Nom & Prénom : ..... Téléphone : .....

☐ Les mini-burgers (prix pour 4 pièces, minimum 16 pièces) ..... 10.50€ x ..... = ... €
☐ Les navettes à partager (les 4 pièces, minimum 16 pièces) ..... 6.25€ x ..... = ... €
☐ Les mises en bouche (les 5 pièces) ..... 12.50€ x ..... = ... €

Les plateaux à partager (à partir de 4 personnes, prix par personne)
☐ Plateau de saumon fumé tranché (60 gr par personne), beurre au citron confit ..... 7.50€ x ..... = ... €
☐ Plateau de foie gras de canard tranché (60 gr par personne), confiture d'oignons maison ..... 9.00€ x ..... = ... €

Les entrées froides
☐ Foie gras de canard, gelée à la liqueur de pain d'épices et au miel, compotée de figues et noisettes torréfiées ..... 11.00€ x ..... = ... €
☐ Carpaccio de Saint-Jacques, filet de lieu fumé, marinade aux agrumes, confit d'orange sanguine, ... 11.50€ x ..... = ... €
☐ Saumon gravlax, chou rouge grillé, guacamole, citron confit, noix de cajou et vinaigrette au curry ..... 9.50€ x ..... = ... €

Les entrées chaudes
☐ Poêlon luté de ris de veau, brunoise de céleri et morilles, sauce suprême ..... 12.00€ x ..... = ... €
☐ Velouté de châtaignes fumées, oignons grelots, champignons et lard paysan ..... 8.50€ x ..... = ... €
☐ Ravioles de courge butternut, crème de cèpes et huile de truffe blanche ..... 8.50€ x ..... = ... €
☐ Poêlon luté d'escargots et morilles, crème parfumée au vin jaune ..... 11.00€ x ..... = ... €
☐ Coquille Saint-Jacques, crème de butternut safranée, légumes anciens, éclats de noisettes ... . 10.50€ x ..... = ... €

Les plats complets
☐ Marmite du pêcheur, daurade royale, filet de lieu noir, gambas sauvages, Saint-Jacques, légumes anciens ... 21.00€ x ..... = ... €
☐ Pavé de cabillaud, ravioles de Saint-Jacques, gambas et butternut rôtie, bouillon crémé au citron jaune, ... 17.50€ x ..... = ... €

Les plats à partager (accompagnement à définir)
☐ Filet de bœuf Wellington en pâte feuilletée, réduction de Porto et champignons frais (à partir de 4 personnes) ..... 18.50€ x ..... = ... €
☐ Pithiviers à la pomme de terre fondante, brisures de truffe, comté affiné, jus miso et carotte (pièce pour 2 pers.) ..... 32.00€ x ..... = ... €
☐ Pithiviers de canard et foie gras, garni d'une farce fine de veau, de volaille et de shiitakés, ... (pièce pour 2 pers.) ..... 40.00€ x ..... = ... €
☐ Hachis Parmentier, au confit de canard à la truffe, sauce Porto, écrasé pommes de terre et panais rôti ... 13.50€ x ..... = ... €

Les plats (accompagnement à définir)
☐ Suprême de chapon au foie gras, sauce vin jaune, trompette-de-la-mort ..... 14.50€ x ..... = ... €
☐ Noix de cerf rôtie, poires au vin rouge et sauce grand veneur ..... 18.50€ x ..... = ... €
☐ Filet mignon de veau aux morilles, sauce brune et butternut rôtie ..... 18.50€ x ..... = ... €
☐ Suprême de poulet de la ferme Rennar, farce aux brisures de truffe, jus corsé et carotte glacée ..... 12.00€ x ..... = ... €
☐ Chou farci à l'écrasé de potiron braisé et pomme de terre, farce aux pleurotes et aux marrons, ... 11.50€ x ..... = ... €

Les accompagnements (portion de 250 gr)
☐ Gratin dauphinois ..... 4.00€ x ..... = ... €
☐ Risotto crémeux aux pleurotes ..... 4.00€ x ..... = ... €
☐ Écrasé de pommes de terre aux brisures de truffe ..... 4.00€ x ..... = ... €
☐ Poêlée de légumes de saison (Carottes, pommes de terre grenaille, navets, chou romanesco, panais et chou de Bruxelles) ..... 4.00€ x ..... = ... €
☐ **Plat enfant** Médaillon de poulet, sauce suprême, pâtes fraîches ..... 7.50€ x ..... = ... €
☐ **L'ardoise de fromages** Brie à la truffe / Comté affiné / Chèvre frais et nois / Manchego affiné 22 mois ..... 5.00€ x ..... = ... €

Les desserts
☐ Bûche individuelle : compotée de poire, cannelle, dés de pommes, confit exotique, croustillant ... . 3.90€ x ..... = ... €
☐ Bûche individuelle : crémeux au chocolat noir, cœur fruits rouges et éclats de noisettes, croustillant ... . 3.90€ x ..... = ... €

