

MALUGANI FRÈRES

— TRAITEUR-PÂTISSIER —

8 Rue du Général Leclerc
25 200 Montbéliard
sarl.malugani@wanadoo.fr
03 81 97 10 76



CARTE DE FIN D'ANNÉE 2025/2026, EN REMPLACEMENT DE LA CARTE TRAITEUR HABITUELLE, plus d'infos au magasin



Visitez notre page Facebook : **SARL Malugani Frères**

Apéritif - Lunch - Cocktail

Plateau de 15 verrines salées assorties (3 sortes).....	24.00€
Miche surprise campagnarde (env. 60 canapés)	34.00€
Miche surprise gastronome (env. 60 canapés)	40.00€
Plateau de 50 toasts assortis.....	65.00€
Plateau de 40 navettes assorties (3 sortes).....	48.00€
Plateau chaud assorti (env 24 pces : gougères, pizzas, burgers)....	28.00€
Plateau de mini canellés poivron-chorizo (env 24 pces/plateau)....	26.00€
Plateau de minis quiches assorties (20 pces/plateau).....	25.00€

Entrées froides & chaudes

Marbré de volaille au foie gras et Sauterne.....	6.00€/100gr
Pâté en croûte faisan-pistache-pêche de vigne.....	5.00€/100gr
Médaillon de langouste en terrine d'écrevisses.....	6.00€/100gr
Foie gras de canard (mi-cuit, 97% morceaux).....	au cours
Cassolette briochée blanc de volaille-morilles.....	8.00€/pce
Feuilleté de st jacques et poisson aux petits légumes.....	9.00€/pce

Mais aussi...

Bouchée à la reine.....	6.50€
Sauce aux morilles.....	4.80€/100gr
Coquille st jacques.....	9.90€
Escargots belle grosseur (la douzaine).....	9.00€
Médaillon de saumon sur assiette, décoré.....	9.00€
Terrine de poissons diverses.....	4.80€/100g
Saumon fumé, Norvège ou Écosse, suivant arrivage.....	au cours

Plats chauds viandes & poissons

Magret de canard à l'orange.....	16.00€
Moelleux de poulet farce marron-butternut-cèpes.....	16.00€
Civet de cerf aux griottes.....	17.00€
Coq au vin jaune et morilles	17.00€
Fondant de chapon farci aux cèpes.....	18.00€
Filet de sandre au vin jaune.....	17.00€
Soufflé de saumon aux queues d'écrevisses.....	17.00€
Paupiette de saumon aux asperges.....	16.00€
Blanquette de noix de st jacques-crevettes.....	19.00€

Garnitures

Gratin dauphinois individuel à la crème.....	4.00€/pce
Gratin dauphinois à la truffe noire.....	4.50€/pce
Lingots de polenta aux cèpes (4 bâtonnets).....	4.00€
Pommes dauphine.....	22.00€/kg
Crumble de légumes.....	4.00€/pce

Menus

Menu Numéro 1

Pâté en croute de faisan-pistache-pêche de vignes
Soufflé de saumon aux queues d'écrevisses
Garnitures 2 sortes (lingots de polenta aux cèpes, crumble de légumes)
Assiette de trois fromages
Bûche roulée joconde pistache mousse framboise
36€ par personne

Menu Numéro 2

Marbré de volaille au foie gras
Fondant de chapon farci aux cèpes
Garnitures 2 sortes
(gratin dauphinois à la truffe, crumble de légumes)
Assiette de trois fromages
Bûche mousse caramel-pommes confites
38€ par personne

COMMANDE MINIMUM POUR LES MENUS : 4 PERSONNES

Si malgré tous nos efforts, l'un des composants des menus venait à manquer, il serait remplacé par un équivalent



Bûches de Noël - Entremets

Bûche crème au beurre (chocolat, kirsch, café, gd marnier).....	4.20€
Bûche Vaucluse	4.40€
Bûche Forêt noire.....	4.40€
Bûche Symphonie (3 chocolats).....	4.50€
Bûche roulée joconde pistache mousse framboise.....	4.50€
Bûche Fragola (mousse fraise insert citron, sablé breton, glaçage fraise).....	4.50€
Bûche mousse caramel-pommes confites.....	4.50€
Mille-feuille	4.20€
Paris-Brest	4.20€
Saint-Honoré aux fruits frais	4.40€
Plateau de 40 mignardises sucrées (8 sortes/plateau).....	56 €

ATTENTION, COMMANDE MINIMUM 8 JOURS AVANT

POUR NOËL, DATE LIMITE DE COMMANDE LE MERCREDI 17/12
POUR NOUVEL AN, DATE LIMITE DE COMMANDE LE 23/12

Horaires du magasin

Dimanche **21** Décembre : 8h-12h
Lundi **22** Décembre : 8h-12h30 / 14h-18h
Mardi **23** Décembre : 7h30-12h30 / 14h-19h
Mercredi **24** Décembre : 7h30-16h30

Dimanche **28** Décembre : fermé
Lundi **29** Décembre : 8h-12h30 / 14h-18h
Mardi **30** Décembre : 7h30-12h30 / 14h-19h
Mercredi **31** Décembre : 7h30-16h30