

Ma commande

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

Signature :

CLOTURE DES COMMANDES LE MERCREDI 14 DECEMBRE
PAIEMENT A RECEPTION DES PRODUITS
- CHEQUE OU ESPECES -

Nous vous accompagnons 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



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

Carte de Noël



Consultez notre site internet : www.traiteurdechezvous.fr
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	47,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit aux fruits secs et pistaches	47,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc	47,50€	_____	_____
Le foie gras de canard mi-cuit aux truffes	50,00€	_____	_____

Tous nos lobes de foie gras sont cuits et conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.
Stock de foie gras limité au vu des difficultés actuelles de réapprovisionnement.

Le Fumoir

Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre & tranché main - 250 gr -	25,00€	_____	_____
Gravlax de saumon mariné à la betterave, citron vert & yuzu - 250 gr -	18,75€	_____	_____
Rillettes de saumon fumé - 200 gr -	6,50€	_____	_____
Magret de canard aux épices de Noël fumé au bois de hêtre - 100 gr -	8,00€	_____	_____

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 -	3,80€	_____	_____
Chutney mangues, ananas Victoria et vanille Bourbon - 100 gr -	4,90€	_____	_____
Petit pain d'épices individuel - 80 gr -	2,50€	_____	_____

Les Entrées & Cocktails

Assortiment de pièces chaudes - 20 pcs -	21,00€	_____	_____
- Déclinaison de mini bouchées feuilletées escargot en persillade & noix de Saint-Jacques -			
Assortiment de blinis - 30 pcs -	42,50€	_____	_____
- Gravlax de saumon, magret de canard, pickles de poivrons -			
Petites brioches gourmandes - 20 pcs -	36,00€	_____	_____
- Crème agrumes et saumon fumé, foie gras et confit d'oignons			
Verrines en transparence - 20 pcs -	42,00€	_____	_____
- Chair de crabe au combawa, crème d'avocat -			
- Magret de canard fumé, tartare de tomates & crumble ail des ours -			
Douzaine d'escargots de Bourgogne - 12 pcs -	11,00€	_____	_____

Commandes **DES PRODUITS** à récupérer au 12 rue des aïelles
à ENTZHEIM le samedi 24/12 entre 10H30 & 12H00

Les Menus

- A partir de 2 personnes -

	PRIX TTC	QUANTITE	SOUS TOTAL
Menu Délices	32,50€	_____	_____
- Superposition de saumon fumé, crème aux herbes & crumble ail des ours			
- Ballotine de volaille aux cèpes, jus façon tartufata, écrasé de patate douce & légumes glacés			
- Bûche Matcha			
Menu Gourmet	34,50€	_____	_____
- Raviole de foie gras & langoustine, pochée au bouillon de homard			
- Tournedos de noix de Saint-Jacques et saumon dans sa robe fumée, risotto aux fèves & beurre blanc au safran			
- Bûche Castanha			
Menu Végétarien	28,50€	_____	_____
- Velouté de butternut, huile de noisettes et brisures de marrons			
- Risotto aux fèves, croustillant parmesan, crème de cèpes et petits légumes glacés			
- Dessert selon menu choisi			

Les Desserts

Bûche Matcha			
Mousse chocolat blanc au thé matcha, crémeux passion	- 4/6 pers - 30,50€	_____	_____
& croustillant spéculos	- 8/10 pers - 49,50€	_____	_____
Bûche Castanha			
Mousse chocolat Alunga, cœur crème de marrons & ses éclats,	- 4/6 pers - 30,50€	_____	_____
Feuillantine pralin	- 8/10 pers - 49,50€	_____	_____

Panier Garni - Un cadeau Gourmand

Vous souhaitez offrir un cadeau gourmand ?
N'hésitez pas à nous contacter pour l'assemblage de plusieurs produits
locaux et fait-maison...



TOTAL TTC

Commandes **DES COCKTAILS & REPAS** à récupérer au 12 rue des aïelles
à ENTZHEIM le samedi 24/12 entre 10H30 & 12H00