

Domaine l'Argentière

Anne & Christian
LALLEMAND -SANJUAN Maître Artisan Traiteur

Cher client,

Vous allez déjeuner dans un Domaine viticole authentique. Autour d'une bonne table en toute tranquillité avec des spécialités et des plats fait Maison.



Traiteur Maître Artisan, depuis 25 ans, nous proposons une gamme de menus prévus pour le midi en semaine et uniquement sur réservation. Vous devez choisir un **Menu unique** à partir de 17 € par personne avec vins, café, nappage et serviette en in tissée en couleur inclus.

Service à table rapide et de qualité.



Le Menu du Chauffeur vous sera offert pour les groupes de 30 à 50 personnes payantes.

Pour les groupe de + de 50 personnes : 2 menus offerts par tranche de 50 personnes payantes.

***Attention:** Pour les menus n°1 et 2, majoration de + **2,00 €** ttc/personne les Samedis midis et dimanches midis*

Vaste Parking gratuit pour autocariste, longueur de bus 13 m maximum

Salles de Caractère de 30 à 250 personnes avec Parc ombragé de tilleuls et platanes centenaires.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires dont vous auriez besoin.

Entre Fins Gourmets.

Anne Lallemand et Sanjuan Christian
Traiteur Maître Artisan



Domaine de l'Argentière

Anne & Christian
LALLEMAND - SANJUAN Maître Artisan Traiteur



Menu N° 1 à 17 € ttc

* Salade Piscénoise : Mesclun et
« 3 Petits Pâtés de Pézenas façon Argentière »

Ou

* Parmentier de Pommes de terre sur Jus d'herbes
avec tapenade, Toast grillées et Jambon Serrano.

Ou

* Assiette de Charcuterie et 1 Crudités de saison:
Saucisse Perche, Toast de Mouse de terrine et Jambon Serrano

et

* Seiche à la Rouille Sétoise

Ou * Blanquette de Volaille à l'Ancienne

Ou * Sauté de Porc Vigneronne

Ou

* **2 Moules Farcis et 1 Encornet Farcis + 1 €**

Avec

Riz de Camargue et Brunoise de légumes

et

* Omelette Norvégienne au Rhum Raisin

Ou * Une Dame Blanche (Glace)

Ou * Génoise au Limoncélo et Crème Citron Meringué

et

Café.

Pain et Service Compris.

Avec

Vins de Pays en Pichet 1/4 par personne,
(Rosé, Blanc ou Rouge suivant le choix des mets)

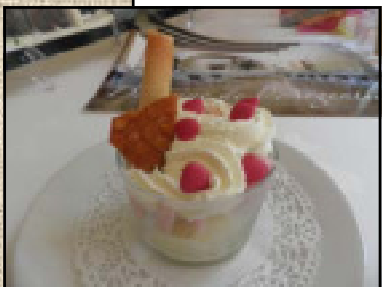
Le fromage est une option, voir page 7.

(prix majorés de 2 €/personne, les samedis midis
et dimanches midis)



Domaine l'Argentière

Anne & Christian
LALLEMAND -SANJUAN Maître Artisan Traiteur



Menu N° 2 à 20 € ttc

* Spécialité Sétoise :

La Tielle «Seiche, Calamars, Sépions» et Salade
Ou

* Saveur du sud : Craquant de Pomme de terre
à la Tomate, Chorizo Doux sur salade

Ou

* Tourte au Confit de Canard et Champignons
Avec Mesclun

et

* Paella Poulet Chorizo, Moules...

Ou * Sauté de joue de Porc Vigneronne
avec gratin dauphinois

Ou* Gardianne de Taureau

Ou * **2 Moules Farcis et 1 Encornet Farcis**
Sauce américaine Avec

Riz de Camargue et Brunoise de légumes

et

* Omelette Norvégienne au Rhum Raisin

Ou * Crème brûlée à la catalane

Ou Fondant Chocolat et Smoothies aux Fruits

Ou * Verrine de Pana cota au Beurre salé Chantilly

et

Café.

Pain et Service Compris.

