TIMMERMAN

TRAITEUR SAUMUR

Sélection de fêtes 2026

UNE MAISON, UNE TRANSMISSION,
UNE CUISINE QUI RASSEMBLE



Depuis le 1er janvier 2026, Jonathan Lemaitre écrit la suite de l'histoire Timmerman.

LA MÊME EXIGENCE • LA MÊME PASSION • UNE NOUVELLE ÉTAPE

Nos Apéritifs gourmands

Planche De La Mer — 54,00 € *(30 pièces)*

Pic saumon Gravlax et Pink Lady, Brochette de crevettes marinées, Blinis saumon sur tarama, beignet de calamars, Strudel saumon basilic

Planche De Charcuterie — 51,00 € *(30 pièces)*

Voltini au Serrano, Blini, purée Arlie au magret fumé, Brochette raisin, Viande de grisons, Mini cannelé au chorizo, Bille de foie gras au sablé de chutney

Pièces Froides — 2,00 € pièce

Guacamole aux crevettes roses
Cuillère magret canard sur caviar aux aubergines
Emincés de St Jacques aux agrumes et caramel d'orange
Carpaccio de bar wakamé
Cuillère de foie gras de canard sur chutney orange et endive
Twist d'œufs en coquille au thon miso
Tartare de sandre aux lentilles corail

Pièces Chaudes — 1,80 € pièce

Croque-Monsieur Norvégien
Feuilleté au camembert
Bonbon croquant de foie gras
Mini bouchée au ris de veau
Coquille St Jacques au beurre persillé
Escargotine de Bourgogne
Galipette farcie duxelle forestière
Crevette en robe de pain

Nos Créations gourmandes

Nos Entrées

• Croustillant de saumon aux épices Biryani	6,80 € /pers.
• Pithiviers de ris de veau au foie gras de canard	8,50 € /pers.
• Chartreuse de saumon fumé maison, citron yuzu	8,50 € /pers.
• Foie gras de canard en fine gelée au Côteaux de Saumur	150,00 € le kg
• Bouchée à la reine au ris de veau, français et champignons dorés	8,50 € /pers.
• Tatin de pommes caramélisées au foie gras de canard	9,80 € /pers.
• Salpicon de homard sur wakamé à l'huile de sésame	17,20 € /pers.
• Ceviche de rouget mangue, ananas, gingembre	7,50 € /pers.
• Coquilles St Jacques à la fondue de poireaux	8,50 € /pers.

Nos Poissons

• Filet de bar rôti sur peau à la crème de fèves vertes	13,00 € /pers.
• Trio croquant de noix St Jacques, purée à l'ail des ours	14,50 € /pers.
• Coulibiac de saumon et duxelles de champignons en Artois	13,00 € /pers.
• Méli-Mélo de sandre et tourteau en chemise, sabayon de crémant de Loire	13,50 € /pers.
• Navarin de Homard aux légumes confits en carapace	28,50 € /pers.
• Noisettes de lotte à l'Américaine	14,50 € /pers.
• Demi-langouste à la parisienne ou flambé au Whisky	29,50 € /pers.

Garniture de tous plats de poissons : Soufflet de Courgettes et fleuron feuilleté (inclus dans le prix)

Nos Viandes

• Poirine de pintade farcie aux cèpes et bolets sauce Armagnac	12,50 € /pers.
• Suprême de caille farci au foie gras et girolles	14,00 € /pers.
• Croustillant de chapon farcie aux morilles	14,80 € /pers.
• Fricassée de ris de veau « Vieille France »	14,50 € /pers.
• Estouffade de gibiers à la brabançonne	13,00 € /pers.
• Noix de Cochon confite au caramel, écorces d'orange	12,00 € /pers.
• Souris de cerf mijotée en cocotte, jus de thym, sauce poivrade	14,50 € /pers.
• Magret de canard juste rôti aux griottes, dés de foie gras	14,50 € /pers.
• Grenadin de filet de veau sur mirepoix de légumes d'hiver	14,50 € /pers.
• Pavé de cerf rôti sauce grand veneur	14,50 € /pers.

Garniture : Poêlée de légumes St Sylvestre et flan granny 3,80 €

Les Menus De Réveillon

« Tradition Gourmande »

Pic de saumon Gravlax Pomme Pink Lady
Émincés St Jacques aux agrumes, caramel d'orange
Cuillère de foie gras sur chutney

Pithiviers de ris de veau et foie gras
Ou
Ceviche de rouget, mangue, ananas, gingembre
Ou
Chartreuse de saumon fumé maison, citron yuzu

Souris de cerf mijotée en cocotte, jus de thym, sauce poivrade
Ou
Poirine de pintade farcie aux cèpes et bolets, sauce Armagnac

Poêlée de Légumes St Sylvestre et flan granny

PRIX PAR PERSONNE:
35,00 € T.T.C

« Symphonie De Fête »

Pic de saumon Gravlax Pomme Pink Lady
Émincés St Jacques aux agrumes, caramel d'orange
Cuillère de foie gras sur chutney

Lobe de foie gras de canard en fine gelée au cépeau de Saumur, chutney de figues

Méli-mélo de sandre et tourteau en chemise de blancs de poireaux
Ou
Trio croquant de Noix St Jacques, purée à l'ail d'ours

Grenadin de filet de veau sur mirepoix de légumes d'hiver
Ou
Croustillant de chapon farci aux morilles, sauce Armagnac

Poêlée de Légumes St Sylvestre et flan granny

PRIX PAR PERSONNE:
46,50 € T.T.C

TIMMERMAN

TRAITEUR SAUMUR

Tous nos plats sont présentés en plats ou en barquettes prêtes à réchauffer.

Pour régaler vos papilles, merci de passer commande au moins 8 jours à l'avance au

02.41.50.11.05 ou 06.24.41.15.56



46 Rue Du Pont Fouchard
49400 Bagneux

www.timmermantraiteur.com

contact@timmermantraiteur.com