

## TRAITEUR

### APÉRITIF

**Pain surprise**  
(50 Pièces) : **45€**

Assortiment de charcuteries, saumons, foie gras

#### Les Petits fours salés

Plateau de 15 pièces: **16,50€**

Plateau de 30 pièces: **33€**

Assortiment de mini fours salés : quiche, pizza, gougères, allumette emmental, bouchée escargot, pâté en croûte, croque-monsieur, feuilleté jambon, feuilleté saucisse

#### Les Navettes

Plateau de 15 pièces: **23€**

Plateau de 30 pièces: **46€**

Assortiment : saumon / tzatziki, jambon cru / tomates confites, foie gras / confis de figues,

boeuf / moutarde à l'ancienne et oignons confits.

#### Les mises en bouche

Plateau de 15 pièces : **23€**

Plateau de 30 pièces : **46€**

Assortiment de bouchées : canapé foie gras avec pain d'épices et kiwi, canapé rillettes de crabe, cuillère tartare de saumon, roulé jambon cru et tomates confites, verrine pomme avec boudin blanc et crumble, brochette magret de canard framboise et Comté, canapé concombre et fromage frais.

## ENTRÉES

**Bouchée à la reine au ris de veau**  
**9€** la pièce

**Coquille Saint-Jacques**  
**9€** la pièce

**Pâté en croûte Porc -Veau ou Poulet- Porc-Curry**  
Disponible en 4, 6, 8, 10 personnes  
**4€** la part

**Saumon Gravlax**  
**9€** par pers

**Foie gras**  
**9,90€** par pers

## PLAT

**Pintade sauce champenoise (champignons), gratin dauphinois truffé et sa poêlée de légumes de saison.**  
**26€** par pers.

## GALETTES DES ROIS MAISON

Disponibles en boutique à partir du vendredi 3 Janvier 2025

Traditionnelles à la frangipane  
ou  
Originales :

Pomme (compote maison)  
Poire et chocolat noir  
Gianduja (chocolat au lait noisette)  
Chocolat noir  
Pistache et griottes

Disponibles en :  
4/6 personnes  
6/8 personnes  
\*8/10 personnes

\*Pour tout achat d'une galette de 8/10 personnes une bouteille de cidre est offerte.

## CHOCOLATS MAISON

#### Ballotins de bonbons

(fabriqués avec du chocolat 100% pur beurre de cacao)  
Disponibles en différents grammages.

Assortiment de chocolats pralinés (lait, noir et blanc.)

Orangettes, citronnettes, mendiants, prunaysiens, frites de Noël montage chocolat et moulage de Noël ...

## HORAIRES DES FÊTES :

**23, 30 et 31 déc** : 7h-13h 16h-19h  
**24 déc** : 7h-19h non-stop  
**25 déc** : 7h-13h

#### Fermeture

Jeu. 26 décembre  
Mer. 1er Janvier

#### Attention

Délais pour les commandes :

24/12 : jusqu'au 20/12  
25/12 : jusqu'au 20/12  
31/12 : jusqu'au 27/12

STEEVE

*Girardin*  
Artisan Boulanger Pâtissier

## CARTE DES FÊTES 2024

6 rue des Monts Champagne  
51360 Prunay  
[www.steeve-girardin.fr](http://www.steeve-girardin.fr)  
contact@steeve-girardin.fr  
Tél : 03 26 61 73 24

## PAINS

### Baguette

Farine de blé locale

### Pain Complet

Farine de blé, son de blé

### Pain au Maïs

Farine de blé et Maïs

## PAINS SPÉCIAUX

### La corde du terroir

Farine de Sarrasin, farine de blé



### La tourte de meule

Farine de blé écrasée sur Meule de Pierre



### Le pain d'Ebène

Farine de blé de Seigle et d'orge. Graines : tournesol, sésame, millet, pavot, lin jaune, lin brun



### Le campagne aux noix

Farine de blé, seigle, son de blé et noix



### Le Grand Epeautre

100% farine de grand épeautre (faible en gluten)



