Nos menus de fêtes

Six idées gourmandes pour composer votre repas de Noël

Menu 01 — **33,60 €**

Le Terroir Gourmand

Mise en bouche	Mauricette ibérique, jambon Cebo de Campo
Entrée	Éclair foie gras, figues et oignons confits
Plat	Cuisse de canard aux cèpes et olives picholines
Garnitures	Gratin dauphinois et légumes racines rôtis
Dessert	Royal chocolat et praliné

Menu 02 — **38,50 €**

Le Traditionnel

Mise en bouche	Mini burger foie gras, confit d'oignons
Entrée	Croustade de volaille, morilles et truffe
Plat	Demi-cuisse de chapon, morilles et truffe
Garnitures	Grenailles ail et thym, carottes fanes
Dessert	Mont-Blanc aux marrons glacés

Menu 03 — **31,50 €**

L'Élégance des Fêtes

Mise en bouche	Navette de saumon, concombre et fromage frais
Entrée	Délice exotique de gambas, mangue et avocat
Plat	Dos de loup, sauce aux Saint-Jacques
Garnitures	Riz basmati et fondue de poireaux
Dessert	Délice pistache et framboise

Menu 04 — **38,20 €**

Les Délices de la Mer

Mise en bouche	Saint-Jacques et écrevisses, mandarine
Entrée	Carpaccio de Saint-Jacques, citron et framboise
Plat	Lotte et gambas, sauce homardine
Garnitures	Riz basmati et clafoutis de légumes
Dessert	L'Exotique mangue, passion et coco

Menu 05 — **32,10 €**

Le Noël Gourmand

Mise en bouche	Mini croque truffé au comté AOP
Entrée	Tourte festive de volaille, foie gras et cèpes
Plat	Suprême de pintade, morilles et vin jaune
Garnitures	Grenailles aux cèpes, fèves et châtaignes
Dessert	Tiramisu spéculoos et caramel

Menu 06 — **38,20 €**

Le Prestige Marin

Mise en bouche	Granny Salmon, pomme et fromage frais
Entrée	Ceviche de bar, coco, combava et coriandre
Plat	Cabillaud, pistaches et zestes d'agrumes
Garniture	Riz basmati
Dessert	L'Éclat de clémentine

À chacun son menu, selon ses envies !

Ces menus sont proposés à titre d'exemple. Vous pouvez choisir une de nos suggestions ou composer librement votre propre menu parmi les spécialités de notre Carte des Fêtes.

Tarifs TTC/personne · Riz basmati inclus à 2,50 € la portion.

Montgrand
• TRAITEUR •
DEPUIS 1996

Carte des Fêtes
2026

Commande pour Noël
à passer avant le
16 décembre

Commande pour le Jour de l'An
à passer avant le
23 décembre

Pour commander

Par mail : montgrand.reservation@gmail.com
Sur le site : traiteur-montgrand.fr
En boutique, avec le formulaire de commande

À retirer sur place uniquement (pas de livraison)

Horaires exceptionnels des fêtes

Les 23, 24, 30 et 31 décembre
Marguerittes : ouverte non-stop de 9h à 19h
Halles de Nîmes : ouverte de 8h à 18h

Le 25 décembre et le 1er janvier
Uniquement les Halles de Nîmes : ouverte de 8h à 12h

04 66 67 39 77
Halles de Nîmes · Marguerittes

Bouchées apéritives

Mini burger de foie gras, confit d'oignons maison	2,20 €
Mini burger de foie gras, chutney de figues	2,20 €
Mini burger classique, bœuf, cheddar et oignons croustillants	2,20 €
Mini burger nîmois, brandade, tapenade et poivron confit	2,20 €
Mauricette ibérique, jambon Cebo de Campo, tomate et manchego	2,20 €
Grilled cheese au pastrami, cheddar, pickles et moutarde au miel	2,20 €
Mini croque truffé au comté AOP	2,20 €
Macaron salé à la truffe blanche et aux noisettes	2,20 €
Macaron de foie gras, pomme fondante	2,20 €
Macaron de magret de canard aux notes d'orange	2,20 €
Navette de saumon, concombre croquant et fromage frais	2,20 €
Navette de poulet au curry doux	2,20 €