Avec

Vins de Pays en Pichet 1/4 par personne,
(Rosé, Blanc **ou** Rouge suivant le choix des mets)

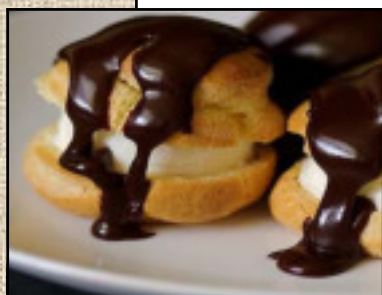
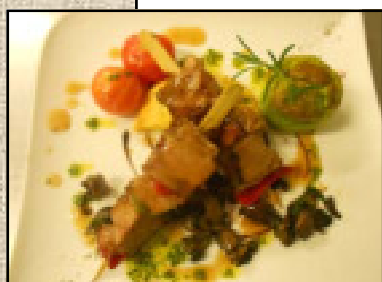
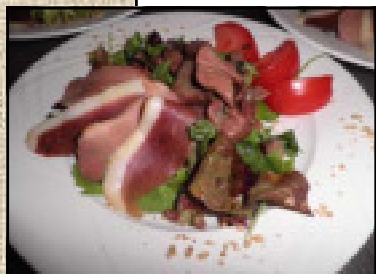
Le fromage est une option, voir page 7.

(prix majorés de 2 €/personne, les samedis midis et dimanches midis)



Domaine de l'Argentière

Anne & Christian
LALLEMAND - SANJUAN Maître Artisan Traiteur



Menu N° 3 à 25 € ttc

* Terre et Mer : Magret de canard fumé,
Nems de Confit de canard,

Quenelle de Parmentier de pommes de terre ciboulette
avec Gravlax de Saumon et Mesclun.

Ou * Crèmeux de Noix de St Jacques Maison
et Coulis de crustacés au Jus d'herbes.

et

* Brochettes de Gigot d'Agneau de l'Aveyron et Jus Corsé

Ou * Filet Mignon de Porc Marie-Thérèse (en Brioche)
sauce Forestière

Ou * Roulade de Sole tropicale sauce Noilly prat.

Avec

2 Garnitures suivant la saison.

et

* Profiteroles au Chocolat Chaud et Chantilly

Ou * Trio de desserts :

Mousse Fraises maison avec Salade de fruits frais
Et tartelette Amandes

et

Café.

Pain et Service Compris.

Avec

Vins de Pays en Pichet 1/4 par personne,
(Rosé, Blanc **ou** Rouge suivant le choix des mets)

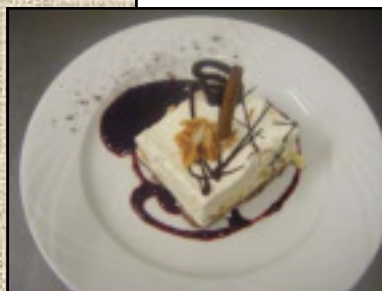
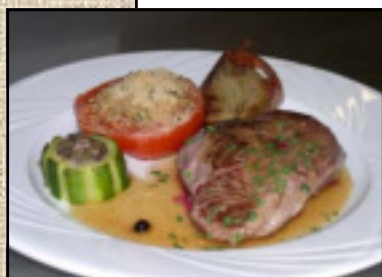
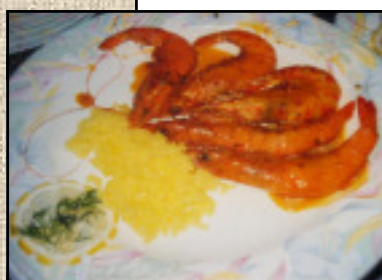
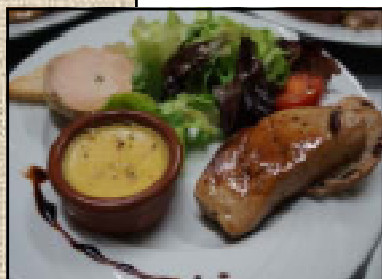
Le fromage est une option, voir page 7.

(prix majorés de 2 €/personne, les samedis midis et dimanches midis)



Domaine de l'Argentière

Anne & Christian
LALLEMAND -SANJUAN Maître Artisan Traiteur



Menu N° 4 à 29 € ttc

* Salade Autour du Canard :

Toast de Foie Gras, Magret Fumé, Cœur de Canard en
Persillade Mini crème Brulé de Foie gras et Noix

Ou

* Gambas en Persillade et Quinoa au Citron confit

Ou * Tourte de Lotte Sauce Américaine.

et

* Lotte et Rouget sauce Américaine

Ou * Filet de Bœuf sauce Vigneronne (UE)

Avec

Garnitures de 3 Légumes suivant la saison.

