



BUFFET BRIARD À 17.50 €

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

- Assortiment de 3 crudités et 3 salades composées (250gr)
- Présentation de charcuteries
- Rôti de porc braisé et blanc de poulet rôti
- Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte
- Tartelettes individuelles (citron meringué, framboise, pomme, abricot, chocolat)



BUFFET DES CHEFS À 23.90 €

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

- Assortiment de crudités et salades composées variées (300gr)
- Présentation de charcuteries, rôti de porc, rosbif et poulet rôti
- Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte, condiment
- Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, poire chocolat, forêt noire, tartes aux fruits



BUFFET FERTOIS À 27.90 €

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

- Assortiment de crudités et salades composées variées (150gr)
- Présentation de charcuteries ou demi-darne de saumon
- Suprême de poulet farci, cuisse de canard confite ou jambon à l'os en sauce
- Gratin dauphinois et son fagot de haricots verts
- Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte
- Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, poire chocolat, forêt noire, tartes aux fruits



BUFFET FROID PRESTIGE À 36 €

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

- Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons
- Millefeuille de Saumon fumé aux petits légumes ou avocat crevettes
- Jambon à l'os maison et sa marquise de rosbif charolais
- Salades composées variées (150gr)
- Plateau de fromages affinés et sa salade verte
- Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, poire chocolat, forêt noire, salade de fruits frais ou pièce montée

Tous nos menus sont modifiables, ne pas hésiter à nous demander un devis complet et gratuit.

Nous avons encore beaucoup de plats et de formules afin de satisfaire une grande partie d'entre vous.



APÉRITIFS ET COCKTAILS

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

Pain surprise mixte (60 toasts)	La pièce	48,00 €
Gougère au fromage et allumette feuilletée au fromage	La pièce	0,80 €
Petits fours salés chauds	La pièce	1,30 €
Petits fours salés chauds	28 pièces	35,00 €
Mini cheeseburger ou briochette d'escargots	La pièce	1,40 €
Toasts assortis (tartinade poulet, thon, rillettes, fromage frais)	La pièce	1,20 €
Canapés apéritifs	La pièce	1,30 €
Canapés apéritifs	24 pièces	30,00 €
Verrine cocktail prestige	La pièce	2,00 €
Corbeille de légumes accompagnés de ses sauces	La part	3,00 €
Planche apéritive de charcuteries et / ou fromages	La part	5,00 €



ENTRÉES FROIDES

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

Assortiment de charcuteries (présentation sur papillon, paon ou plats suivant le nombre)	La part	4,50 €
Assortiment de viandes froides (rôti de porc, rosbif charolais, poulet rôti ou mariné)	La part	6,50 €
Présentation de crudités et salades composées	300 grs	4,50 €
Millefeuille de Saumon fumé aux petits légumes	La part	6,50 €
Millefeuille aux avocats, crudités et crevettes	La part	7,00 €
Darne de saumon frais maison garnie à la parisienne	La part	8,50 €
Duo de tartare de saumon et St Jacques	La part	8,50 €
Gravelax de saumon maison	La part	8,50 €
Darne de saumon frais maison en coquille ou sur plat	La part	7,50 €
Demi-darne de saumon frais sur plat (15 pers mini)	La part	5,00 €
Foie gras de canard maison (suivant cours)	La part	9,00 €
1/2 Langouste en Bellevue ou demi-homard (suivant cours)	La part	24,00 €



ENTRÉES OU POISSONS CHAUDS

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

Cassolette de Noix de St Jacques au champagne	La pièce	10,00 €
Coquille St Jacques à gratiner	La pièce	7,50 €
Cassolette de sole à la normande	La part	8,50 €
Bouchée à la reine au ris de veau	La pièce	7,00 €
Dos de cabillaud en sauce	La part	8,50 €
Cassolette de saumon au langoustine	La pièce	8,50 €
Pavé de saumon en sauce	La part	9,00 €
Filet de flet en sauce	La part	12,00 €
Médaille de lotte en sauce	La part	13,00 €



PLATS À THÈME

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

Chili corn carné et son morceau de petit salé grillé	La part	11,00 €
Tartiflette maison (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon, crème)	La part	11,00 €
Choucroute garnie maison (saucisson à l'ail, francfort, jarretons, pomme de terre, poitrine fumée)	La part	12,00 €
Cassoulet (saucisse, saucisson, confit de canard, poitrine)	La part	12,00 €
Paëlla (poulet, chorizo, poisson, crevettes, fruits de mer)	La part	12,00 €
Couscous garni (poulet, merguez, agneau, boulette)	La part	12,00 €



