

POUR DES FÊTES
EXTRAORDINAIRES !



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	1,30 € / pièce
Canapés cocktail des fêtes	1,30 € / pièce
Macarons salés assortis	1,50 € / pièce
Verrines cocktail festives	2,50 € / pièce
Pain surprise mixte (charcuterie, fromage et saumon fumé:60 toasts) .	49,00 € / pièce

Entrées festives froides

Assortiment de ballotines (3 tranches par personne)	4,00 € / la part
Foie gras de canard français maison	8,00 € / la part
Coquille de saumon frais	7,00 € / la part
Saumon fumé écossais en tranche	8,00 € / la part
Saumon gravelax (saumon frais mariné aux épices)	7,00 € / la part
Aspic de homard à la rillette de saumon	7,00 € / la part
Œuf écossais et sa crème mascarpone aux écrevisses	8,00 € / la part
1/2 langouste en Bellevue	18,00 € / 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
Feuilleté d'escargots en persillade	6,00 € / pièce
Feuilleté crevettes et cabillaud à l'estragon	6,00 € / pièce
Coquille St-Jacques à gratiner	7,50 € / la part
Cassolette de crevettes au Chablis	7,50 € / la part
Cassolette de sole et pétoncles sauce beurre blanc	8,50 € / la part
St-Jacques Normandes poêlées sauce Champagne	9,00 € / la part
Dos de saumon grillé sauce à l'oseille	11,00 € / la part
Médailillon de lotte bretonne sauce Armoricaïne	15,00 € / la part

Viandes cuisinées

Blanquette de volaille aux champignons de Paris	8,00 € / la part
Confit de cuisse de canard sauce Périgueux	8,00 € / la part
Sauté de sanglier aux marrons	8,00 € / la part
Jambon en croûte sauce cidre, Madère ou Porto (8 parts minimum) ...	9,50 € / la part
Tournedos de canard sauce foie gras et figues	9,50 € / la part
Navarin d'agneau à l'ail des ours	9,50 € / la part
Suprême de chapon sauce au cidre	11,00 € / la part
Pavé de cerf aux airelles	11,00 € / la part
Tournedos de filet de bœuf sauce au brie ou aux cèpes	14,00 € / la part
Ris de veau braisé aux morilles	15,00 € / la part



Les accompagnements

Les pommes dauphines maison	3,50 € / la part
Lingot de polenta aux cèpes x 3	3,00 € / la part
Écrasé de pommes de terre maison	3,00 € / la part
Fagot aux 3 légumes	3,00 € / la part
Purée de patate douce maison	3,50 € / la part
Le gratin dauphinois maison	3,70 € / la part
Tarte tatin de légumes d'hiver	3,50 € / la part
Risotto aux champignons de Paris	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
Foie gras cru	Au cours	

Les fromages et desserts gourmands individuels

Plateau de fromages affinés assortis (8 parts mini)	4,50 € / la part
Dôme cassis myrtille	4,00 € / pièce
Finger vanille noisette	4,00 € / pièce
Palet forêt noire	4,00 € / pièce
Poire en trompe l'œil	4,00 € / pièce

Dates limites de commandes

Samedi 20 Décembre* pour les 24 et 25 Décembre

Samedi 27 Décembre* pour le 31 Décembre

*sous réserve de disponibilités

Horaires et jours d'ouvertures

Mardi 23 Décembre de 8h30 à 13h et 15h30 à 19h

Mercredi 24 Décembre de 9h à 17h

Jeudi 25 Décembre de 10h à 12h

Mardi 30 Décembre de 8h30 à 13h et 15h30 à 19h

Mercredi 31 Décembre de 8h30 à 13h

Fermeture du 1er au 5 Janvier 2026

Les menus des fêtes

Menu à 15 €

Feuilleté d'escargots ou aux crevettes
Blanquette de volaille, cuisse de canard ou sauté de sanglier
1 garniture au choix

Menu à 24 €

Petits fours salés ou canapés assortis (3/pers)
Foie gras de canard, bouchée à la reine ou aspic de homard
Cuisse de canard, sauté de sanglier ou cassolette 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 cerf ou dos de saumon
2 garnitures au choix

Menu à 36 €

Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)
Foie gras de canard, œuf Ecossais ou aspic de homard
St-Jacques Normande ou 12 escargots
Suprême de chapon, pavé de cerf ou filet de bœuf
2 garnitures au choix

Menu à 46 €

2 verrines, 2 canapés et 2 petits fours chauds
Demi langouste en Bellevue
Médallions 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
Blanquette de volaille + 1 garniture au choix



Traiteur La Fertoise
Rémi CENDRIER - Christophe MAILLET
35 rue de Paris - 77320 LA FERTÉ-GAUCHER
Tél : 01 64 04 00 01
www.traiteurlafertoise77.fr
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 sachet de guimauves 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 et www.petitsprinces.com

