

POUR DES FÊTES  
**EXTRAORDINAIRES !**



***Traiteur Hervé LEY***

3, rue du Cdt Rolland - 25310 Hérimoncourt  
Tél. 03 81 30 89 09 - Email : [maisonley.traiteur@orange.fr](mailto:maisonley.traiteur@orange.fr)  
[www.traiteur-maison-ley.fr](http://www.traiteur-maison-ley.fr)



Cette carte annule et remplace les autres cartes traiteur du 16 décembre 2025 au 5 janvier 2026.



**Nos Amuse-Gueules**

Miche Campagnarde (40 sandwiches) . 28,00 € Miche Surprise (40 sandwiches) ..... 38,00 €

**Symphonie Marine**

***Entrées Froides***

Demi-Langouste en Tenue de Soirée ..... 20,00 € la portion.

Médailillon de Saumon et sa Garniture Festive ..... 8,50 € la portion.

***Entrées Chaudes***

Coquille Saint-Jacques au Champagne ..... 9,50 € la portion.

Dos de Loup de Mer à la Fondue de Poireaux ..... 9,00 € la portion.

Pavé de Sandre au Champagne ..... 10,00 € la portion.

**Escapade dans nos Terroirs**

***Entrées Froides***

Pâté Croûte Festif avec Foie Gras ..... 7,00 € la portion.

Foie Gras de Canard Entier Maison ..... 14,00 € la portion.

***Entrées Chaudes***

Escargots Frais Pur Beurre ..... 9,00 € la douzaine.

Croûte 100% Morilles Sauvages\* ..... 12,00 € la portion.

Croûte Forestière\* ..... 7,00 € la portion.

Croûte Forestière et Morilles Sauvages\* ..... 10,00 € la portion.

Bouchée à la Reine ..... 7,50 € la portion.

\*200 grammes de sauce par personne

(croûte pur beurre)

**Sauces au Détail**

Forestière et Morilles Sauvages ..... 38,00 € le kg

Forestière ..... 26,00 € le kg

Morilles Sauvages (100%) ..... 50,00 € le kg

Bouchée à la Reine ..... 25,00 € le kg

Vin Jaune Comté ..... 20,00 € le kg

## **Nos Plats Cuisinés**

Mitonné de Sanglier au Cognac .....	10,50 € la portion
Civet de Chevreuil Grand Veneur .....	11,00 € la portion
Morillade Comtoise au Vin Jaune et Morilles Sauvages (100% Morilles) .....	15,00 € la portion
Filet de Bœuf Forestier .....	15,00 € la portion
Filet de Bœuf aux Morilles Sauvages (100% Morilles) .....	19,00 € la portion
Suprême de Pintade et sa Sauce au Comté et Vin Jaune .....	13,00 € la portion
Cuisse de Coq au Vin Jaune .....	10,00 € la portion
Délice de Chapon aux Morilles Sauvages (100 % Morilles) .....	15,00 € la portion
Magret de Canard Henri IV Sauce Foie Gras .....	12,50 € la portion

## **Nos Garnitures**

Risotto .....	3,50 € la portion
Spätzle .....	3,50 € la portion
Gratin Franc-Comtois .....	3,50 € la portion
Demi-Tomate Provençale .....	2,00 € la portion
Fagot de Haricots Verts .....	2,00 € la portion

## **Pierrade / Fondue / Chinoise**

**200 g par personne**

Bœuf .....	7,50 € la portion	Porc (Filet Mignon) .....	7,50 € la portion
Canard .....	7,50 € la portion	Dinde .....	5,00 € la portion

## **Raclette**

**Décoration maison, 250 g de fromage par personne**

Avec 5 Charcuteries Maison .....	8,50 € la portion
----------------------------------	-------------------

## **Volailles Festives**

Chapon Fermier du Gers, Dinde Fermière, Poularde, Mini Chapon, Chapon de Pintade



*Afin de mieux vous servir, pensez à commander au plus tôt.*



### **Nos 3 Menus Conseillés**

#### **Menu 1**

**22,50 €**

*sans légumes*

Croûte Forestière  
et Morilles Sauvages

\*\*\*

Suprême de Pintade  
et sa Sauce Comté Vin Jaune

#### **Menu 2**

**24,00 €**

*sans légumes*

Coquille Saint-Jacques  
au Champagne

\*\*\*

Filet de Bœuf Forestier

#### **Menu Gastronomique**

**37,50 €**

*sans légumes*

Foie Gras de Canard Entier Maison

\*\*\*

12 Escargots Pur Beurre

\*\*\*

Filet de Bœuf aux Morilles Sauvages (100% Morilles)

#### **Horaires Spécial fêtes**

Lundi 22 décembre : 8h00-12h30 et 14h00-17h00

Mardi 23 décembre : 8h00-12h30 et 14h00-19h00

Mercredi 24 décembre : 8h00-15h00

Jeudi 25 décembre : fermé

Vendredi 26 décembre : 9h00-12h30 et 14h00-19h00

Samedi 27 décembre : 8h00-14h30 en continu

Lundi 29 décembre : 9h00-14h00 en continu

Mardi 30 décembre : 8h00-12h30 et 14h00-19h00

Mercredi 31 décembre : 8h00-13h00 en continu

Jeudi 1er janvier : fermé

Vendredi 2 janvier : 9h00-12h30 et 14h00-19h00

Samedi 3 janvier : 8h00-14h30 en continu

Magasin fermé du mardi 6 au jeudi 8 janvier

Réouverture le vendredi 9 janvier

**Merci de passer vos commandes de Noël avant le 20 décembre  
et de Nouvel An avant le 26 décembre 2025.**

*Bonnes Fêtes et Meilleurs Vœux pour l'An 2026*



Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes  
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !  
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.  
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !  
Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

