

# Ma Commande

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

Signature :



CLOTURE DES COMMANDES LE MERCREDI 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](http://www.traiteurdechezvous.fr)  
Pour tout contact : 07 83 74 13 53 - [contact@traiteurdechezvous.fr](mailto:contact@traiteurdechezvous.fr)

Siret : 850 501 057 000 10 - Ne pas jeter sur la voie publique

# Carte de Noël



Consultez notre site internet : [www.traiteurdechezvous.fr](http://www.traiteurdechezvous.fr)  
Pour tout contact : 07 83 74 13 53 - [contact@traiteurdechezvous.fr](mailto: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 aux truffes	38,75€	_____	_____

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 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 -	7,00€	_____	_____

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

## Les accompagnements

Confit d'oignons au vinaigre balsamique de Modène	- 100 gr -	3,30€	_____	_____
Chutney mangues, ananas Victoria et vanille Bourbon	- 100 gr -	3,50€	_____	_____
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'oignons 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		65,00€	_____	_____
--	--	--------	-------	-------

Commandes **DES PRODUITS** à récupérer au 12 rue des aires à ENTZHEIM le vendredi 24/12 entre 9H00 & 12H00



## Les Cocktails

	PRIX TTC	QUANTITE	SOUS TOTAL
Assortiment de pièces chaudes - Mini quiches aux légumes, saumon, champignons, et noix de saint Jacques -	23,00€	- 20 pcs -	_____
Assortiment de blinis - Gravlax de saumon, magret de canard -	42,00€	- 30 pcs -	_____
Petites brioches gourmandes - Foie gras & confit d'oignons, saumon fumé & crème aux agrumes -	32,00€	- 20 pcs -	_____

## Les Menus - À partir de 4 personnes -

Menu Délices - Entrée, plat, dessert - - Gravlax de saumon comme un éclair, crème montée au mascarpone et yuzu, croustillant wasabi - Filet de pintade figue et foie gras, sauce périgourdine & gratin dauphinois - Crémeux chocolat noir à la fève de Tonka, crème brûlée à la vanille Bourbon & croquant au pralin	28,00€	_____	_____
Menu Gourmet - Entrée, poisson, viande, dessert - - Foie gras de canard truffé et sa petite figue rôtie au vin d'Arbois, lingot de pain d'épices & gelée safranée - Filet de bar cuit à l'unilatérale, risotto & bisque de homard - Noisette de veau, jus de veau corsé, écrasé de patate douce & mousseline pomme de terre vitelotte - Mousse chocolat blanc & crémeux vanille Bourbon, insert framboise, dacquoise pistache & feuillantine chocolat	45,00€	_____	_____
Menu Végétarien - Entrée, plat, dessert - - Crème montée au mascarpone, yuzu & croustillant wasabi façon éclair - Ecrasé de patate douce et mousseline de pomme de terre vitelotte, brisures de châtaigne, petits légumes anciens glacés - Dessert selon menu choisi	27,50€	_____	_____

## Les Desserts

Bûche Velours Crémeux chocolat noir à la fève de Tonka, crème brûlée à la vanille Bourbon	- 4/6 pers -	22,50€	_____
Croquant au pralin	- 8/10 pers -	40,50€	_____
Bûche Santa Mousse chocolat blanc, crémeux vanille Bourbon, insert framboise, Dacquoise pistache & feuillantine chocolat	- 4/6 pers -	22,50€	_____
	- 8/10 pers -	40,50€	_____

TOTAL TTC

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