

## NOTRE OFFRE TRAITEUR POUR NOËL

Notre boutique sur place est ouverte du 5 au 30 décembre 2024 (fermée le 25 décembre 2024) de 10h à 20h (sauf le 24 décembre fermeture exceptionnelle à 16h).

Retrouvez également notre boutique en ligne dès le 2 décembre 2024.

Retrait des commandes lors de notre Grand Marché de Noël le 22, 23 et 24 décembre de 10h à 16h à La Magdeleine et à La Bastide Bourrelly à Calas.



### NOS ENTRÉES (sur commande) :

La Coquille St Jacques en surprise « rémoulade aux truffes noires »	24 €
Le Vol au vent de tradition « façon financière aux truffes noires »	24 €
Le Carpaccio de St Jacques à la truffe, « vinaigrette à manger »	24 €
La Quenelle de volaille financière aux truffes noires	24 €
Le Foie gras de canard au torchon (120€/kg)	60 € / 500gr
Le Foie gras de canard au torchon aux truffes (180€/kg)	90 € / 500gr
Le Pâté en croûte de Noël foie gras et volaille (80€/kg)	
L'Oreiller de la belle Aurore (80€/kg)	
Le Saumon Gravlax (80€/kg)	20 € / 250gr
Le Saumon fumé (80€/kg)	20 € / 250gr

### LES VOLAILLES DE NOËL FARCIES (sur commande) :

#### **A partir de 6 pers**

*Poularde, Pintade ou Chapon*

38 € / pers

*Légumes d'hiver et sauce suprême aux truffes noires*

*Purée de pommes de terre aux truffes*

### LE PITHIVIERS DE FAISAN DE NOËL (sur commande) :

*Pour 5-6 pers, légumes d'hiver, purée de pomme de terre aux truffes et jus de faisan*

240 € / pièce

### LES FROMAGES (sur commande) :

Le Brillat Savarin aux truffes	4-5 pers	40 €
Le Coulommiers aux truffes	5-6 pers	50 €
Le Banon aux truffes	2-3 pers	24 €

### LES PÂTISSERIES (sur commande) :

#### LES BÛCHES DE NOËL « La Collection 2024 de nos Chef Pâtissier Rudy Morel & Jean Baptiste Gely »

Taille unique pour 6-8 personnes – **Tarif de 44 euros**

**Exotique** : Biscuit Moelleux Coco, crémeux mangue et passion, mousse coco et citron vert, praliné coco

**Mont blanc** : Meringue, Biscuit marron, mousse vanille, crème de marron

**Chocolat** : Mousse au chocolat, gâteau roulé au praliné, biscuit croustillant au chocolat

**La Glacée** : Agrumes, Kalamansi, mandarine et meringue. Parfait glacé à l'Huile d'Olive Margier

### LES DOUCEURS :

Kouglof Maison 6-8 pers	22 €
Panettone de la maison pour 4-6 pers	27 €
Panettone de la maison pour 6-8 pers	38 €
Le pot de « Baba au sirop »	20 €
Pâte de coing 200gr	18 €
Réglette de nougat blanc 200gr	20 €
Cake citron pour 5-6 pers	18 €
Cake Marrons pour 5-6 pers	24 €
Marbré chocolat pour 5-6 pers	18 €
Pain d'épices pour 5-6 pers	22 €
Mélange chocolat La Magdeleine - 200g	32 €
Orangettes/Citronnettes/Gingembrettes – 100g	10 €
Brioche de Noël 5-6 pers	18 €
La Pompe à l'huile : retrait uniquement les 23 et 24 Décembre	12 €
Vin Chaud aux épices - 1L	15 €
Vin cuit de Camaïssette – 50cl	25 €

#### **Produits sur commande 48 h au plus tard à l'avance.**

**Point de retrait La Magdeleine à Gémenos et La Bastide Bourrelly à Calas**

**Disponible uniquement lors du Grand Marché de Noël : les 22, 23 et 24 Décembre.**

La boutique de Noël de la Magdeleine vous offre la possibilité d'emmener l'esprit des fêtes provençales chez vous. Pour passer vos commandes, n'hésitez pas à nous contacter, et laissez-vous transporter par l'enchantement d'un Noël gourmand !