Infos Pratiques

Du 15 au 31 décembre inclus,
nous élaborons uniquement
les plats proposés sur cette carte.

PRISE de COMMANDE TRAITEUR UNIQUEMENT :

- Au Bureau 51 grande rue à St Martin en Haut
- Par mail à comptabilite@o2l-traiteur.com
- Par téléphone au 04 78 48 65 44

RÈGLEMENT UNIQUEMENT À LA COMMANDE

CHÈQUES, ESPÈCES, CB et VIREMENT

IBAN : FR76 1780 6005 2331 5684 1200 047. CODE BIC : AGRIFRPP878

Préciser le numéro de commande

FERMETURE DU MAGASIN Boucherie-Traiteur et de la Boulangerie les vendredis 25/12/2026 et 1ER/01/2027

OUVERTURES du bureau en Décembre

Samedi 19/12 8h30-12h30/13h30-16h	Jeudi 24/12 8h30-10h30
Lundi 21/12 8h30-12h30/13h30-17h	Samedi 26/12 8h30-12h
Mardi 22/12 9h-13h/14h-18h	Mardi 29/12 9h-13h/14h-18h
Mercredi 23/12 9h-12h30	Mercredi 30/12 9h-12h30

Récupération des commandes **PLATS CUISINÉS** au local situé au 6 route de Rontalon (PAS LE LABO) à St Martin en haut les Jeudis 24 et 31 Décembre de 11h à 13h

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE de nos 2 magasins LUNDI 21 DÉCEMBRE 6h-19h

FERMÉ Lundi 28 et Jeudi 31/12/2026 + le 2 Janvier 2027

PAS PRÉSENT SUR LES MARCHÉS LE 25 décembre et 1er janvier

Toute l'équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes !







O2L

Maison Gourmande depuis 2009

LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

Boulangerie • Pâtisserie • Boucherie • Traiteur

SAINT-MARTIN-EN-HAUT
04 78 48 65 44
contact@o2l-traiteur.com
www.o2l-traiteur.com

Photos non contractuelles | Ne pas jeter sur la voie publique

Carte des Fêtes 2026

TRAITEUR

Le Goût
du Savoir-Faire !

Boulangerie • Pâtisserie
Boucherie • Traiteur

O2L

Maison Gourmande depuis 2009

DEPLIANT O2L FETES-3 VOLETS-MARTINE-1026-VERSION BEIGE.indd 1 20/11/2026 9:59 AM

Nos Apéritifs...

Plateau Apéritif 16 pièces

32€ le plateau soit **2€** pièce

- 4 Effilochés de canard sur son médaillon de foie gras et pain d'épices
- 4 Duos d'oeufs de caille en gelée et saumon
- 4 Chauds Froids de chapon à la truffe
- 4 Tartares de St-Jacques aux fruits de la passion

Nos assortiments de feuilletés apéritifs

80 pièces environ au kg soit **0.40€** la pièce **32€**/kg

- Knack, jambon, olive, saumon et emmental

Nos Pains Surprises 50 toasts

- **Le Festif** : Foie gras, saumon fumé et effiloché de canard.....**50€** pièce soit 1€ pièce
- **Le Poisson** : Saumon fumé, tarama, œufs de lompe..... **40€** pièce soit 0,80€ pièce
- **Le charcutier** : Jambon blanc, saucisson, jambon cru au beurre et moutarde à l'ancienne ..... **40€** pièce soit 0,80€ pièce

❤ Coup de coeur de Landry : *Idéal à partager à l'apéritif*

- Escargots de Bourgogne ..... **12€** la douzaine soit 1€ pièce

Cuisinés avec un beurre 82% de matière grasse, ail et persil frais

Pour compléter votre apéritif gourmand à partager...

Découvrez notre boudin blanc nature ou truffé pour votre apéritif gourmand !

Astuce : Enlevez avec soin le boyau naturel puis Coupez en tronçons, Poêlez au beurre avec quelques quartiers de pommes.



Menu des Lutins

- 4 pommes dauphines
- Burger steak de veau, tomate mozzarella
- Macaron à la fraise et son sapin brownies

10€

Tous nos tarifs sont à la part (hors pains surprises) **et en TTC.Dans la limite des stocks disponibles.**

Nos Entrées...

Conseil de chauffe 35 à 40 minutes à 150-160°C

Tradition

- Coquille Saint-Jacques ❤ ..... **6.90€**
- Pâté croûte aux trois volailles et fruits secs (poulet, pintade et canard, noisettes, pistaches et figues) ..... **7€**
- Feuilleté au poisson et Fruits de mer avec Quenelles ..... **7.50€**
- Médaillon de saumon garni, Macédoine et Crevette avec sauce cocktail ..... **9€**

Gourmand

Tout le froid est à conserver au réfrigérateur à 4°C

- Pâté Périgueux en croûte : Farce de porc, Foie gras, Truffe, entouré de pâte brisée et feuilletée, Roquette et Pickels d'oignons ..... **12€**
- Dôme de saumon aux petits légumes et crevettes fraiches (saumon frais, fondue de poireaux, biscuit salé aux herbes) ..... **12€**
- Foie gras (70g) accompagné de Pain d'Epices et Oignons rouges confits ❤ ..... **15€**
- Saumon fumé (2 tranches) avec beurre demi-sel et citron ..... **15€**

Prestige

- Demi-queue de langouste, macédoine et sauce cocktail ..... **18€**
- Assiette Scandinave : Saumon fumé, Gambas de Madagascar, Saint-Jacques et Médaillon de langouste ❤ ..... **18€**
- Déclinaison autour du canard : Foie gras de canard, Magret fumé, Effiloché de canard, Galantine de canard à l'orange..... **18€**

Bon appétit...

Nos plats sont faits maison avec des produits de qualité !

Tous nos tarifs sont à la part (hors pains surprises) **et en TTC.Dans la limite des stocks disponibles.**

Plats chauds et Menus

Conseil de chauffe au four 35 à 40 minutes à 150-160°C

Tradition

- Sauté de sanglier façon Obélix (Cidre) ..... **8€**
- Mousseline de Saint-Jacques et filet de sole tropicale sauce crustacés ..... **8€**
- Mignon de porc aux girolles ..... **10€**
- Dinde rôtie au jus ❤ ..... **12€**

Gourmand

- Filet de Saint-Pierre à la fondue de poireaux ❤ ..... **10€**
- Filet de canette aux figues et à l'orange ..... **14€**
- Paleron de veau confit au jus d'Estragon ..... **14€**
- Pintade chaponnée aux langoustines ..... **15€**

Prestige

- Filet de flétan du Groenland sauce homardine et son médaillon de homard..... **13€**
- Ris de veau aux morilles..... **15€**
- Pavé de biche Rossini au jus corsé ..... **15€**
- Chapon poché et rôti sauce morilles ❤ ..... **15€**

Les garnitures à 5€ la part

Gratin de cardons ❤ ou Dauphinois
Tagliatelles de légumes et pâtes fraîches
Purée de Topinambours
Marrons au jus
Riz Thaï au Jasmin et petits légumes

MENU TRADITION 22€
(1 entrée, 1 plat chaud, 1 garniture)

MENU GOURMAND 30€
(1 entrée, 1 plat chaud, 1 garniture)

MENU PRESTIGE 35€
(1 entrée, 1 plat chaud, 1 garniture)

Tous nos tarifs sont à la part (hors pains surprises) **et en TTC.Dans la limite des stocks disponibles.**

DEPLIANT O2L FETES-3 VOLETS-MARTINE-1026-VERSION BEIGE.indd 2 20/11/2026 9:59 AM