

Plaisirs d'exception



TRAITEUR LA FERTOISE

Rémi CENDRIER - Christophe MAILLET

35 rue de Paris - 77320 LA FERTÉ GAUCHER

Tél : 01 64 04 00 01 - mail : contact@traiteurlafertoise77.fr



Apéritifs et mise en bouche

Petits fours chauds tradition	1,10 € / pièce
Canapés cocktail	1,10 € / pièce
Verrines cocktail festives	2,00 € / pièce
Pain surprise mixte (charcuterie, fromage et saumon fumé 60 toasts)	49,50 € / pièce

Entrées festives froides

Brioche de mousse de foie gras et cœur de pommes	4,50 € / la part
Foie gras de canard français maison	9,00 € / la part
Millefeuille de saumon fumé aux petits légumes	7,00 € / la part
Gravelax de saumon maison (saumon frais mariné aux épices)	7,00 € / la part
Coquille de saumon frais maison	8,00 € / la part
Saumon fumé écossais en tranche	9,00 € / la part
Parfait de crevettes à l'avocat	9,00 € / la part
Tartare de St-Jacques sur sa crème de pois	8,00 € / la part
Verrine de homard sur pousse d'épinard sauce Boursin	9,00 € / la part
1/2 langouste en Bellevue	22,00 € / la part

Poissons et entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	7,00 € / pièce
Escargots de Bourgogne maison	8,00 € / 12 p
Croustillant d'escargots	5,00 € / pièce
Coquille St-Jacques à gratiner	7,50 € / pièce
Feuilleté aux St-Jacques	5,00 € / pièce
St-Jacques Normandes poêlées sauce Champagne	10,00 € / la part
Filet de St Pierre à la vanille de la Réunion	9,00 € / la part
Dos de saumon grillé sauce safran ou à l'oseille	10,00 € / la part
Filet de sandre sauce beurre blanc	10,00 € / la part
Médaille de lotte française sauce Armoricaïne	13,00 € / la part

Viandes cuisinées

Suprême de pintade farci figues et foie gras	8,00 € / la part
Jambon en croûte sauce cidre, Madère ou Porto (8 parts minimum) ..	9,00 € / la part
Sauté de sanglier aux châtaignes	9,00 € / la part
Magret de canard Périgueux ou poivre	9,00 € / la part
Suprême de chapon sauce au cidre	11,00 € / la part
Caille farcie sauce au foie gras	11,00 € / la part
Médaille de filet de veau sauce aux cèpes ou Périgueux	13,00 € / la part
Tournedos de filet de bœuf sauce au Brie ou au morilles	13,00 € / la part
Ris de veau braisés aux morilles	15,00 € / la part

Plats Familiaux

Raclette (charcuteries et fromages)	4 pers minimum	8,00 € / la part
Tartiflette	4 pers minimum	9,00 € / la part
Choucroute garnie	4 pers minimum	10,00 € / la part
Choucroute de la mer	4 pers minimum	14,00 € / la part
Paella des fêtes	4 pers minimum	14,00 € / la part

Les accompagnements

Pommes dauphines maison	3,00 € / la part
Le gratin dauphinois maison	3,50 € / la part
Écrasé de pommes de terre	3,00 € / la part
Écrasé de pommes de terre à la truffe	3,50 € / la part
Risotto aux champignons de Paris	3,50 € / la part
Poêlée ardéchoise (marrons, champignons, épinards)	3,50 € / la part
Bouquet de légumes croquants	3,50 € / la part

Les volailles fermières des Landes

Volaille fermière	Crue	Cuite
Chapon des Landes (4 kg) 8/10 pers	65 € pièce	85 € pièce
Mini Chapon (2,5 kg) 6/8 pers	45 € pièce	65 € pièce
Chapon de pintade 6/8 pers	45 € pièce	65 € pièce
Magret de canard	Au cours	
Suprême de chapon	Au cours	
Foie gras cru	Au cours	

Les fromages et desserts gourmands individuels

Plateau de fromages affinés assortis (6 parts mini)	4,50 € / la part
Charlotte aux myrtilles	4,00 € / pièce
Boule de châtaignes	4,50 € / pièce
Entremets café chocolat	4,50 € / pièce
Dôme citron pistache	5,00 € / pièce

Dates limites de commandes assurées

Dimanche 17 Décembre pour les 24 et 25 Décembre

Dimanche 24 Décembre pour le 31 Décembre

Horaires et jours d'ouvertures

Dimanche 24 Décembre de 9h00 à 17h00

Lundi 25 Décembre de 10h à 12h

Dimanche 31 Décembre de 9h à 15h00

Fermeture lundi 1er Janvier 2023

Joyeuses Fêtes

Les menus des fêtes

Menu à 15 €

Feuilleté de St-Jacques ou croustillant d'escargots ou brioche au foie gras

Suprême de pintade, magret de canard ou sauté de sanglier

1 garniture au choix

Menu à 24 €

Petits fours salés ou canapés assortis (3/pers)

St-Jacques gratinée ou tartare de St-Jacques ou gravelax de saumon

Suprême de pintade, magret de canard, sanglier ou filet de St Pierre

2 garnitures au choix

Menu à 28 €

Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)

Foie gras de canard, 12 escargots, saumon fumé ou St-Jacques gratinée

Suprême de chapon, magret de canard ou caille ou filet de sandre

2 garnitures au choix

Menu à 40 €

2 verrines et 2 petits fours ou canapés

Foie gras de canard ou parfait de crevette ou verrine de homard

Tartare de St-Jacques ou filet de St pierre ou 12 escargots

Suprême de chapon, caille ou filet de bœuf

2 garnitures au choix

Menu à 50 €

2 verrines, 2 canapés et 2 bouchées chaudes

Demi-langouste en Bellevue

Médailles de lotte ou Filet de bœuf ou de veau ou ris de veau

2 garnitures au choix

Menu enfant à 14 €

3 mini saucisses et 3 petits fours chauds

Demi foie gras ou demi saumon fumé

Aiguillettes de chapon sauce normande + 1 garniture au choix



TRAITEUR

LA FERTOISE

Traiteur La Fertoise

Rémi CENDRIER - Christophe MAILLET
35 rue de Paris - 77320 LA FERTE-GAUCHER

Tél : 01 64 04 00 01

www.traiteurlafertoise77.fr
contact@traiteurlafertoise77.fr

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 23 décembre, une sucette en chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

