MAISON DEL MORAL
SAINT CHINIAN

Tables en fête 2026

www.maisondelmoral.com
traiteur@maisondelmoral.com
04 67 38 01 47
50 Grand rue - 34 360 Saint chinian

MENU DE FÊTES

ENTRÉES 15€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU MUSCAT DE BARROUBIO, CONFITURE DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES ET BAIES ROSES, CRÈME À L'ANETH ET BLINIS

VOL-AU-VENT DE VOLAILLE ET RIS DE VEAU AUX MORILLES



PLATS 22€

FILET DE BAR, SAUCE CRÉMEUSE AUX CRUSTACÉS ET TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE

SUPRÊME DE CHAPON RÔTI AUX MORILLES, GALETTE DE POMMES DE TERRE DORÉE ET LÉGUMES DE SAISON

PALERON DE VEAU CONFIT ET FOIE GRAS, GALETTE DE POMMES DE TERRE DORÉE ET LÉGUMES DE SAISON



DESSERTS INDIVIDUELS 8€

LE CARRÉMENT CHOCOLAT
TARTELETTE À LA CLÉMENTINE DE CORSE ET MOUSSE AUX MARRONS

MENU TRADITION 40€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU MUSCAT DE BARROUBIO, CONFITURE DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES ET BAIES ROSES, CRÈME À L'ANETH ET BLINIS

VOL-AU-VENT DE VOLAILLE ET RIS DE VEAU AUX MORILLES

FILET DE BAR, SAUCE CRÉMEUSE AUX CRUSTACÉS ET TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE

SUPRÊME DE CHAPON RÔTI AUX MORILLES, GALETTE DE POMMES DE TERRE DORÉE ET LÉGUMES DE SAISON

PALERON DE VEAU CONFIT ET FOIE GRAS, GALETTE DE POMMES DE TERRE DORÉE ET LÉGUMES DE SAISON

LE CARRÉMENT CHOCOLAT

TARTELETTE À LA CLÉMENTINE DE CORSE ET MOUSSE AUX MARRONS

MARCHÉ GOURMAND



Foie gras de canard

Foie gras de canard entier mi-cuit “maison” fabriqué artisanalement dans notre cuisines à partir de foies extras,

Cuit en terrine au muscat de Barroubio OU fumé au sarment de vigne

250 g (4 parts) 36 €
500 g (8 parts) 60 €

Gravelax de Saumon d’Ecosse Label Rouge

Sélectionnés en provenance de l’Atlantique Nord, les filets de saumon sont préparés par nos soins.
Marinés au sel, au sucre et aux baies pour le saumon gravlax.



350 g (5 parts) 25 €
500 g (7/8 parts) 35 €

Jambon Ibérico Cebo



Nous vous proposons un jambon ibérique de Cebo, issu de porcs espagnols de race ibérique.
Élaboré selon la tradition espagnole, il se distingue par son persillage délicat, sa texture fondante et ses arômes subtils.

100 g - 18 €



Jambon Truffé

Nous vous proposons un jambon délicatement parfumé à la truffe, alliant la finesse de la charcuterie à l'élégance de ses arômes. Une spécialité gourmande et raffinée, idéale pour sublimer vos tables de fêtes.

100 g - 12 €



BUCHES DE NOEL

FABRIQUÉES PAR NOS SOINS

4 personnes 24 € · 6 personnes 32 € · 8 personnes 40 €

Bûche Mont-Blanc aux Éclats d'Orange

Mousse légère aux marrons et à l'Armagnac, cœur fondant à l'orange, biscuit moelleux aux amandes et chantilly mascarpone à la vanille.

Buche Mozart Chocolat/vanille

Biscuit Joconde au chocolat, croustillant chocolaté, crème onctueuse à la vanille et mousse au chocolat sous un délicat glaçage.

COCKTAIL APÉRITIF

12 pièces 28 € · 24 pièces 39 € · 48 pièces 52 €

Tataki de thon mi-cuit, inspiration asiatique
Mini tartelette de poulpe grillé, houmous
Tartelette maïs & paprika fumé
Navette au magret fumé, miel & pignons
Bun's jambon cru, tomate séchée & roquette
Mini burger de foie gras & chutney d'oignons

MIGNARDISES SUCRÉES

12 pièces 28 € · 24 pièces 39 € · 48 pièces 52 €

Mini carré cacahuètes
Finger nougat-pistache
La petite tatin
Supplice chocolat praliné
Cheese cake citron

Informations

MODALITÉS DE COMMANDE

Prix TTC valables jusqu'au 2 Janvier 2027 pour un retrait à notre restaurant
Sans minimum de commande

Délais de commande
Noël Lundi 21 Décembre avant 12h00 au plus tard
Saint-Sylvestre : Lundi 28 Décembre avant 12h00 au plus tard

INFORMATIONS PRATIQUES

Dans la même commande, les entrées, plats et desserts peuvent être panachés
Les foies gras, saumons et jambons sont conditionnés sous-vide et doivent être stockés au frais
Les foies gras sont vendus en blocs, non tranchés
Les saumons et jambons sont vendus tranchés (tranches fines)

Les menus sont livrés en contenant à usage unique
Des consignes de réchauffe seront fournies avec votre menu
Possibilité de menu enfant (nous contacter)

MAISON DEL MORAL TRAITEUR
50 Grand rue - 34 360 Saint Chinian
04 67 38 01 47
traiteur@maisondelmoral.com
www.maisondelmoral.com