Les produits d'exception à la coupe
☐ Foie gras de canard (les 100gr) ..... 11.50€ x ..... = ... €
☐ Saumon fumé maison (les 100gr) ..... 9.50€ x ..... = ... €
☐ Brie aux brisures de truffe (les 100gr) ..... 4.00€ x ..... = ... €

Menu Élégance
☐ Bûche individuelle : compotée de poire, cannelle, dés de pommes, confit exotique, croustillant ... . 23.50€ x ..... = ... €
☐ Bûche individuelle : crémeux au chocolat noir, cœur fruits rouges et éclats de noisettes, croustillant ... 23.50€ x ..... = ... €

Menu Prestige avec assiette de fromages
☐ Foie gras de canard X ..... ☐ Carpaccio de Saint-Jacques X .....
☐ Marmite du pêcheur X ..... ☐ Filet mignon de veau X .....
☐ Bûche compotée de poire X ..... ☐ Bûche au chocolat X .... 39.00€ x ..... = ... €

Jour de retrait : ☐ 24 décembre (9h00/12h00 et 13h30/15h30)
☐ 31 décembre (9h00/12h00 et 13h30/15h30)

Total : ..... €

MAISON MOYA
traiteur d'émotions

PASSEZ VOS COMMANDES

Par téléphone
03 29 52 10 02

Par email
maison.moya@gmail.com

Notre boutique
Moyenmoutier
1 Rue de la Libération

Retrouvez notre carte en ligne

Les retraits de la Carte des Fêtes se feront :
Les 24 et 31 décembre
9 h 00 / 12 h 00 et 13 h 30 / 15 h 30

Dates limites de commande :
Réveillon et journée de Noël - 19 décembre
La Saint-Sylvestre - 26 décembre pour Nouvel an

Un chèque de caution sera demandé lors du retrait de votre commande pour les consignes de vaisselle. Sur demande, vos plats peuvent être dressés dans des contenants jetables.

l'Ormont Imprimeur • 2026 • Après lecture, ne pas jeter sur la voie publique.

MAISON MOYA
traiteur d'émotions

CARTE DES FÊTES

2026



MAISON MOYA
traiteur d'émotions

APÉRITIFS

Les mini-burgers (assortiment de 4 pièces) ..... 10.50€

Steak de bœuf, jambon ibérico, comté et sauce façon chorizo / Beignet de poisson, pickles de concombre et pesto d'épinards / Sainte-Maure-de-Touraine et confit de figues / Steak de champignons, brisures de truffe, mayonnaise et comté affiné

Les navettes à partager (assortiment de 16 pièces) ..... 25.00€

Saumon fumé et guacamole d'avocat / Mignon de cochon fumé, beurre à la moutarde et au miel - Brouillade d'œuf à la truffe / Chorizo Bellota doux, piquillos et cream cheese à l'estragon

Les mises en bouche (assortiment de 5 bouchées) ..... 12.50€

Chou craquelin au foie gras, figue et amande / Mini-cake à la butternut, saumon fumé et cream cheese au citron vert / Toast de jambon pata negra, confiture de coing et manchego / Tataki thon rouge sauce yakumi et grenade / Lobster roll garni de de crabe, sauce au pamplemousse, iceberg croquante et câpres

ENTRÉES

Les plateaux à partager (à partir de 4 personnes, prix par personne)

Plateau de saumon fumé tranché (60 gr par personne), beurre au citron confit ..... 7.50€
Plateau de foie gras de canard tranché (60 gr par personne), confiture d'oignons maison ..... 9.00€

Les entrées froides

Foie gras de canard, gelée à la liqueur de pain d'épices et au miel, compotée de figues et noisettes torréfiées ..... 11.00€

Carpaccio de Saint-Jacques, filet de lieu fumé, marinade aux agrumes, confit d'orange sanguine, pignons de pin et grenade ..... 11.50€

Saumon gravlax, chou rouge grillé, guacamole, citron confit, noix de cajou et vinaigrette au curry ..... 9.50€

Les entrées chaudes

Poêlon luté de ris de veau, brunoise de céleri et morilles, sauce suprême ..... 12.00€
Velouté de châtaignes fumées, oignons grelots, champignons et lard paysan ..... 8.50€
Ravioles à la courge butternut, crème de cèpes et huile de truffe blanche ..... 8.50€
Poêlon luté d'escargots et morilles, crème parfumée au vin jaune ..... 11.00€
Coquille Saint-Jacques, crème de butternut safranée, légumes anciens, éclats de noisettes et parmesan croustillant ..... 10.50€

Les plats complets

Marmite du pêcheur : daurade royale, filet de lieu noir, gambas sauvages, Saint-Jacques, légumes anciens et bisque de homard crémé ..... 21.00€

Pavé de cabillaud, ravioles de Saint-Jacques, gambas et butternut rôtie, bouillon crémé au citron jaune, copeaux de parmesan ..... 17.50€