PLATS CUISINÉS

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

Coq au vin à l'ancienne ou Blanquette de dinde	La part	8,00 €
Jambon à l'os maison en sauce (ou en croûte +0.80€)	La part	8,00 €
Suprême de Pintade au poulet farci sauce provençale ou forestière ou au Brie	La part	8,50 €
Sauté de porc aux olives, pruneaux, forestier ou en confit	La part	8,50 €
Bœuf bourguignon ou aux carottes	La part	8,50 €
Cuisse de canard confite en sauce	La part	8,50 €
Cuisse de lapin à la moutarde ou aux pruneaux	La part	10,00 €
Blanquette de veau ou Osso Bucco de veau	La part	10,00 €
Curry d'agneau, tajine ou navarin aux petits légumes	La part	10,00 €
Filet mignon ou Joves de Porc au porto, madère ou au cidre	La part	10,00 €
Magret de canard rôti en sauce	La part	11,00 €
Souris ou gigot d'agneau de sept heures et son jus au thym	La part	12,00 €
Carré ou Filet de veau sauce aux cèpes, aux morilles ou au cidre	La part	13,00 €
Filet de bœuf sauce aux cèpes, aux morilles ou au Brie	La part	13,00 €
Ris de veau braisé aux morilles	La part	14,00 €



GARNITURES POUR LES PLATS CUISINÉS

TRAITEUR
LA FERTOISE
Le bon goût des traditions

Pommes Maxime (2/pers) ou râpées, pommes vapeur	La pièce	2,00 €
Purée de pommes de terre à l'ancienne maison	La part	3,50 €
Bouquet de légumes croquants	La part	3,90 €
Duo de purée de légumes	La part	3,50 €
Gratin dauphinois ou Pommes de terre rôties	La part	3,90 €
Risotto au fromage et champignons	La part	3,90 €
Fagot de haricots verts ou d'asperges vertes	La pièce	3,90 €
Gratin de pommes de terre façon sarladaise	La pièce	3,50 €
Gratin aux petits légumes	La pièce	3,50 €
Gratin de pommes de terre, marron et foie gras	La pièce	3,90 €
Crumble de légumes ou gratin provençale	La pièce	3,50 €



TRAITEUR
LA FERTOISE

Le bon goût des traditions



TARIFS VALABLES
Jusqu'au 31/12/2025

35 Rue de Paris
77320 LA-FERTÉ-CAUCHER

HORAIRE D'OUVERTURE :

Mardi au vendredi :
8h30 - 13h00 et 15h30 - 19h00
Samedi : 8h30 - 19h00
Dimanche : 8h30 - 12h45

01 64 04 00 01

contact@traiteurlafertoise77.fr
www.traiteurlafertoise77.fr



MENU À 49€ ● 6H DE SERVICE INCLUS

Foie gras de canard maison et ses chutneys ou Saumon Gravelax maison servi avec sa crème aux fines herbes	Cuisse de canard confite en sauce ou Suprême de volaille farci en sauce	Servi avec 2 garnitures au choix
Assiette de Brie de Meaux et sa verdure	Assortiment de desserts au choix <i>(servi en buffet ou à l'assiette)</i>	Café
	● Framboisier ● Fraisier ● Croustillant chocolat ● Salade de fruits frais ● Macarons ● Petits fours sucrés ● ou Pièce montée	Pains

MENU À 65€ ● 6H DE SERVICE INCLUS

● Foie gras de canard maison et ses chutneys ● Millefeuille d'avocat aux crevettes ● Duo de tartares de saumon et de St Jacques	● Duo de fromages de nos régions et sa verdure
● Brochette de St Jacques rôtie <i>sauce champagne sur son risotto</i> ● Dos de saumon grillé aux langoustines	Assortiment de desserts au choix <i>(servi en buffet)</i> ● Framboisier ● Fraisier ● Croustillant chocolat ● Salade de fruit frais ● Île flottante ● Pièce montée ● Macarons ● Petits fours sucrés
● Pause fraîcheur : <i>Pamplemousse, pomme, poire, mirabelle, citron, etc.</i>	● Café ● Pains
● Magret de canard en sauce <i>(foie gras, poivre ou forestière)</i> ● Filet de bœuf ou de veau en sauce <i>(brie, cèpes, poivre)</i>	
● Servi avec deux garnitures au choix	

MENU BRASÉRO OU MÉCHOUI À PARTIR DE 35€ ● MINIMUM 30 PERSONNES

● Matériel ● Bois ● 2 personnes minimum/cuisson ● Découpe et présentation	● Côtes de bœuf ● Magrets ● Brochettes ● saucisses ● Cambas ● St Jacques ● Demi-langoustes et autres ● Agneau ou/et porcelet ● Pommes de terre grenailles ● Frites et autres
---	---

MENU À 75€ ● 9H DE SERVICE INCLUS

Animations :

