Le Nouvel Air

TRAITEUR



Noël

CARTE TRAITEUR DES FÊTES

2026

CUISINE TRADITIONNELLE · FAIT MAISON

NOËL & NOUVEL AN · RETRAITS LES 24 ET 31 DÉCEMBRE

Mises en bouche

1,50 € la portion

Crème brûlée au magret de canard fumé

Blini au saumon fumé et crème citronnée

Gougère chèvre et miel

Mini burger aux crevettes

Entrées

Coquille Saint-Jacques
du Nouvel Air · 10 €

Foie gras mi-cuit
confit d'oignon, pain d'épice maison · 11 €

Terrine aux deux poissons
mayonnaise citronnée · 8 €

Feuilleté de volaille forestière
8 €

Foie gras mi-cuit maison

200 g · 26 €

Plats

GARNITURE COMPRISE

Mousseline de loup de mer
sauce crustacés · 14,50 €

Suprême de chapon
châtaigne et cidre · 13 €

Fondant de porc
au porto et pleurotes · 13 €

Nage de poisson
aux petits légumes · 14,50 €

GARNITURES AU CHOIX

Pommes duchesse · Gratin dauphinois · Poêlée forestière
Gratin pommes de terre et potiron · Flan de légumes d'hiver

Plateau de fruits de mer

22 € par personne

Bulots (100 g) · Crevettes grises (50 g)
6 crevettes roses · 2 langoustines · 6 huîtres

En option : demi-tourteau + 5 €

Desserts

NOS BÛCHES

4,50 € la part

bûche 6 personnes 24 € · bûche 8 personnes 32 €

Bûche Royal chocolat
et croustillant praliné

Bûche Douceur de Noël
clémentine, chocolat blanc et spéculoos

Entremets façon poire Belle-Hélène
4,50 €

Nougat glacé
coulis aux agrumes · 4,50 €

Commandes

NOËL

Commandes jusqu'au
samedi 19 décembre inclus

Retrait le
jeudi 24 décembre jusqu'à 18 h

NOUVEL AN

Commandes jusqu'au
22 décembre inclus

Retrait le
jeudi 31 décembre jusqu'à 18 h

Retrait sur place uniquement
Commandes par téléphone au 05 49 99 14 89 ou directement au restaurant

Le Nouvel Air
26 rue Lescure, 79300 Boismé · 05 49 99 14 89
lenouvelair.fr · lenouvelair79@gmail.com

Création et impression par COPY COLOR service sur supports certifiés FSC® / PEFC via nos technologies d'impression numérique et éco-solvant à impact maîtrisé.