

Isabelle et Jean Luc LAVIGNAC

LAVIGNAC TRAITEUR

4, Avenue de la Mairie

64250 CAMBO LES BAINS

Tél : 05.59.29.25.65

**ET BISCUITERIE DE
LOUHOSSOA**



Site Web : www.lavignac.com

Email : contact@lavignac.com

Retrouvez nous sur :

FACEBOOK : Lavignac Traiteur
- Charcuterie Traditionnelle

INSTAGRAM : @lavignac_
traiteur

SUGGESTIONS POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

L'APERITIF :

- Plateau lunch froid 24 pièces** : 4 navettes saumon fumé, 4 navettes foie gras, 4 verrines mousse de crevette, 4 verrines thon mimosa, 4 brioches aux rillettes d'oie, 4 pâté en croûte de canard..... 23.00€
- Plateau lunch froid 36 pièces** : 6 navettes saumon fumé, 6 navettes foie gras, 6 verrines mousse de crevette, 6 verrines thon mimosa, 6 brioches aux rillettes d'oie, 6 pâté en croûte de canard..... 33.00€
- Plateau lunch chaud 24 pièces** : 4 burgers foie gras, 4 tartes au saumon, 4 muffins au fromage, 4 navettes aux cèpes, 4 brioches asperges et chorizo, 4 choux aux St Jacques..... 23.00€
- Plateau lunch chaud 36 pièces** : 6 burgers foie gras, 6 tartes au saumon, 6 muffins au fromage, 6 navettes aux cèpes, 6 brioches asperges et chorizo, 6 choux aux St Jacques..... 33.00€

LES ENTREES :

La pièce :

- Bouchée à la reine..... 6.80€
- Bouchée aux st jacques..... 6.50€
- Coquille st jacques..... 7.80€
- Cassolette de saumon en bellevue..... 7.80€
- Foie gras de canard aux pommes confites..... 8.80€
- ½ langouste en bellevue..... 18.90€

LES PLATS :

- Dos de merlu sauce crevettes..... 9.50€
- Pintade aux raisins..... 9.50€
- Magret de canard braisé sauce aux cèpes..... 9.50€
- Rôti de veau sauce aux cèpes..... 9.80€
- Petit cochon caramélisé à l'ail..... 11.00€
- Chapon farci sauce aux cèpes..... 9.80€
- Poularde farcie sauce aux cèpes..... 9.80€
- Burger Basque..... 7.90€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Risotto aux cèpes..... 3.20€
- Pom'Isa..... 3.20€
- Pommes dauphines..... 3.20€
- Gratin dauphinois..... 3.20€

MENU A 24€

MARBRE AU FOIE GRAS DE CANARD

COQUILLE ST JACQUES

POULARDE FARCIE SAUCE AUX CEPES
ET SON GRATIN DAUPHINOIS

VERRINE ECRIN PASSION

MENU A 26€

FOIE GRAS DE CANARD AUX POMMES
CONFITES

DOS DE MERLU SAUCE CREVETTE

CHAPON FARCIE SAUCE AUX CEPES
ET SON GRATIN DAUPHINOIS

VERRINE ECRIN PASSION

LES VOLAILLES TRADITIONNELLES

Dinde Prête à cuire (3.5kg à 4kg env.).....	19.80€ le kg
Chapon Prêt à cuire (3kg à 4.5kg env.).....	17.50€ le kg
Poularde Prête à cuire (2.5kg env.).....	16.80€ le kg
Canette Prête à cuire (2kg env.).....	17.90€ le kg
Pintade Prête à cuire (2kg env.).....	14.20€ le kg
Pintade chaponnée Prête à cuire (2.2kg env.).....	19.90€ le kg
Caille (220g env.)... ..	19.50€ le kg
Farce fine (porc et volaille, foie de volaille, cognac).....	13.50€ le kg

LES VOLAILLES DESOSSEES FARCIES CRUES

Chapon entier désossé farci (3kg à 3.5kg).....	27.50€ le kg
Poularde entière désossée farcie (2kg à 2.5kg).....	26.80€ le kg
Dinde entière désossée farcie (3kg à 3.5kg).....	28.90€ le kg

Vous trouverez également en rayon : foie gras de canard entier, saumon fumé, boudin blanc, fritons de canard, pâté en croûte, terrine de poisson, magret de canard.....

ATTENTION !!! Pour une bonne organisation, vos commandes doivent être passées, sous réserve des produits disponibles :

POUR NOEL : avant le samedi 21 décembre 2024

POUR LE 31/12 : avant le samedi 28 décembre 2024

PENSEZ A RESERVER AU : 05.59.29.25.65 pour retrait à cambo

05.59.29.48.58 pour retrait à louhossoa

LE 24 décembre NOS BOUTIQUES SERONT OUVERTES

EN CONTINU DE 8H À 13H30

LE 31 décembre NOS BOUTIQUES SERONT OUVERTES

EN CONTINU DE 8H À 13H30

Fermé le 25 décembre 2024, le 1^{er} et le 2 janvier 2025

TOUTE L'EQUIPE VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE FETES DE FIN D'ANNEE