- 2 toasts au foie gras
- 2 toasts au saumon Gravelax

● 1 St Jacques
● 2 crevettes poêlées en persillade à la plancha
● Jambon sec ibérique tranché devant le client
● 2 verrines cocktail
● 2 canapés
● 2 petits fours chauds

● Mise en bouche ou pause fraîcheur

● Magret de canard en sauce
(poivre, cèpes, morille ou Périgueux)
● Filet de bœuf en sauce
(brie, cèpes, morilles ou poivre)
● Suprême de pintade farci
(provençale, Espelette, curry, brie)

● Servi avec deux garnitures au choix

● Duo de fromages de nos régions et sa verdure

Assortiment de desserts au choix *(servi en buffet)*

- Framboisier
- Fraisier
- Croustillant chocolat
- Poire chocolat
- Forêt noire
- Salade de fruit frais
- Île flottante
- Pièce montée
- Macarons
- Petits fours sucrés

● Café
● Pains

MENU À 80€ ● 7H DE SERVICE INCLUS

● Demi-homard en Bellevue
● Duo de Foie gras de canard froid et chaud
● Assiette gourmande *(Foie gras, entremet au saumon, homard)*

● Dos de cabillaud rôti sur sa ratatouille maison
● Noix de St Jacques rôtie et son risotto à la truffe
● Risotto de homard à l'armoricaine

Pause fraîcheur gourmande servie avec son fruit
(Pamplemousse champagne, mirabelle, cerise, poire, orange, pomme, Marc de champagne)

● Souris d'agneau confite et son jus au thym
● Pavé de filet de bœuf fondant au brie, 3 poivres ou truffes
● Côte de veau rosée sauce aux morilles, cèpes ou brie

● Servi avec deux garnitures au choix

● Trio de fromages affinés de la Brie et sa verdure

Assortiment de desserts au choix *(servi en buffet)*

- Framboisier
- Fraisier
- Croustillant chocolat
- Salade de fruit frais
- Île flottante
- Pièce montée
- Macarons
- Petits fours sucrés

● Café
● Pains

FORMULE COCKTAILS ET VINS D'HONNEURS ● 3H DE SERVICE INCLUS

22€ /PERS 3 canapés 3 petits fours chauds 2 toasts au foie gras Soupe champenoise Punch Mojito ou Sangria Jus de fruits Sodas	24€ /PERS 3 canapés 2 petits fours 3 petits légumes croquants 2 verrines cocktails Soupe champenoise Punch Mojito ou Sangria Jus de fruits Sodas	30€ /PERS 2 canapés prestige 2 petits fours chauds prestige 2 toasts au foie gras 2 huîtres 2 crevettes poêlées 2 verrines cocktails Champagne Jus de fruits Sodas
--	--	--

17€

MENU ENFANT

Crudités, charcuterie, melon
Mini burgers ou escalope de dinde à la crème
Pommes rôties
Glace ou gâteau au chocolat ou dessert des parents

17€

MENU PRESTATAIRE FROID

Salade composée
Viandes froides
Fromage
Tartelette
Pain

PLATEAU REPAS ● Livrable par 8 minimums dans un rayon de 25 km

17€ STANDARD 1 crudité 1 salade composée 1 viande 1 charcuterie Fromage Tartelette Petit pain	20€ ÉLÉGANCE 2 crudités 2 salades composées 2 viandes 1 charcuterie Fromage Entremet sucré Petit pain	25€ PRESTIGE Foie gras ou saumon fumé 3 salades composées 2 viandes ou poissons Fromage Entremet sucré Petit pain
Couverts plastique	Couverts plastique	Couverts bambou - Gobelet plastique

BRUNCH DU LENDEMAIN À 24€

Croissant, pain au chocolat, baguette et pain de mie
Beurre, confitures et pâte à tartiner
Café, thé, chocolat, jus de fruits

Assortiment de crudités et salades composées
Présentation de charcuteries et de 2 viandes froides
Plateau de fromages et sa verdure
Assortiment de tartelettes ou salade de fruits

FRAIS EN PLUS POUR LES MENUS SERVIS

Location de vaisselle complète livrée sur site :	de 7€ à 15€/pers
Location de nappages en coton blanc ou couleurs :	6€ à 8€/pers
Option de dressage des tables par nos soins :	4€/pers
Eau plate et pétillante en bouteille par nos soins :	1€50/pers en plastique et 3€/pers en verre

Une large gamme de vins peut vous être proposée

Une caution pourra vous être demandée pour toute casse ou perte de matériel, remboursée une semaine après chaque événement

FRAIS DE PERSONNEL

45 € / heure supplémentaire par serveur ou par cuisinier

Des frais de transports pourront être appliqués selon les devis et commandes