

Ma commande

- Idéalement par mail -
Téléphone ou voie postale

Nom & prénom :
Adresse de facturation :
Téléphone :
Email :
Infos complémentaires :

Signature :

CLOTURE DES COMMANDES LE VENDREDI 15 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



Le menu 2023

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 d'origine **française**, 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

Burgers chauds - 10 pcs -	15,00€	_____	_____
- Burger black bun's, bœuf black Angus, comté 18 mois -			
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 -	8,60€	_____	_____

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

Les Menus

- A partir de 2 personnes -

Menu Délices

- Velouté de cèpes, petits croutons dorés au beurre
- Pavé de saumon en croûte de noisettes, gnocchis de potimarron au beurre de sauge, beurre blanc citronné
- Bûche Illanka cœur rouge

32,50€ _____

Menu Gourmet

- Foie gras et magret de canard fumé comme un mille feuilles
- Pavé de cerf, mousseline de pomme de terre à la truffe, jus crémé aux morilles
- Bûche cannelle tatin

34,50€ _____

Menu Végétarien

- Velouté de cèpes, petits croutons dorés au beurre
- Mousseline pomme de terre à la truffe & gnocchis de potimarron au beurre de sauge
- Dessert selon menu choisi

29,50€ _____

Les Desserts

Bûche Illanka cœur rouge

- Dacquoise chocolat, mousse chocolat noir Illanka Perou - 4/6 pers - 30,50€
- & cœur fruits rouges - 8/10 pers - 49,50€

Bûche Cannelle tatin

- Sablé breton à la fleur de sel, insert pomme caramélisé façon tatin - 4/6 pers - 30,50€
- & mousse chocolat Dulcey - 8/10 pers - 49,50€

Les Plats Uniques

- Sauté de chevreuil à l'ancienne 13,50€ _____
- Bouchée à la reine 14,50€ _____
- Accompagnement au choix 3,20€ _____
- Spaetzles maison, tagliatelles fraîches, riz aux petits légumes

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 dimanche 24/12 entre 10H30 & 12H00