



Bonnes fêtes
à tous !

Damien Decours
Traiteur - Réception

decours.damien@gmail.com
06.86.20.02.11
www.traiteur-damiendecours.com

Contactez-nous

Guillaume Pierrard
Repas - Cocktails - Buffets

traiteur.guillaumepierrard@gmail.com
06.58.72.21.22
www.traiteur-guillaumepierrard.com



**PASSEZ VOS
COMMANDES
SUR NOS SITES!**

www.traiteur-damiendecours.com
www.traiteur-guillaumepierrard.com

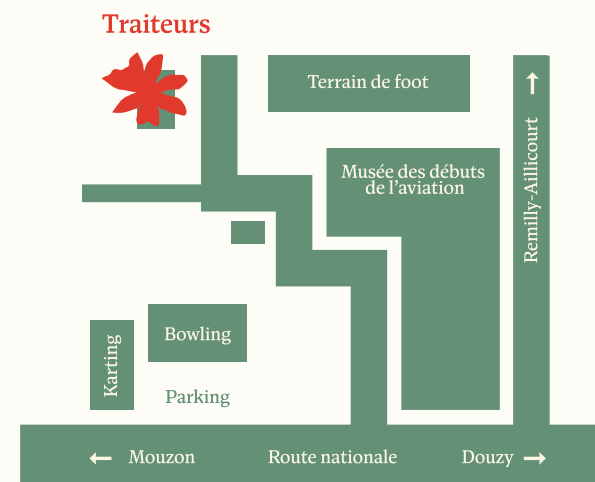


**Dates limites
de commandes**

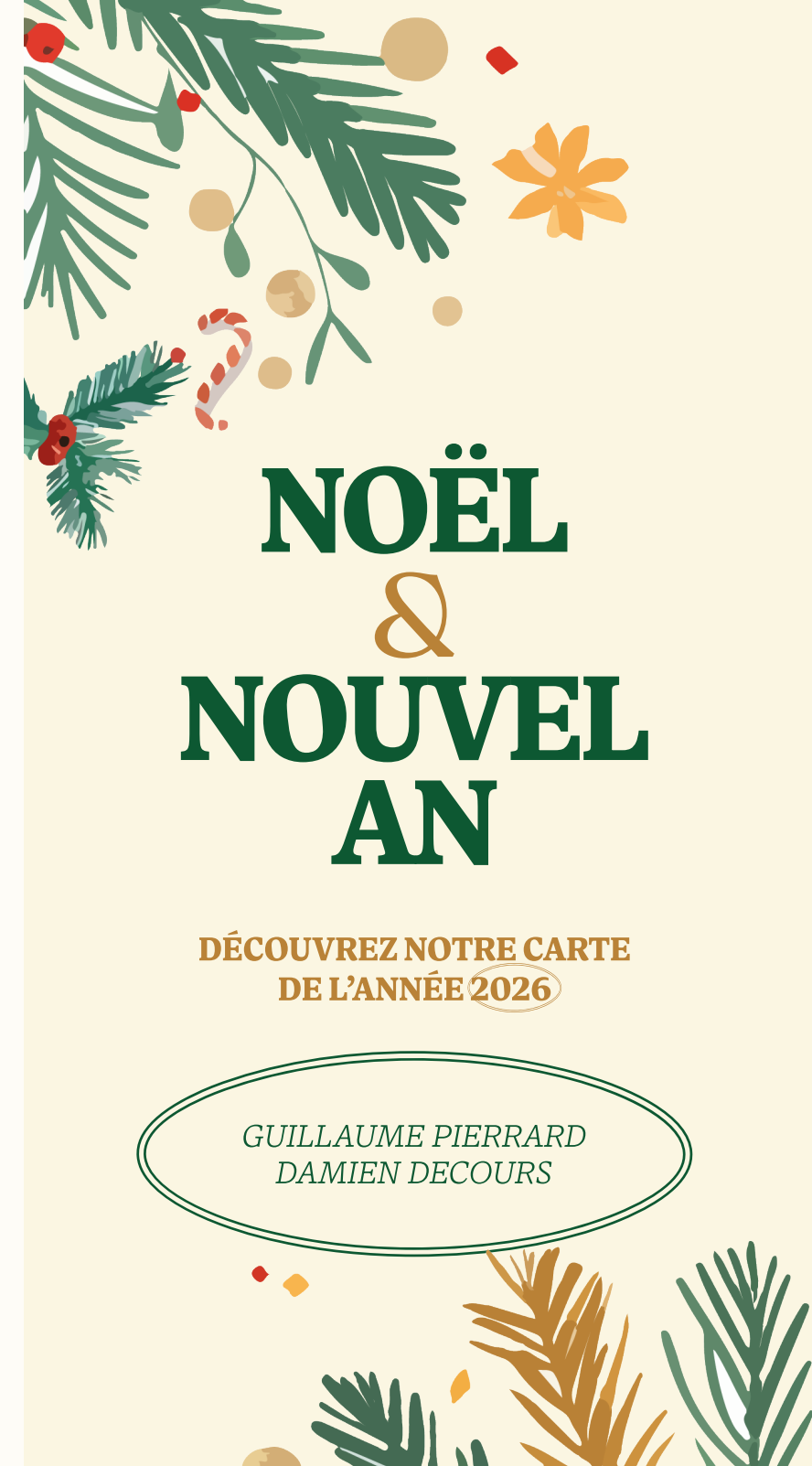
Noël
Le 18/12/2026 à 12h

Nouvel An
Le 26/12/2026 à 12h

Retraits
à venir chercher au Village PME
08140 DOUZY



Noël : Le 24/12/2026 entre 11h et 16h
Nouvel an : Le 31/12/2026 entre 11h et 16h



**NOËL
&
NOUVEL
AN**

**DÉCOUVREZ NOTRE CARTE
DE L'ANNÉE 2026**

**GUILLAUME PIERRARD
DAMIEN DECOURS**



Carte de Noël & du Nouvel an

Entrées froides

Notre Foie gras de canard au ratafia de cidre des Ardennes, confit et pain aux figues

10,90€

Saumon fumé et sa crème d’aneth

10,90€

Verrine de cocktail crevettes, mandarine et son guacamole

7,90€

Duo de canard, magret fumé, mousse de foie gras et lentilles fines

9,90€

Pâté croûte façon Richelieu, pintade et morilles

8,90€

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la normande

7,90€

Ravioles de champignons et truffes, sauce au foie gras

9,00€

Croustade d’escargots, crème d’ail

9,90€

Croustade de ris de veau et boudin blanc de Haybes

11,90€

Blanquette de merlu, petits légumes curry et lait de coco

11,90€

Cassolette de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et bisque de homard

11,90€

Foie gras poêlé, pommes caramélisées et pain d’épices