* Fraisier

Ou Délice à la Poire sur coulis de fruits rouges

Ou * Omelette Norvégienne au Rhum Raisin

Ou * Duo de Chocolat «Jour et nuit» et Crème Anglaise»

et

Café.

Pain et Service Compris.

Avec

Vins de Pays en Pichet 1/4 par personne,
(Rosé, Blanc ou Rouge suivant le choix des mets)

Le fromage est une option, voir page 7.

(prix majorés de 2 €/personne, les samedis midis
et dimanches midis)



SARL LALLEMAND- Domaine de l'Argentière - 34290 Montblanc

Tél. : 04.67.98.59.64

Contact@traiteur-largentiere.com

www.traiteur-largentiere.com



Domaine de l'Argentière

Anne & Christian
LALLEMAND - SANJUAN Maître Artisan Traiteur

Les Apéritifs

Verre de Bienvenue 3,00 € ttc

Servi à table accompagné 1 Verrine et 1 verre de :
Planteur Maison **ou** Pastis **ou** Kir à la Mure locale
ou Jus de fruits au choix à la demande.



OU

Buffet Apéritif n° 1 6,50 € ttc

Servi à volonté pendant 3/4 d'heure.

Punch Antillais, Sangria, Pastis,
Muscat, Jus de fruits et Coca-cola avec
Assortiment de Pizzas, Verrine de Saison
Et Brochette de Charcuteries.



OU

Buffet Apéritif n°2 8,00 € ttc

Servi à volonté pendant 3/4 d'heure.

Vin Blanc de Sélection, planteur,
Ricard, Whisky, Jus de fruits et Coca-cola
Assortiments de Petits Fours Fait Maison
Méli-mélo de Verrines,
Bruschetta de Serrano au Coulis de Poivron
et Toast de tapenade.



Domaine de l'Argentière

Anne & Christian

LALLEMAND -SANJUAN Maître Artisan Traiteur

En options

Fromage N° 1 : + 2 € ttc/menu

1 Assiette de fromage

« Coulommiers aux amandes ou cantal »

Fromage N° 2 : + 3 € ttc/menu

Ronde de fromage service sur Ardoise à volonté

« Coulommiers, Bleu Fourbe d'Ambert
et Chèvre en buchette »

Fromage N° 3 : + 4 € ttc/menu

Plateau du berger Fromage au Lait Cru

« Cantal entre deux, Roquefort Société
et Pélardon fermier (chèvre) »

Nappage Tissus : + 1,10 € ttc/pers.

Blanc, Ivoire, Rose clair, Rouge, Noir.

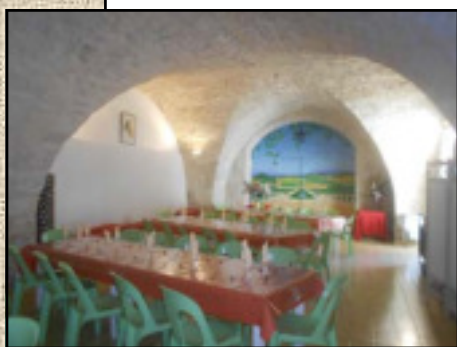
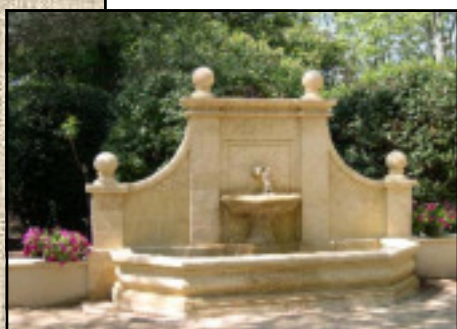
Serviette Tissus : + 0,90 € ttc/pers.

50 x 50 . Blanc, Ivoire, Rose clair, Rouge, Noir.