Les plats à partager

Filet de bœuf Wellington en pâte feuilletée, réduction de Porto et champignons frais (à partir de 4 personnes) ..... 18.50€

Pithiviers à la pomme de terre fondante, brisures de truffe, comté affiné, jus au miso et carotte (vendu à la pièce pour 2 personnes, prix par personne) ..... 16.00€
la pièce de 2 personnes ..... 32.00€

Pithiviers de canard et foie gras, garni d'une farce fine de veau, de volaille et de shiitakés, servi avec un jus de canard façon bourguignonne (vendu à la pièce pour 2 personnes, prix par personne) ..... 20.00€
la pièce de 2 personnes ..... 40.00€

Hachis Parmentier, au confit de canard à la truffe, sauce Porto, écrasé pommes de terre et panais rôti, chapelure au parmesan et à la noisette ..... 13.50€

Les plats (accompagnement à définir)

Suprême de chapon au foie gras, sauce au vin jaune et trompette-de-la-mort ..... 14.50€
Noix de cerf rôtie, poires au vin rouge et sauce grand veneur ..... 18.50€
Filet mignon de veau aux morilles, sauce brune et butternut rôtie ..... 18.50€
Suprême de poulet de la ferme Rennar, farce aux brisures de truffe, jus corsé et carotte glacée ..... 12.00€
Chou farci à l'écrasé de potiron braisé et pomme de terre, farce aux pleurotes et aux marrons, sauce au curry rouge et crème de coco ..... 11.50€

Les accompagnements (portion de 250g)

Gratin dauphinois / Risotto crémeux aux pleurotes / Écrasé de pommes de terre aux brisures de truffe / Poêlée de légumes de saison (Carottes, pommes de terre grenaille, navets, chou romanesco, panais et chou de Bruxelles) ..... 4.00€

Le plat enfant

Médaillon de poulet, sauce suprême, pâtes fraîches ..... 7.50€

FROMAGES & DESSERTS

L'ardoise de fromages affinés (prix par personne) ..... 5.00€

Brie à la truffe / Comté affiné / Chèvre frais et nois / Manchego affiné 22 mois accompagné de confiture de figue et citron vert

Les desserts : Pâtisserie «Aux petits gourmands» (par personne)

Bûche individuelle : compotée de poire, cannelle, dés de pommes, confit exotique, croustillant au chocolat blond dulcey et aux amandes, mousse chocolat dulcey ..... 3.90€

Bûche individuelle : crémeux au chocolat noir, cœur fruits rouges et éclats de noisettes, croustillant au chocolat au lait et aux amandes, mousse au chocolat et noisettes caramélisées ..... 3.90€

BOUTIQUE ET TRAITEUR

Les produits d'exception à la coupe

Foie gras de canard (les 100gr) ..... 11.50€
Saumon fumé (les 100gr) ..... 9.50€
Brie aux brisures de truffe (les 100gr) ..... 4.00€

Sélection de vins ..... 6.50€

Retrouvez dans notre boutique une sélection de vins assortis avec nos plats, pour sublimer votre menu.

MENUS

Menu Élégance (prix par personne) ..... 23.50€

Entrée :
- Velouté de châtaignes fumées, oignons grelots, champignons et lard paysan

Plat :
- Suprême de poulet de la ferme Rennar, farce aux brisures de truffe, jus corsé, carotte glacée et gratin dauphinois

Dessert au choix :
- Bûche individuelle : compotée de poire, cannelle, dés de pommes, confit exotique, croustillant au chocolat blond dulcey et aux amandes, mousse chocolat dulcey

Ou
- Bûche individuelle : crémeux au chocolat noir, cœur fruits rouges et éclats de noisettes, croustillant au chocolat au lait et aux amandes, mousse au chocolat et noisettes caramélisées

Menu Prestige (prix par personne) ..... 39.00€

Entrée au choix :
- Foie gras de canard, gelée à la liqueur de pain d'épices et au miel, compotée de figues et noisettes torréfiées

Ou
- Carpaccio de Saint-Jacques, filet de lieu fumé, marinade aux agrumes, confit d'orange sanguine, pignons de pin et grenade

Plat au choix :
- Marmite du pêcheur : daurade royale, filet de lieu noir, gambas sauvages, Saint-Jacques, légumes anciens et bisque de homard crémé

Ou
- Filet mignon de veau aux morilles, sauce brune, butternut rôtie, écrasé de pomme de terre aux brisures de truffe

Dessert au choix :
- Bûche individuelle : compotée de poire, cannelle, dés de pommes, confit exotique, croustillant au chocolat blond dulcey et aux amandes, mousse chocolat dulcey

Ou
- Bûche individuelle : crémeux au chocolat noir, cœur fruits rouges et éclats de noisettes, croustillant au chocolat au lait et aux amandes, mousse au chocolat et noisettes caramélisées

Plats végétariens