TRAITEUR STÉPHANE MARTINEAU

à Candé et Louroux Béconnais

Carte des fêtes 2026



Retrouvez-nous !



APÉRITIFS

		LA PIÈCE
Salami à la truffe d'été enrobé de parmigiano reggiano 24 mois		6,30 €
Navettes garnies (*rillettes de saumon, ganache de foie gras)*		1,60 €
Pain surprise végétarien - 40 pièces (*houmous de légumes grillés, asperges fromage frais, chèvre tomates, fromage de brebis courge)*		39,00 €
Pain surprise festif - 72 pièces (*saumon fumé, mousse de canard au porto, rillettes d'oie, rillettes de crabe)*		40,00 €
Plateau de petits fours salés (*mini pizza, feuilleté volaille, saucisse, mini croc, quiches)*	les 25 les 50	24,00€ 46,00€
Plateau de canapés prestige (*saumon, foie gras, rillettes de crabe, rillettes d'oie, jambon ibérique, guacamole, crevettes, crudités…)*	les 25 les 50	25,00 € 49,50 €
Bouchées salées apéritives (*parmentier au bœuf, flan de saumon, mini choucroute knack, feuilleté volaille, flan de légumes, quiche chorizo)*	les 36	46,00 €
Mini Croq-rolls		
Jambon emmental	les 6	12,00 €
Bacon cheddar	les 6	12,00 €





FOIES GRAS "MAISON"

Vendu à la tranche ou en bloc de 500 gr

Foie gras de canard nature	125,00 € LE KG / 60,00 € LE BLOC DE 500 G
Foie gras de canard au Cointreau et oranges confites	132,00 € LE KG / 63,00 € LE BLOC DE 500 G

SAUMON FUMÉ "MAISON"

Bio d'écosse

Vendu à la tranche

90 € *le kg*

En boutique

Toute une gamme de galantines, ballottines, terrines de gibiers, pâtés en croûte, terrines de poissons, boudins blancs...

ENTRÉES CHAUDES

	LA PART
Bouchée à la reine *(jambon, champignons, fromage)*	4,90 €
Bouchée aux ris de veau	6,80 €
Coquille St jacques à la normande *(3 belles noix françaises)*	7,90 €
Bun'n roll *(croissant roll)* à la St Jacques	8,00 €
Bun'n roll *(croissant roll)* poulet à la truffe	7,60 €

MENU 1 *tradition*

*Pour 4 menus achetés, 1 bouteille de vin rouge offerte**

Cocktails apéritifs *(2 au choix parmi la liste suivante)*

Mini pâté croûte forestier au vin jaune *(3 tranches)*
ou Verrine de gambas et mangues
ou Verrine de foie gras et chutney d'abricots

27 €
par personne

Entrées

Bodéga de tartare de St Jacques, mousse exotique
ou Pastilla aux légumes sur salade croquante, vinaigrette aux agrumes *(végétal)*
ou Tarte forestière au foie gras et fruits rôtis
ou Cassolette d'escargots en persillade, crème aux champignons de Paris

Plats *(poisson ou viande)*

Dos de cabillaud, sauce Champagne, écrasé de pommes de terre à la truffe
ou Fondant de poulet jaune, marrons, girolles, risotto aux champignons
ou Paleron de porcelet confit au curry noir, tatin de légumes du soleil
ou Cuisse de canard confite à l'Angevine, gratin dauphinois forestier

Desserts

Douceur aux griottes
ou Palet chocolat noisette

Ou à la carte

Cocktails apéritifs *(l'unité)*	2,00 €
Entrée	7,50 €
Plat	13,00 €
Dessert	4,30 €

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

MENU 2 *tendance*

Pour 4 menus achetés, 1 bouteille de vin rouge offerte*

Cocktails apéritifs *(2 au choix parmi la liste suivante)*

Doré au saumon et agrumes
ou Cuivré de St Jacques et asperges
ou Mini burger bœuf, cheddar fumé
ou Mini croq'rolls jambon emmental

33 €
par personne

Entrées

Cube de foie gras à la gelée de vin chaud et spéculoos
ou Délice terre et mer, foie gras de canard, saumon fumé, perles océaniques
ou Cassolette de Mezzelune duo de crustacés, homard et crevettes, sauce homardine *(chaud)*
ou Tarte fine d'oignons au canard, purée de marrons aux morilles *(chaud)*

Plats *(poisson ou viande)*

Moelleux de bar, mousseline de pétoncle, crème aux poireaux, Dahl de lentilles corail
ou Pavé de saumon aux agrumes, mousseline de patates douces
ou Mœlleux de paleron de veau à la Morbihannaise, embeurré de pommes de terre aux morilles
ou Pavé de poularde aux trompettes de la mort, gourmandise de châtaignes et champignons à la crème
ou Souris de cerf sauce St Hubert à la gelée de groseilles, purée de céleri et noisettes

Desserts

Bûche au chocolat noir, pécan et caramel
ou Déli'praliné, caramel

Ou à la carte

Cocktails apéritifs *(l'unité)*	2,50 €
Entrée	10,00 €
Plat	15,00 €
Dessert	4,50 €