Vins de pays en bouteille:

blanc, rosé, rouge, champagne

Demander la carte



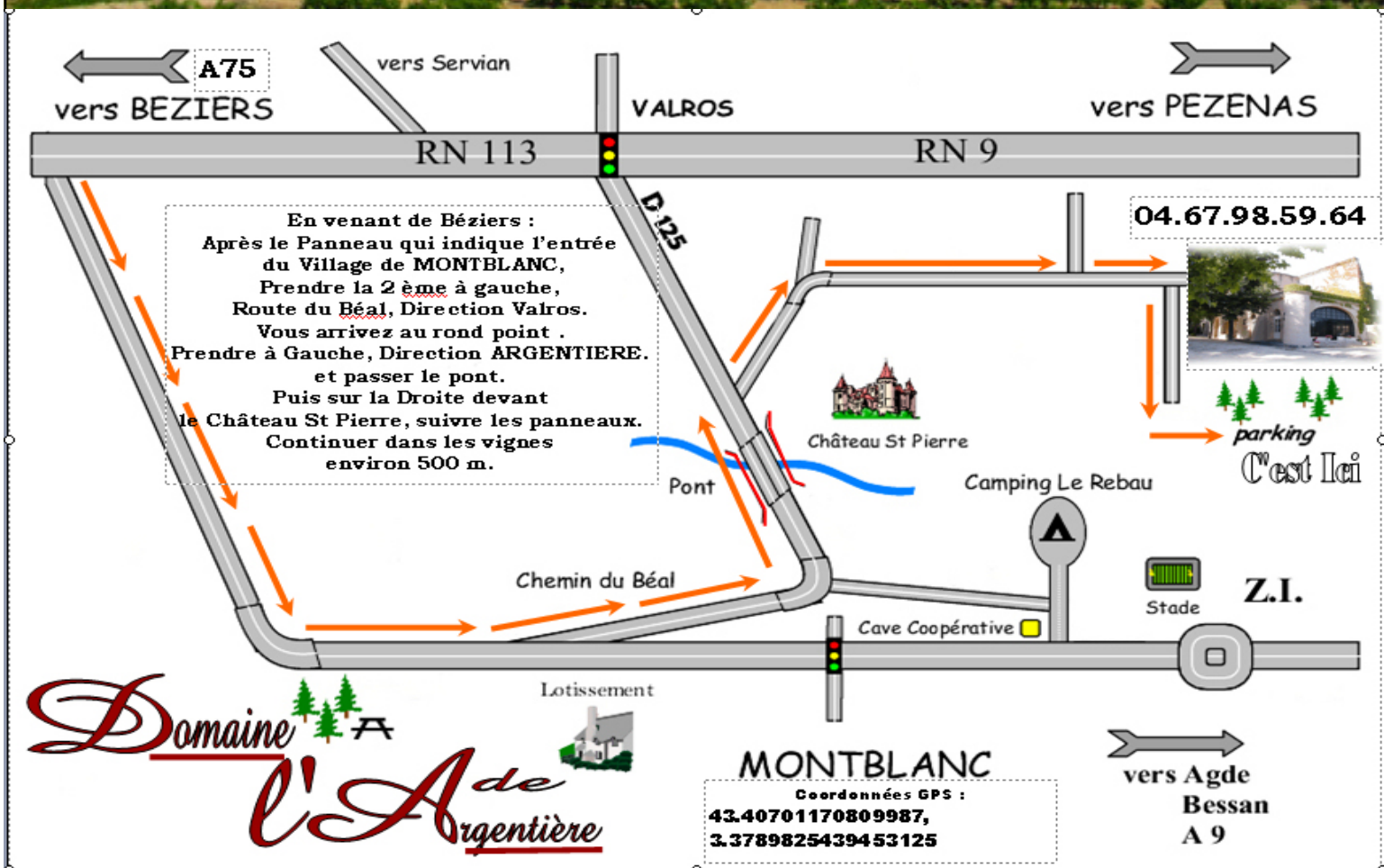
SARL LALLEMAND- Domaine de l'Argentière - 34290 Montblanc

Tél. : 04.67.98.59.64

Contact@traiteur-largentiere.com www.traiteur-largentiere.com

Domaine de l'Argentière - 34290 Montblanc
Tél. : 04.67.98.59.64

www.traiteur-largentiere.com



Coordonnées GPS 43.40701170809987, 3.3789825439453125

Par la route Passer toujours par MONTBLANC

- N 9 à l'entrée de Montblanc prendre la route du Béal puis la D125 et ensuite la D18.
- A 9 Sortie Agde/Pézenas N°34 Prendre direction Pézenas puis Montblanc, à l'entrée du village suivre le fléchage à droite.
- A 75 Sortie Servian/ Montblanc N° 62 Prendre direction Montblanc, puis suivre les Flèches.