

Ma Commande

Nom & prénom :
Adresse facturation :
Téléphone :
Email :
Commande récupérée le :
Infos complémentaires :

Signature :

CLOTURE DES COMMANDES LE MARDI 15 DECEMBRE
PAIEMENT A RECEPTION DES PRODUITS

- CHEQUE OU ESPECES -



DE CHEZ VOUS vous accompagne également
dans l'organisation de vos événements privés ou professionnels
- Mariage, baptême, cocktail ou dîner... -

Consultez notre site internet : www.traiteurdechezvous.fr
Pour tout contact : 07 83 74 13 53 - contact@traiteurdechezvous.fr

Toutes les mesures barrières sont scrupuleusement respectées pour garantir la sécurité de chacun

Carte de Noël 2020



Consultez notre site internet : www.traiteurdechezvous.fr
& notre page Facebook @DE CHEZ VOUS pour suivre nos actualités
Pour tout contact : 07 83 74 13 53 - contact@traiteurdechezvous.fr



Les Foies Gras - 250 gr -

	PRIX TTC	QUANTITE	SOUS TOTAL
Le foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer Vendanges Tardives	27,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit aux fruits secs et pistaches	27,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc	27,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit au Bourbon	27,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit aux truffes	38,75€	_____	_____
Le foie gras d'oie mi-cuit entier à l'Armagnac	47,50€	_____	_____
Opéra de foie gras - 100 gr -	7,50€	_____	_____

-Superposition de foie gras & pain d'épices, chutney figues & miroir vin chaud-

Tous nos lobes de foie gras sont cuits et conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.

Le Fumoir

Saumon fumé artisanal au bois de hêtre - 250 gr -	15,00€	_____	_____
Gravlax de saumon mariné à la betterave, agrumes et à la vodka - 250 gr -	12,50€	_____	_____
Rillettes de saumon fumé - 200 gr -	4,50€	_____	_____
Magret de canard aux épices de Noël fumé au bois de hêtre - 100 gr -	6,00€	_____	_____
Filet mignon de porc au sel sec & fumé au bois de hêtre - 200 gr -	8,00€	_____	_____

Tous nos produits sont conditionnés et tranchés sous vide pour une meilleure conservation.

Les accompagnements

Confit d'échalotes au vinaigre balsamique de Modène - 100 gr -	3,30€	_____	_____
Chutney mangues, ananas victoria et vanille Bourbon - 100 gr -	3,50€	_____	_____
Chutney mirabelles de nos vergers - 100 gr -	2,90€	_____	_____
Mini poires pochées au vin chaud - 10 pcs -	4,00€	_____	_____
Petit pain d'épices individuel - 80 gr -	2,00€	_____	_____

Panier Garni - Un cadeau Gourmand



Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer Vendanges Tardives -250gr-, Confit d'échalotes au vinaigre balsamique de Modène -100gr-, Chutney mangues, ananas et vanille Bourbon -100gr-, petit pain d'épices, Bredele de Noël & bouteille de vin blanc d'Alsace	60,00€	_____	_____
--	--------	-------	-------

Les Cocktails

Assortiment de cassolettes - 20 pcs -	34,30€	_____	_____
-Superposition de foie gras au pain d'épices - Mesclun de salade, carpaccio de bœuf, pesto basilic frais & parmesan-			
Assortiment de pièces chaudes - 20 pcs -	19,00€	_____	_____
Assortiment de blinis - 20 pcs -	28,00€	_____	_____
-Gravlax de saumon, magret de canard, mignon de porc fumé-			
Petites brioches gourmandes - 20 pcs -	32,00€	_____	_____
-Foie gras & confit d'échalotes, saumon fumé & crème aux agrumes-			

Commandes **DES PRODUITS** à récupérer au 12 rue des aîelles à ENTZHEIM entre le mardi 22/12 et le mercredi 23/12 entre 9H00 & 17H00



Les Entrées

	PRIX TTC	QUANTITE	SOUS TOTAL
Nougat de foie gras de canard, confit de figues & miroir au vin chaud	11,50€	_____	_____
Mi-cuit de foie gras de canard au Bourbon, lingot de pain d'épices & Chutney mangues, ananas victoria & vanille Bourbon	12,50€	_____	_____
Saumon fumé artisanal au bois de hêtre, petit blinis aux herbes & Crème légère citronnée	11,50€	_____	_____

Les Poissons

Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas, beurre blanc au champagne	15,50€	_____	_____
Médaille de lotte en croute de Nori, sauce homardine	14,00€	_____	_____
Filet de bar cuit à l'unilatérale, crème de cèpes	13,80€	_____	_____

Les Viandes

Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce périgourdine	15,50€	_____	_____
Caille farcie au foie gras & figues	14,10€	_____	_____
Suprême de poulet jaune aux épices de Noël, jus au vin d'Arbois & girolles	13,50€	_____	_____
Civet de biche, sauce Grand Veneur	9,50€	_____	_____

Nos plats poissons & viandes sont servis avec 2 garnitures au choix :
Gratin dauphinois, Riz crémeux aux champignons, Moelleux de pommes de terres à la truffe, Spaëtzles, Poêlée de légumes, Choux rouge aux marrons, Poêlée forestière, Flan de légumes
Garniture supplémentaire : 2,00€-

Les Desserts

L'étoile - Crèmeux chocolat noir à la fève de Tonka, croquant praliné & dacquoise noisettes	4,50€	_____	_____
Le flocon - Croustillant spéculos, mousse chocolat blanc vanille, Crèmeux passion, mangue & caramel beurre salé	4,50€	_____	_____

Les Menus - À partir de 4 personnes -

Menu Délices - Entrée, plat, dessert -	25,00€	_____	_____
- Saumon fumé artisanal au bois de hêtre, blinis aux herbes & crème légère citronnée			
- Carré de veau, sauce marchand de vin, gratin dauphinois & choux rouge aux marrons			
- Crèmeux chocolat noir à la fève de Tonka, croquant praliné & dacquoise noisettes			
Menu Gourmet - Entrée, poisson, viande, dessert -	40,50€	_____	_____
- Nougat de foie gras de canard, confit de figues & miroir au vin chaud			
- Filet de bar cuit à l'unilatérale, crème de cèpes & risotto			
- Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce périgourdine & moelleux de pommes de terres à la truffe			
- Croustillant spéculos, mousse chocolat blanc vanille, crèmeux passion & caramel beurre salé			

TOTAL TTC

Commandes **DES COCKTAILS & REPAS** à récupérer au 12 rue des aîelles à ENTZHEIM le jeudi 24/12 entre 9H00 & 12H00