



TRAITEUR

LA FERTOISE

Le bon goût des traditions

01 64 04 00 01

contact@traiteurlafertoise77.fr

www.traiteurlafertoise77.fr

35 Rue de Paris
77320 LA-FERTÉ-GAUCHER

TARIFS VALABLES
à partir du 01/03/2025

(Minimum 30 personnes)

HORAIRES D'OUVERTURE :

Mardi au vendredi :

8h30 - 13h00 et 15h30 - 19h00

Samedi : 8h30 - 19h00

Dimanche : 8h30 - 12h45



PLATS À THÈME

Chili corn carne et son morceau de petit salé grillé	La part	11,50 €
Tartiflette maison (<i>pommes de terre, oignon, lardon, reblochon, crème</i>)	La part	11,50 €
Choucroute garnie maison (<i>saucisson à l'ail, Francfort, jarretons, poitrine ou saucisse fumée pommes de terre</i>)	La part	12,50 €
Cassoulet (<i>haricots, saucisse grillée, saucisson, confit de canard, échine confite</i>)	La part	12,50 €
Paëlla (<i>riz, légumes, poulet, chorizo, poisson, crevettes, fruits de mer</i>)	La part	12,50 €
Couscous garni (<i>légumes, semoule, poulet, merguez, agneau, boulette de bœuf</i>)	La part	12,50 €
Lasagne bolognaise	La part	10,00 €
Parmentier de canard ou joue de bœuf confite	La part	11,00 €



PLATS CUISINÉS

Coq au vin à l'ancienne ou Blanquette de dinde	La part	8,50 €
Jambon à l'os maison en sauce (<i>ou en croûte +0.80€</i>)	La part	8,50 €
Suprême de Pintade au poulet farci sauce provençale ou forestière ou au Brie	La part	9,00 €
Sauté de porc aux olives, pruneaux, forestier ou en confit	La part	9,00 €
Bœuf bourguignon ou aux carottes	La part	9,00 €
Cuisse de canard confite en sauce	La part	9,00 €
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 Joutes 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	13,00 €
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

Pommes de terre râpées, pommes vapeur ou pommes de terre rôties	La pièce	2,50 €
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 (<i>patate douce, brocolis, châtaigne, céleri</i>)	La part	3,90 €
Gratin dauphinois	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 ou crumble aux petits légumes ou aux courgettes	La pièce	3,50 €



APÉRITIFS ET COCKTAILS

Pain surprise mixte (60 toasts)	La pièce	49,00 €
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, mini croque truffe ou briochette d'escargots	La pièce	1,50 €
Navette ou toasts assortis (tartnade poulet, thon, saumon, rillettes, fromage frais)	La pièce	1,30 €
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 €
Mini boîte chaude (ravioles assortis, parmentier assortis, émincés assortis, etc)	La pièce	5,00 €



ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuteries (présentation sur papillon, paon ou plats suivant le nombre)	La part	4,70 €
Assortiment de viandes froides (rôti de porc, rosbif charolais, poulet rôti ou mariné)	La part	6,80 €
Présentation de crudités et salades composées	300 grs	4,80 €
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 Saint-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

Cassolette de Noix de Saint-Jacques au champagne	La pièce	10,00 €
Coquille Saint-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	9,50 €
Cassolette de saumon au langoustine	La pièce	9,50 €
Pavé de saumon en sauce	La part	9,50 €
Filet de flétan en sauce	La part	13,00 €
Médaille de lotte en sauce	La part	14,00 €



BUFFET BRIARD À 18 €

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 25 €

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 DINATOIRE À 27 €

Assortiment de 6 pièces : canapés et/ou petits fours chauds

Assortiment de 2 boîtes chaudes ou cups de salades composées

Planches de charcuteries et fromages

Assortiment de 4 petits fours sucrés et/ou verrines sucrées



BUFFET FERTOIS À 29 €

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 38 €

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 buffets sont modifiables. N'hésitez pas à nous demander un devis complet et gratuit.

Le prix affiché des buffets est ttc sur une base de taxe à 5.5% pour les produits livrés.

