

REVEILLONS A DOMICILE

Nos Cocktails

*Ardoise de Canapés Assortis (24 Pièces).....	24,00€
*Plateau de Verrines Assorties (12Pièces).....	12,00€
*Plateau de Wraps Assortis (24 Pièces).....	19,00€
*Pain Surprise (Pain Artisanal Maison 70 Pièces).....	37,00€
*Ardoise Réductions Chaudes (24 Pièces).....	22,00€

Nos Entrées Froides

*Assiette Festive : Truite Fumé, Magret de Canard au Foie Gras, 2 Huîtres Chaudes.....	13,00€
*Assiette Gourmande : Foie Gras, Magret fumé, Saumon Fumé.....	10,00€
*Assiette Nordique : Saumon Gravlax, Saumon Fumé, Flétan Fumé	11,00€
*Assiette des Saveurs : Médailon de Homard, Foie Gras, Tartare de St Jacques, Maquis de Thon ...	15,10€
*Cornet de Saumon Fumé à la Crème d' Aneth.....	7,50€
*Assiette Foie Gras (3 tranches : Armagnac, Figue, Poivre)	12,90€
*Saumon Farci (2 tranches).....	7,00€
* $\frac{1}{2}$ Langouste Mayonnaise.....	26,00€

Nos Entrées Chaudes

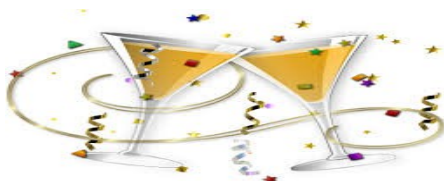
* $\frac{1}{2}$ Langouste Thermidor.....	27,00€
*6 Huîtres Chaudes à L'émulsion de Champagne et Wakamé.....	10,00€
*Coquille Saint Jacques.....	6,00€
* $\frac{1}{2}$ Homard Breton Grillé.....	24,00€
*Bouchée à la Reine.....	6,00€

Nos Poissons

(1 Garniture au Choix) ou (si 3 Garnitures +2,50€)

*Dos de Cabillaud aux Mangues Caramélisées.....	10,30€
*Filet de Saint-Pierre, Sauce beurre au Thym Citronné	10,60€
*Aumônière de Sole (Limande) aux Légumes d'Antan.....	10,60€
*Tournedos de Lotte Lardé, Sauce Homardine.....	13,00€
*Filet de Turbot Grillé, Sauce Beurre Blanc	13,60€
*Brochette de Saint Jacques Sauce Whisky.....	9,00€
*Dorade Royale Sauce Chien.....	10,00€

Flan de Carottes, Flan de Courgettes, Risotto de Céleri, Riz Camarguais, Fondue de Poireaux, Tagliatelles de Légumes.....





Nos Viandes

(3 Garnitures aux Choix)

* Suprême de Chapon Sauce Layon.....	11,00€
* Filet de Bœuf Rossini , Sauce Foie Gras	13,00€
* Filet de Canette Farcie au Foie Gras, Sauce Airelles	12,30€
* Carré d'Agneau Confit et son Jus Corsé (3 Côtes).....	14,90€
* Pavé de Veau à la Saint Jacques Sauce Noilly Prat.....	11,50€
* Filet Mignon de Veau Basse Température Sauce Morilles.....	11,50€
* Caille Farcie au Foie Gras.....	14,40€
* Pavé de Canard Rôti, Sauce au Miel.....	10,00€
* Aumônière de Confit de Canard.....	9,50€

Brochette de Grenailles, Purée de Vitelottes, Gratin Dauphinois, Rosace Pommes de Terre, Écrasé de Pommes de Terre Perlés, Crumble de Légumes, Aubergine Provençale, Purée de Panais, Poire au Vin, Marrons Poêlés, Poêlée d'Antan (Champignons de Paris, Pleurotes, Fèves, Crosnes), Tomate Provençale, Tian de Légumes, Fagot d'Asperges.

*Plateau de Fromages et Salade.....	3,00€
*Plateau Fromages AOP et Salade.....	5,80€
*Camembert Rôti et Pommes aux Épices.....	4,50€
* Maroilles Chaud en Aumônière.....	4,50€

Nos Desserts

*Bûchette à l'Impérial (Mousse Chocolat et Compotée d'Orange).....	4,00€
*Pavlova (Bavaroise vanille, Fruit et Meringue).....	4,00€
*Royal Chocolat.....	4,00€
*Entremet Boule de Neige (Mousse Menthe, Copeaux de Chocolat).....	4,00€
*Entremet Fruits Exotiques	4,00€
*Gros Macaron Citron Framboise.....	4,00€
*Nougat Glacé.....	4,00€
*4 Réductions Sucrées Assorties.....	4,40€

Formules Tranquillités

* Location de Vaisselle Récupérée Sale	2,90€
* Location de Nappes et Serviettes Tissus Récupérées Sales.....	2,70€

Formule Menu

ENTREE + PLAT + DESSERT

Au choix à la carte

(pour toute formule menu (entrée + plat + dessert)commandée 10% de remise déduite)

Prix net TTC TVA 10 % sous réserve de modifications en fonction des cours des produits.

Livraison offerte max. 15 km et à partir de 15 personnes sous réserve de possibilité.