### Le Petit Epeautre

100% farine de Petit épeautre



### Tradition

Farine de blé Label Rouge

### Tradition aux graines

Farine de blé Label Rouge. Graines : sésame, lin brun, lin jaune, millet, pavot, tournesol

### Le Montagnard aux fruits

Farine de blé écrasée sur meule de pierre et farine de Seigle

Figues, raisins et noisettes



### Le Pain du Nord aux fruits

Farine de blé écrasée sur meule de Pierre, farine d'épeautre, de seigle et graines de tournesol, flocons d'avoine, abricot, figes, cranberries



### Tourte de meule au chocolat

Farine de blé écrasée sur Meule de Pierre et chocolat 70%



### Le pain de campagne

Farine de blé, seigle et son de blé



### Le pain de mie brioché

Farine de blé locale



### Le Montagnard

Farine de blé écrasée sur meule de pierre et farine de seigle



### Le Pain du Nord

Farine de blé écrasée sur Meule de Pierre, farine d'épeautre et de seigle, graines : tournesol, sésame, lin brun, lin jaune, millet, pavot.



### Pain de seigle

Farine de seigle et blé



### Pain de seigle au citron

Farine de seigle et blé, citron confit



### Le Pain d'épices

Nature ou chocolat



### Tourte de seigle

Farine de seigle



### Tourte de seigle à l'échalotte

Farine de seigle et confit d'échalotte



### Pains de table

Disponible en baguette, tradition, tradition graines. 0,50€

### Ficelles apéro

Lardons emmental, Chorizo emmental, Maroilles lardons, Chèvre et miel, Bleu et noix, Beurre d'escargot, Tomates



## ACCORDEZ NOS PAINS À VOS METS !



Viandes



Fromages



Foie Gras



Poissons  
Crustacés

Farine 100% française et local cultivée en Champagne.

Fabriquée à Aubérive par le **Moulin Lorin**.

Nos pains sont fabriqués avec du levain naturel et maison.



## DESSERTS DE FÊTES

### LES BÛCHES TRADITIONNELLES

4 PERS. 22€ / 6 PERS. 33€ / 8 PERS. 44€

#### Pâtissière

Biscuit génoise légèrement imbibé d'un sirop et crème au beurre.

**Disponible en 4 parfums**

Chocolat, praliné, café, Grand Marnier.

#### Fruitière

Biscuit génoise légèrement imbibé d'un sirop, mousseline vanille et farandole de fruits frais.

### LES BÛCHES ORIGINALES

4 pers. 24€ / 6 pers. 36€ / 8 pers. 48€

**Sauf Paris-Prunay (taille unique - 5 personnes à 30€)**

#### La forêt enchantée

Biscuit roulé chocolat, confit d'orange, mousse chocolat 70% et son crumble façon pain d'épices

#### Vin chaud de Noël

Mousse à la vanille de Madagascar, compotée de poire, biscuit chocolat, crémeux façon vin chaud et son croustillant au gruée de cacao.

#### Capuccin-ho ho ho

Mousse de lait, mousse café, crémeux café, biscuit noisette et croustillant praliné

#### Paris - Prunay

Farandole de choux à la vanille de Madagascar et au praliné, biscuit chocolat noir 70% avec son croustillant praliné et sa nougatine.

#### Amboise enneigé

Mousse framboise, crémeux pistache, biscuit pistache, compotée de cassis et son croustillant chocolat blanc / pistache

#### Douceur chocolatée

Streusel cacao, mousse chocolat au lait, crémeux chocolat noir, caramel fleur de sel et biscuit chocolat

### LES MACARONS :

Boîte de 6 : 7,8€

Boîte de 9 : 11,70€

Boîte de 12 : 15,60€



### LES PETITS FOUR SUCRÉS :

Plateau de 15 pièces : 19,50€

Plateau de 30 pièce : 39€

(Assortiment de mini-pâtisseries : éclair vanille pécan, éclair café, éclair chocolat, choux caramel, Paris Brest, tarte citron, tarte framboise, opéra, pralin...)