Un changement du taux de tva à 10 % sera appliqué pour les buffets servis.

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



MENU À 51€

• 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 (servi en buffet ou à l'assiette)

Café

- Framboisier • Fraisier • Croustillant chocolat
- Salade de fruits frais • Macarons
- Petits fours sucrés ou Pièce montée

Pains



MENU À 68€

• 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
- Brochette de Saint-Jacques rôtie
Sauce champagne sur son risotto
- Dos de saumon grillé aux langoustines
- Pause fraîcheur :
Pamplemousse, pomme, poire, mirabelle, citron, etc.
- Magret de canard en sauce (foie gras, poivre ou forestière)
- Filet de bœuf ou de veau en sauce (brie, cèpes, poivre)
- 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
- Salade de fruits frais
- Île flottante
- Pièce montée
- Macarons
- Petits fours sucrés

- Café • Pains



MENU BRASÉRO OU MÉCHOUI À PARTIR DE 35€

• MINIMUM 30 PERSONNES

- Matériel • Bois
- Cuisson par 2 personnes minimum
- Découpe et présentation

- Côtes de bœuf • Magrets • Brochettes • saucisses
- Gambas • Saint-Jacques • Demi-langoustes et autres
- Agneau ou/et porcelet
- Pommes de terre grenailles • Frites et autres





MENU À 79€

● 9H DE SERVICE INCLUS

- 2 Verrines cocktail
- 2 Canapés
- 2 petits fours chaud

Animations :

2 toasts au foie gras
 2 toasts au saumon Gravelax
 1 Saint-Jacques - 2 crevettes poêlées en persillade à la plancha
 Jambon sec ibérique tranché devant le client

- 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 fruits frais
- Île flottante
- Pièce montée
- Macarons
- Petits fours sucrés

- Café
- Pains



MENU À 85€

● 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 Saint-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
- Filet 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 fruits frais
- Île flottante
- Pièce montée
- Macarons
- Petits fours sucrés

- Café
- Pains





FORMULE COCKTAIL ET VIN D'HONNEUR

• 3H DE SERVICE INCLUS

23€
/PERS

3 canapés
3 petits fours chauds
2 toasts au foie gras
Soupe champenoise
Punch
Mojito ou Sangria
Jus de fruits
Sodas

25€
/PERS

3 canapés
2 petits fours
3 petits légumes croquants
2 verrines cocktails
Soupe champenoise
Punch
Mojito ou Sangria
Jus de fruits
Sodas

32€
/PERS

2 canapés prestige
2 petits fours chauds prestige
Animation avec
2 toasts au foie gras
2 huîtres
2 verrines cocktails
2 crevettes poêlées et découpe
de jambon ibérique
Champagne
Jus de fruits
Sodas

18€

MENU ENFANT

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

18€

MENU PRESTATAIRE FROID

Plateau repas avec salades composées
Viandes froides
Fromage
Tartelette
Pain

25€

BRUNCH DU LENDEMAIN

Croissant, pain au chocolat, brioche, 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 DE PERSONNEL

- **45 € / heure supplémentaire par serveur ou par cuisinier**
- **Des frais de transports pourront être appliqués selon les devis et commandes**



FRAIS EN PLUS POUR LES MENUS SERVIS

- Location de vaisselle complète livré sur site : **modèles et prix sur devis**
- Location de nappages en coton blanc ou couleurs : **modèles et prix sur devis**
- Option de dressage des tables par nos soins : **4€/ pers**
- Fourniture de l'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



PLATEAU REPAS

• Livrable par 8 minimums dans un rayon de 25 km

18€

STANDARD

1 crudité
1 salade composée
1 viande
1 charcuterie
Fromage
Tartelette
Petit pain

Couverts en bois

22€

ÉLÉGANCE

2 crudités
2 salades composées
1 charcuterie
2 viandes
Fromage
Entremet sucré
Petit pain

Couverts en bois

27€

PRESTIGE

Foie gras ou saumon fumé
3 salades composées
2 viandes ou poissons
2 Fromage
Entremet sucré
Petit pain

Couverts bambou