

Des tables  
en OR!



**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](mailto:contact@traiteurlafertoise77.fr)



## Apéritifs et mise en bouche

Petits fours chauds tradition .....	1,20 € / pièce
Canapés cocktail .....	1,20 € / pièce
Verrines cocktail festives .....	2,00 € / pièce
Pain surprise mixte (charcuterie, fromage et saumon fumé:60 toasts) .	49,50 € / pièce

## Entrées festives froides

Assortiment de ballotines maison (3 tranches par personnes) .....	4,00 € / la part
Opéra de foie gras au pain d'épices et confits de fruits .....	8,00 € / la part
Foie gras de canard français maison .....	8,00 € / la part
Millefeuille de saumon fumé aux petits légumes .....	6,50 € / la part
Coquille de saumon maison .....	7,00 € / la part
Saumon fumé écossais en tranche .....	8,00 € / la part
Saumon gravelax maison (saumon frais mariné aux épices) .....	7,00 € / la part
Terrine de langouste et homard .....	8,50 € / la part
Coquille de homard .....	16,00 € / la part
1/2 langouste en Bellevue .....	19,50 € / la part

## Poissons et entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau .....	7,00 € / pièce
Escargots de Bourgogne maison .....	8,50 € / 12 pièces
Cassolette d'escargots à la provençale .....	7,00 € / pièce
Cassolette de chapon et boudin blanc aux pleurotes .....	6,00 € / pièce
Cassolette de la mer .....	6,00 € / pièce
Coquille St-Jacques à gratiner .....	7,50 € / la part
Filet de sole sauce à la Dieppoise .....	9,00 € / la part
St-Jacques Normandes poêlées sauce Champagne .....	10,00 € / la part
Dos de saumon grillé sauce pesto .....	11,00 € / la part
Médailon de lotte bretonne sauce Armoricaïne .....	15,00 € / la part
Demi homard rôti sauce homardine .....	24,00 € / la part

## Viandes cuisinées

Jambon à l'os maison sauce Périgueux ou cidre ou Madère .....	8,00 € / la part
Blanquette de poularde aux éclats de morilles .....	9,00 € / la part
Sauté de cerf aux griottes .....	9,00 € / la part
Magret de canard sauce Périgueux ou poivre .....	9,00 € / la part
Jambon en croûte sauce cidre, Madère ou Porto (8 parts minimum) ...	9,50 € / la part
Suprême de chapon sauce au cidre .....	11,00 € / la part
Jarret d'agneau confit et son jus au thym .....	11,00 € / la part
Pavé de biche sauce bordelaise .....	11,00 € / la part
Tournedos de filet de bœuf sauce au brie ou aux cèpes .....	13,00 € / la part
Ris de veau braisé aux morilles .....	15,00 € / la part

## Les accompagnements

Les pommes dauphines maison .....	3,00 € / la part
Le gratin dauphinois maison .....	3,50 € / la part
Le gratin dauphinois à la truffe maison .....	3,50 € / la part
Écrasé de pommes de terre maison .....	3,00 € / 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

<b>Volaille fermière</b>	<b>Crue</b>	<b>Cuite</b>
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 (8 parts mini) .....	4,50 € / la part
Finger chocolat noix de pécan et caramel .....	4,00 € / pièce
Lingot poire caramel .....	4,00 € / pièce
Délicieux clémentine bergamote .....	4,00 € / pièce
Dôme framboise pistache .....	4,50 € / pièce

## *Dates limites de commandes*

Samedi 21 Décembre\* pour les 24 et 25 Décembre

Samedi 28 Décembre\* pour le 31 Décembre

\*sous réserve de disponibilités

## *Horaires et jours d'ouvertures*

Lundi 23 Décembre de 8h30 à 13h

Mardi 24 Décembre de 9h à 17h

Mercredi 25 Décembre de 10h à 12h

Lundi 30 Décembre de 8h30 à 13h

Mardi 31 Décembre de 8h30 à 13h

Fermeture du 1er au 6 Janvier 2025

# Joyeuses Fêtes

## Les menus des fêtes

### Menu à 15 €

Cassiolette de la mer ou de chapon aux pleurotes ou millefeuille de saumon fumé  
Blanquette de poularde ou magret de canard ou sauté de cerf  
1 garniture au choix

### Menu à 25 €

Petits fours salés ou canapés assortis (3/pers)  
Foie gras de canard, bouchée à la reine ou terrine de langouste  
Magret de canard, sauté de cerf ou filet de sole  
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, pavé de biche, jarret d'agneau ou dos de saumon  
2 garnitures au choix

### Menu à 35 €

Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)  
Foie gras de canard, terrine de langouste ou opéra  
St Jacques Normande ou 12 escargots  
Suprême de chapon, pavé de biche, jarret d'agneau ou filet de bœuf  
2 garnitures au choix

### Menu à 45 €

2 verrines, 2 canapés et 2 petits fours chauds  
Demi langouste en Bellevue  
Médailles de lotte ou filet de bœuf 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**  
**Rémi CENDRIER - Christophe MAILLET**  
**35 rue de Paris - 77320 LA FERTE-GAUCHER**  
**Tél : 01 64 04 00 01**  
**[www.traiteurlafertoise77.fr](http://www.traiteurlafertoise77.fr)**  
**[contact@traiteurlafertoise77.fr](mailto:contact@traiteurlafertoise77.fr)**

Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !  
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.  
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !  
Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

