



**Olivier Claix**  
**Traiteur - Organisateur de réceptions**

*Place de Pipaix 6*  
*7904 PIPAIX*  
*Tél / Fax : 069/66.69.36*

*www.traiteur - claix.com*  
*e-mail : olivier @ traiteur - claix.com*

Le temps file à une vitesse incroyable et voici déjà venu le temps de vous faire parvenir nos propositions pour les fêtes de Noël et Nouvel An 2022.

Cette année encore, il n'y aura pas de possibilités de choisir des plats à la carte, ce sont 2 menus différents par fête que nous vous proposons.  
Pour des raisons pratiques, aucun changement ne sera accepté dans les menus.

*Vu la pénurie de foie gras sur le marché belge et français (à cause d'une épidémie de grippe aviaire), nous craignons de ne pouvoir recevoir assez de marchandise et donc nous ne serons pas en mesure de vous proposer cette année de foie gras en bloc comme les autres années ; nous en sommes désolés !*

**[La photo de tous les plats sur www.traiteur-claix.com](http://www.traiteur-claix.com)**

*En cas d'allergie d'un de vos convives, merci de nous contacter afin que nous puissions voir ensemble la liste des produits allergènes pouvant être contenus dans nos préparations.*

**En collaboration avec mes amis de la maison Brunin-Guillier à Gaurain, nous vous proposons un choix de vins soigneusement sélectionnés et vendus par eux. (à commander en même temps que vos plats et à payer en liquide vu que nous vendons les flacons pour eux)**

**Vous pourrez enlever vos commandes de vins prêts à être servis (à température) en même temps que vos plats chez moi à Pipaix.**

**Les enlèvements de vos commandes se feront :**

**\* Le samedi 24 décembre entre 10h et 17h30 et le dimanche 25 décembre entre 9h30 et 11h30 pour la Noël**

**\* Le samedi 31 décembre entre 10h et 17h30 pour le Nouvel An.**

**L'horaire d'enlèvement sera établi ensemble lors de votre réservation**

Menu de Noël à 37,50 € ttc (3 services)

Les « bulles » pour l'apéritif :

Domaine Delmas - Cuvée Passion- Crémant de Limoux : 15,00 € ttc

Champagne Chassenay d'Arce - Cuvée Origine Bio - 35,00 € ttc

*Le filet de maigre poêlé au beurre de ferme - Riz sauvage aux herbes et ail doux - Jus de viande corsé*

Domaine Bader - Riesling : 12,00 € ttc

Domaine Loew - Riesling " Bruderbach - Clos des Freres" : 19,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*Saltimbocca de dinde au jambon Serrano, tomate séchée, olives - Crème de lardons fumés.*

*Garnitures de saison (Coque de pomme de terre au stoemp de carotte, jeune carotte, tatin de chicons, chou-fleur et brocoli)*

Domaine des Nerleux - Saumur Champigny Rouge : 11,00 € ttc

Domaine de La Noblaie - Blancs Manteaux - Chinon : 14,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*La bûchette « Chocolat-framboise-citron »*

Menu de Noël à 62 € ttc (4 services)

*« Tartine russe » de foie gras - Gel de pomme verte et poire - Chutney de dattes et figues séchées au vinaigre de vin maison*

Les « bulles » pour l'apéritif et l'entrée froide :

Domaine Delmas - Cuvée Passion- Crémant de Limoux : 15,00 € ttc

Champagne Chassenay d'Arce - Cuvée Origine Bio - 35,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*Nage crémée de Scampi, pétoncles, moules jumbo, céleri rave et patate douce. Petite tomate aux crevettes grises*

Clos du Caillou - Le Caillou Blanc - Côtes du Rhône - 12,50 € ttc

Domaine Les Eminades - Montmajou - Saint Chinian : 16,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*Le « Pigeonneau des collines » snacké sur lit de couscous perlé aux fruits secs - Cromesquis croustillant de chair de pigeon et volaille - Jus aux épices des mille et une nuits.*

*Garnitures de saison (Coque de pomme de terre au stoemp de carotte, jeune carotte, tatin de chicons, chou-fleur et brocoli)*

Château Salitis - Cuvée Premium - Cabardes : 9,50 € ttc

Aubert & Mathieu - Terrasses du Larzac : 19,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*La bûchette « Chocolat-framboise-citron »*

Menu « enfants » Noël 20 € ttc (3 services)

*La petite quiche au jambon et fromage*

\*\*\*\*\*

*Le poulet rôti « du dimanche » et son jus - Petits pois et carottes - Ecrasée de pomme de terre au beurre de ferme (Ferme de la Warde)*

\*\*\*\*\*

*La bûchette « Chocolat-framboise-citron »*

Menu de Nouvel An à 37,50 € ttc (3 services)

Les « bulles » pour l'apéritif :

Domaine des Nerleux - Folie des Loups Brut - 14,50 € ttc

Champagne Chassenay d'Arce - Cuvée Origine Bio : 35,00 € ttc

*Le turban de limande au safran local (« Le safran de B et ses 3 l » à Wasmes-A-B)  
et petits légumes - Miroir de crème d'épinards - Chips de légumes séchés multicolores*

Domaine Cailhol Gautran - Esperandieu - Minervois : 9,50 € ttc

Domaine des Deux Clés - Corbières Blanc : 17,50 € ttc

\*\*\*\*\*

*Les médaillons de filet pur de porc cuisinés « comme un gibier » - Figs et châtaignes  
au vinaigre balsamique et romarin.*

*Garnitures de saison (Pommes dauphines et légumes tricolores)*

Domaine Gilles Robin - AOP Côtes du Rhône : 12,50 € ttc

Château des Bachelards - Petite Fleur : 20,50 € ttc

\*\*\*\*\*

*La bombe mousseuse « Chocolat-caramel-Spéculoos »*

Menu de Nouvel An à 62 € ttc (4 services)

*Duo de médaillons de saumon fumé (nature et mariné au jus de betterave) - Condiment  
de graines de moutarde au vinaigre de bière (Brasserie de Brunehaut) - Radis rave cru  
et en pickles - Crémeux de mascarpone (Ferme du buis) à la bergamote et citron vert*

Les « bulles » pour l'apéritif et l'entrée froide :

Domaine des Nerleux - Folie des Loups Brut - 14,50 € ttc

Champagne Chassenay d'Arce - Cuvée Origine Bio : 35,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*Risotto aux chicons, noix, amandes et bière Préface (Brasserie Deforest)*

*Suprême de faisan - Jus au sirop d'érable, orange confite et Rhumarkable Orange  
Edition (Distillerie Gerwin)*

Domaine du Petit Clocher - Anjou Chenin : 12,00 € ttc

Domaine des Gayas - Alta - Vin de France : 20,00 € ttc

\*\*\*\*\*

*Tournedos de bœuf - Crème de champignons des bois - Raviole croquante parfumée à  
la truffe*

*Garnitures de saison (Pommes dauphines et légumes tricolores)*

Château l'Escart - Cuvée Eden - Bordeaux Supérieur : 13,50 € ttc

Domaine les Bruyères - Beaumont - Crozes Hermitage : 18,50 € ttc

\*\*\*\*\*

*La bombe mousseuse « Chocolat-caramel-Spéculoos »*

Menu « enfants » Nouvel An à 20 € ttc (3 services)

*Focaccia gratinée à la bolognaise*

\*\*\*\*\*

*Paupiette de veau à la crème - Jardinière de légumes - Pommes de terre rissolées*

\*\*\*\*\*

*La bombe mousseuse « Chocolat-caramel-Spéculoos »*