Verrines apéritives

Duo de Saint-Jacques et d'écrevisses, fraîcheur de mandarine	2,50 €
Délice exotique de gambas, mangue, avocat et noix de cajou	2,50 €
Granny Salmon, saumon, pomme Granny Smith et fromage frais	2,50 €
Carpaccio de Saint-Jacques, citron vert et framboise	2,50 €
Ceviche de bar au lait de coco, combava, coriandre et framboise	2,50 €

Petits pâtés nîmois

Le Cévenol, cèpes et poitrine fumée	2,00 €
Le Petit Nîmois, veau et porc	2,00 €
Le Petit Nîmois à la brandade	2,00 €
Le Petit Corse au figatelli	2,20 €
La Tiellette, poulpe à la tomate et au piment d'Espelette	2,00 €
Le Camarguais, taureau et oignons confits	2,00 €
Le Petit Pézenas, agneau confit aux notes d'orange	2,00 €
Le Gourmand, veau, porc, foie gras et truffe	2,20 €

Foies gras maison

Le Nature, foie gras de canard mi-cuit (100 g)	14,00 €
Le Figuier, foie gras mi-cuit aux figues (100 g)	14,00 €
Le Truffé, foie gras à la truffe noire (100 g)	16,00 €
Mini pain d'épices artisanal	2,90 €
Confit d'oignons doux maison (90 g)	3,90 €
Chutney de figues maison (90 g)	3,90 €

Saumons et accompagnements

Saumon fumé bio d'Irlande (100 g)	10,90 €
Saumon gravlax maison, aneth et betterave (100 g)	7,90 €
Crème de fromage frais au yuzu (100 ml)	2,90 €
Tzatziki maison (100 ml)	2,90 €
Mousse légère à l'aneth frais (100 ml)	2,90 €

Produits d'exception

Demi-homard frais à la Parisienne	Selon cours
Coquille Saint-Jacques à la normande	8,90 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne	13,90 €

Entrées froides

Éclair de foie gras au chutney de figues	4,90 €
Éclair de foie gras au confit d'oignons doux	4,90 €
Délice d'écrevisses, fraîcheur de mandarine (100 g)	4,50 €
Délice exotique de gambas, mangue et avocat (100 g)	4,50 €
Gambas à la persillade maison (100 g)	4,50 €
Granny Salmon, saumon et pomme Granny Smith (100 g)	10,90 €
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert (100 g)	10,90 €
Ceviche de bar au lait de coco, combava, coriandre et framboise (100 g)	10,90 €

Entrées chaudes

Tourte festive de volaille, foie gras et cèpes	7,90 €
Tourte feuilletée de saumon aux épinards	6,90 €
Croustillant de canard confit, volaille, foie gras et figues	8,90 €
Croustade de volaille, crème de morilles et truffe	9,90 €
Écrin croustillant de loup et de Saint-Jacques, fondue de poireaux	10,90 €

Viandes festives

Demi-cuisse de chapon, sauce aux morilles et à la truffe	13,90 €
Cuisse de canard aux cèpes et olives picholines	13,90 €
Émincé de volaille, crème de cèpes et girolles	9,00 €
Civet de chevreuil, sauce grand veneur aux airelles	13,90 €
Suprême de pintade, sauce aux morilles et vin jaune	11,90 €

Poissons festifs

Dos de loup, sauce onctueuse aux Saint-Jacques	13,90 €
Médaillon de sole, gambas flambées au pastis et sauce safranée	12,90 €
Filet de saumon, sauce au crémant de Bourgogne et aux écrevisses	12,90 €
Filet de lotte et gambas, sauce homardine	13,90 €
Dos de cabillaud, sauce vierge aux pistaches et zestes d'agrumes	13,90 €

Accompagnements

Pommes grenailles sautées aux cèpes	4,00 €
Pommes grenailles à l'ail confit et au thym	3,50 €
Gratin dauphinois à l'ancienne	3,00 €
Gratin dauphinois au cœur de truffe	4,00 €
Poêlée forestière de fèves, cèpes et châtaignes	4,90 €
Fondue de poireaux	2,90 €
Carottes fanes glacées	2,90 €
Légumes racines rôtis au thym	3,50 €
Clafoutis de légumes du jardin	3,50 €

Desserts de fêtes

Royal chocolat et praliné croustillant	5,50 €
Tiramisu au spéculoos et caramel	5,50 €
Délice pistache et framboise	5,50 €
L'Exotique, mangue, passion et noix de coco	5,50 €
Mont-Blanc aux marrons glacés	5,50 €
Mignardise sucrée (pièce)	2,50 €