MENU *petit gourmet*

Cocktails apéritifs *(2 au choix parmi la liste suivante)*

Mini cheeseburger

ou Feuilleté saucisse

ou Mini quiche au saumon

11 €
par enfant

Plats

Potatoes burger au ketchup

ou Finger de poulet Corn-flakes, purée de patates douces

ou Poissonnette croustillante au fromage, panure aux graines, mousseline de carottes

Desserts

Mousse au chocolat au lait

ou Cœur fourré à la confiture de framboise

PLATEAU DE FROMAGES

(minimum 6 pers)

Affineur du chef et ferme des P'tits Brillets (bio, local)

Brie de Meaux
Bleu d'Auvergne
Comté 12 mois
Ste Maur de Touraine
P'tit rond de Loire
Tome de Loire

6 € ***par personne***

BŒUF

Cuisson à 180°C - 20 mn/kg

Sélection locale, limousine du
GAEC BEAUCHÊNE à La CORNUAILLE

	LE KG
Rôti de bœuf au naturel	29,90 €
Rôti de bœuf maître d'hôtel	30,50 €
Rôti de bœuf tomates confites	30,50 €
Côte de bœuf	31,00 €
Côte de bœuf maturé	59,00 €
Tournedos de bœuf rumsteack	39,00 €
Tournedos de bœuf beurre d'escargot	30,00 €
Filet de bœuf en tournedos ou rôti	59,00 €
Viande à fondue de bœuf	33,00 €
Pavé de bœuf nature	26,00 €
Pavé de bœuf mariné aux 3 poivres	27,50 €

AGNEAU

Cuisson à 160°C - 25 mn/kg

	LE KG
Délice d'agneau *(rôti gigot)*	28,90 €
Rôti d'agneau maître d'hôtel *(épaule)*	25,90 €
Carré d'agneau à la française aux herbes de Provence *(6 côtes)*	27,00 €

PORC

Cuisson à 150°C - 30 mn/kg

	LE KG
Filet mignon à l'ail en papillote *(4 pers)*	22,90 €
Filet mignon miel figues en papillote *(4 pers)*	22,90 €
Filet mignon aux morilles en papillote *(4 pers)*	22,90 €
Mini rôti de filet mignon Orloff en broche *(1 pers)*	24,90 €
Rôti de porc Orloff	18,90 €

FARCES

	LE KG
Farce fine "grand-mère" *(marrons, pruneaux, raisins, pommes, abricots secs...)*	17,90 €
Farce forestière *(champignons, lardons...)*	16,50 €

VEAU

Cuisson à 160°C - 25 mn/kg

	LE KG
Rôti de veau gendarme *(au boudin blanc)*	29,50 €
Rôti de veau Orloff	32,00 €
Rôti de veau nature	28,90 €
Filet de veau	58,00 €
Paupiette de veau forestière	28,90 €



VOLAILLE *Cuisson lente pendant plusieurs heures - 120°C*

Volailles fermières du Gué du Vallier à ANGRIE

	LE KG
Canette fermière Label Rouge	21,00 €
Rôti de canette farcie à l'orange Label Rouge *(farce, orange, Grand-Marnier)*	26,00 €
Pintade fermière	19,00 €
Dinde fermière	22,40 €
Poularde fermière	19,00 €
Chapon fermier	23,50 €
Chapon fermier farci	24,00 €
Melon savoyard de dinde *(fromage et lard fumé)*	18,90 €
Rôti de pintade périgourdin *(farce, pruneaux, noix, abricots)*	23,50 €
Rôti de pintade forestier *(farce cèpes, bolets, marrons)*	23,50 €

	LE KG
Poulet fermier	13,00 €
Rôti de magret de canard à l'orange *(4-6 pers) (farce grand-mère, orange)*	34,00 €
Magret de canard farci au foie gras *(1 pour 2 pers)*	36,00 €
Magret de canard	32,00 €
Paupiette de chapon aux morilles	24,00 €
Gigolette de pintade farcie aux abricots	24,00 €
Caille	23,00 €
Cuisse de pintade	24,00 €
Suprême de pintade	25,90 €

Horaires des fêtes

Samedis 19 et 26 décembre 2026 et 2 janvier 2027 de 9h à 13h

Dimanches 20 et 27 décembre 2026 de 8h30 à 12h30 *(uniquement au LOUROUX BECONNAIS)*

Lundi 21 décembre 2026 de 9h à 13h *(uniquement à Candé)*

Mardi et mercredi, horaire habituel

Jeudi 24 et 31 décembre de 8h30 à 16h

Fermé vendredi 25 décembre 2026 et 1er janvier 2027

Commande en boutique ou par téléphone :

Candé : 02 41 26 54 27 • Le Louroux Béconnais : 02 41 77 41 88

Dates limites de commandes

Noël : Avant le 20 décembre 2026

1er de l'an : Avant le 27 décembre 2026

Joyeuses **FÊTES**

TRAITEUR STÉPHANE MARTINEAU

17 rue du Carnot - 49440 CANDÉ

1 place de l'église - 49370 LE LOUROUX BÉCONNAIS

Les prix et le stock peuvent varier selon la hausse et la disponibilité des produits.

Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photos : Adobe Stock - Photos non contractuelles - Création service Elvia Chalet SCAVO.