Tables en Fête









laissez-vous

inspirer !

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

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997

Tables e

Apéritifs et mises en bouche

Petits fours chauds tradition	1,40 € / pièce
Canapés cocktail des fêtes	1,40 € / pièce
Macaron foie gras	1,50 € / pièce
Briochettes d'escargots	1,50 € / pièce
Assortiment de mini bouchées apéritives chaudes	1,90 € / pièce
Verrines cocktail festives	2,70 € / pièce

Entrées festives froides

Assortiment de ballotines (3 tranches par personne)	4,00 € / la part
Pâté en croûte au cochon, gibier , volaille ou St-Jacques	5,00 € / la part
Millefeuille de saumon fumé aux petits légumes	6,50 € / la part
Ganache de foie gras maison à la gelée de ratafia et pain d'épices	8,00 € / la part
Foie gras de canard français maison	9,00 € / la part
Foie gras d'oie maison (origine UE)	11,00 € / la part
Coquille de saumon frais	7,00 € / la part
Saumon gravelax (saumon frais mariné aux épices et jus de betterave)	7,00 € / la part
Saumon fumé écossais en tranche	9,00 € / la part
Ceviche de thon rouge et St-Jacques normandes aux agrumes	12,00 € / la part
Duo de homard et tourteau	12,00 € / 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	9,00 € / 12 p
Tourte volaille et homard	6,00 € / pièce
Effiloché de volaille sur sa tatin d'endive	7,00 € / pièce
Coquille St-Jacques à gratiner	8,00 € / la part
St-Jacques normandes poêlées sauce Champagne sur son risotto	10,00 € / la part
Dos de saumon rôti sauce homardine	10,00 € / la part
Filet de bar aux agrumes	11,00 € / la part
Pavé de Sandre au beurre blanc	11,00 € / la part
Médaillon de lotte bretonne sauce Armoricaine	16,00 € / la part
Filet de turbot sauce aux petits pois et sa jeune carotte	19,00 € / la part

Viandes cuisinées

Blanquette de volaille aux éclats de morilles	8,50 € / la part
Confit de cuisse de canard sauce Périgueux	8,50 € / la part
Sauté de sanglier aux marrons	8,50 € / la part
Jambon en croûte sauce cidre, Madère ou Porto (8 parts minimum)	10,00 € / la part
Civet de cerf aux griottes	10,00 € / la part
Suprême de chapon sauce au cidre	12,00 € / la part
Magret de canard farci aux cèpes et épinards	13,00 € / la part
Tournedos de filet de bœuf sauce au Brie ou aux cèpes	14,50 € / la part
Filet de bœuf en croûte sauce Brie ou cèpes ou Périgueux	16,00 € / la part
Ris de veau braisés aux morilles	16,00 € / la part

Les accompagnements

Le gratin dauphinois maison ..... 3,90 € / la part
Le gratin dauphinois maison à la truffe blanche d'été ..... 3,90 € / la part
Les pommes dauphines maison ..... 3,90 € / la part
L'écrasé de pommes de terre maison ..... 3,90 € / la part
L'écrasé de pommes de terre aux cèpes maison ..... 3,90 € / la part
La poêlée ardéchoise ..... 3,90 € / la part
Epinard à la crème et Parmesan ..... 3,90 € / la part
Le risotto aux champignons de Paris ..... 3,90 € / la part
Le risotto aux petits légumes ..... 3,90 € / 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

Les fromages et desserts gourmands individuels

Plateau de fromages affinés assortis (8 parts mini) ..... 4,90 €/ la part
La fleur d'agrumes et bergamote ..... 4,00 € / pièce
Le dôme chocolat cacahuètes ..... 4,00 € / pièce
Le cassis et pain d'épices ..... 4,00 € / pièce
Le mango coco Pécan ..... 4,00 € / pièce
La poire Belle Hélène en trompe l'œil ..... 4,00 € / pièce

Dates limites de commande

Samedi 19 Décembre* pour les 24 et 25 Décembre
Samedi 26 Décembre* pour le 31 Décembre
*sous réserve de disponibilités

Horaires et jours d'ouverture

Jeudi 24 Décembre de 9h à 17h
Vendredi 25 Décembre de 10h à 12h

Jeudi 31 Décembre de 8h30 à 14h

Fermeture du 1er au 4 Janvier 2027

Joyeuses Fêtes

Les menus des fêtes

Menu à 17 €
Tourte volaille homard, millefeuille de saumon fumé ou bouchée à la reine
Blanquette de volaille, cuisse de canard, sauté de sanglier ou St-Jacques gratinée
1 garniture au choix

Menu à 25 €
Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)
Ganache de foie gras, coquille St-Jacques gratinée ou saumon gravelax
Cuisse de canard, sauté de sanglier, civet de cerf ou dos de saumon rôtis
1 garniture au choix

Menu à 30 €
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 farci, filet de bar ou de sandre
2 garnitures au choix

Menu à 40 €
Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)
Foie gras de canard, saumon fumé ou saumon gravelax
Duo de homard et tourteau ou ceviche de thon et St-Jacques
Suprême de chapon ou tournedos de filet de bœuf
2 garnitures au choix

Menu à 50 €
2 verrines, 2 mini bouchées, 1 macaron foie gras
Demi langouste en Bellevue ou filet de turbot aux petits légumes
Ris de veau, filet de bœuf en croûte ou médaillons de lotte
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

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

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

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 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, 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