14,90€

Plats

Filet de boeuf Rossini

16,90€

Médailillon de filet de veau aux morilles

16,90€

Filet de chapon, sauce suprême au vin jaune

14,90€

Suprême de pintade au cidre des Ardennes

14,90€

Mijoté de cerf à la Paix Dieu

13,50€

Confit de canard aux girolles

14,90€

Pavé de saumon, sauce Champagne, risotto

14,90€

Pavé de lieu jaune, sauce Champagne, risotto

14,90€

Accompagnements des viandes de Noël :

Gratin de pomme de terre et son flan de légumes

Accompagnements des viandes du Nouvel an :

Pomme de terre grenailles et tatin de légumes

Notre Foie gras

au Ratafia de cidre des Ardennes

500 g

65,00€

1 Kg

125,00€

Saumon frais

Notre filet de saumon frais en Bellevue

48,00€ le Kg

Filet d’environ 2 Kg, idéal pour 15 personnes

Desserts de Noël

Bûche mousse fraise-framboise

(Mousse fraise intérieur crémeux framboise, biscuit joconde)

6,00€

Bûche Gianduja

(Biscuit noisette, mousse gianduja, croustillant nougatine de noisette)

6,00€

Dessert du Nouvel an

Macaron gourmand aux framboises fraîches

6,00€

Menu enfant

15,00€

Feuilleté au fromage

Fondant de volaille, pommes dauphine

Croustillant au chocolat

Buffet froid du Nouvel an

Minimum 10 personnes

30,00€ / personne

Viandes et charcuteries

Noix de jambon sec, jambon blanc, rosette, terrine de gibier, rôti de boeuf, rôti de porc, boudin blanc, foie gras maison

Poissons

Saumon bellevue, saumon fumé, crevettes roses

Salades

Perles marines, penne pesto, salade de pomme de terre, trio de choux au comté

Fromages

Brie, comté, chèvre et maroilles

Desserts

3 mignardises par personne

Mayonnaise, sauce cocktail, cornichons.

Pain non compris