[Sarll au capital de 48410,00€ rcslaroche521983007.](#)

[Za st Eloi, 13 rue St Joseph. 85000 MOUILLERON LE CAPTIF. 02.51.31.19.89](#)

contact@traiteurvendee.fr www.traiteurvendee.fr

COMMANDE SOUHAITE POUR LE :
NOM :
ADRESSE :

N° DE TELEPHONE :
MAIL :

N° DE COMMANDE :

PRISE EN CHARGE

LIVRAISON SI PLUS DE 15 PERSONNES

HEURE SOUHAITEE

	QUANTITE	PU	PTTC
COCKTAIL			
ARDOISE DE 24 CANAPES		24,00 €	
PLATEAU DE 12 VERRINES		12,00 €	
PLATEAU DE 24 WRAPS		19,00 €	
PAIN SURPRISE		37,00 €	
ASSIETTE DE 24 REDUCTIONS CHAUDES		22,00 €	

	QUANTITE	PU	PTTC
ENTREES FROIDES			
ASSIETTE FESTIVE		13,00 €	
ASSIETTE GOURMANDE		10,00 €	
ASSIETTE NORDIQUE		11,00 €	
ASSIETTE DES SAVEURS		15,10 €	
CORNET DE SAUMON		7,50 €	
ASSIETTE DE NOEL		12,40 €	
ASSIETTE DE FOIE GRAS		12,80 €	
SAUMON FARCI		7,00 €	
½ LANGOUSTE MAYONNAISE		26,00 €	

	QUANTITE	PU	PTTC
ENTREES CHAUDES			
½ LANGOUSTE THERMIDOR		27,00 €	
6 HUITRES CHAUDES		10,00 €	
COQUILLE ST JACQUES		6,00 €	
½ HOMARD BRETON GRILLE		24,00 €	
BOUCHEE A LA REINE		6,00 €	
NOS POISSONS (1 GANITURE)			
DOS DE CABILLAUD		10,30 €	
FILET DE SAINT PIERRE		10,60 €	
AUMONIERE DE SOLE		10,60 €	
TOURNEDOS DE LOTTE LARDEES		13,00 €	
FILET DE TURBOT GRILLE		13,60 €	
BROCHETTE DE ST JACQUES		9,00 €	
DORADE ROYALE		10,00 €	
FLAN DE CAROTTES		0,00 €	
FLAN DE COURGETTES		0,00 €	
RISOTTO DE CELERI		0,00 €	
RIZ CAMARGUAIS		0,00 €	
FONDUE DE POIREAUX		0,00 €	
TAGLIATELLES DE LEGUMES		0,00 €	

CONDITIONS PARTICULIERES :
- PAIEMENT A LA LIVRAISON OU PRISE EN CHARGE
- UN ACOMPTE/CAUTION DE 200.00€ VOUS SERA DEMANDE POUR LE PRET DU MATERIEL
- SI MODIFICATION A -5 JOURS PAIEMENT TOTAL DE LA FACTURE
- DATE LIMITE : * POUR NOEL LE 18/12/19
* POUR ST SYLVESTRE LE 24/12/19

	QUANTITE	PU	PTTC
LES VIANDES			
SUPREME DE CHAPON		11,00 €	
FILET DE BOEUF ROSSINI		13,00 €	
FILET DE CANETTE FARCIE		12,30 €	
CARRE D'AGNEAU CONFIT		14,00 €	
PAVE DE VEAU A LA ST JACQUES		11,50 €	
FILET MIGNON DE VEAU		11,50 €	
CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS		14,40 €	
PAVE DE CANARD ROTI		10,00 €	
AUMONIERE DE CONFIT DE CANARD		9,50 €	
BROCHETTE DE GRENAILLES		0,00 €	
PUREE DE VITELOTTES		0,00 €	
GRATIN DAUPHINOIS		0,00 €	
ROSACE DE PDT		0,00 €	
ECRASE DE PDT PERLE		0,00 €	
CRUMBLE DE LEGUMES		0,00 €	
AUBERGINE PROVENCALE		0,00 €	
PUREE DE PANAIS		0,00 €	
POIRE AU VIN		0,00 €	
MARRONS POELES		0,00 €	
POEELE D'ANTAN		0,00 €	
TOMATE PROVENCALE		0,00 €	
TIAN DE LEGUMES		0,00 €	
FAGOT D'ASPERGES		0,00 €	
LES FROMAGES			
PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE		3,00 €	
PLATEAU DE FROMAGES AOP ET SALADE		5,80 €	
CAMENBERT ROTI		4,50 €	
MARILLES CHAUD		4,50 €	
LES DESSERTS			
BUCHETTE A L'IMPERIAL		4,00 €	
PAVLOVA		4,00 €	
ROYAL CHOCOLAT		4,00 €	
ENTREMET BOULE DE NEIGE		4,00 €	
ENTREMET FRUITS EXOTIQUES		4,00 €	
GROS MACARON CITRON FRAMBOISE		4,00 €	
4 REDUCTIONS SUCREES		4,40 €	
LOCATION DE VAISSELLE RECUPEREE SALE		2,90 €	
LOCATION DE NAPPES ET SERVIETTES TISSUS RECUPEREES SALES		2,70 €	
TOTAL			
REMISE 10%			
SI ENTRE + PLAT + DESSERT	10,00%		
signature (conforme à ma commande)			TOTAL CDE