

• CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE •

NOTRE MENU TRAITEUR

COCKTAILS

Bouchées Apéritives saléesles 16 pièces
 4 Financier Chorizo - 4 Financier Pistou
 4 Feuilleté Strasbourg - 4 Saumon gravelax

Prix
Unitaire

Quantité

Total

13,00€

Crumble (assortiments de bocaux).....les 3 pièces
 1 Crumble Parmesan – 1 Chorizo – 1 Basilic

6,50€

Plateau mini verrineles 12 pièces
 4 Mini verrine Foie gras pomme
 4 Mini verrine Crevette basilic ou avocat
 4 Mini verrine Saumon fumé

29,00€

Plateau toast briochéles 12 pièces
 4 Toast Brioche Foie Gras
 4 Toast Brioche Saumon Fumé
 4 Toast Brioche Pata Négras

22,00€

ENTREES FROIDES

Saumon Fumé Ecossais Label Rougele kg
 Terrine de Saumon Crevettesla part
 Entremet rouget tomate fenouilla pièce
 Pâté croûte au Canard (canard, foie gras 20%,fruits secs)le kg
 Terrine Gourmande au Foie Gras 30%le kg
 Terrine de Canard à l'orange confitele kg
 Foie Gras de Canard mi cuit Maisonle kg
 Entremet Foie Gras, potimarron, volaille et figuesla pièce
 Porcelet farci aux cèpes et marronsle kg
 Suprême de Canard au Foie Gras, amarena et pistachele kg

79,80€

5,00€

5,50€

55,80€

54,00€

23,90€

145,00€

5,80€

52,00€

60,00€

ENTREES CHAUDES

Bouchée à la Reinela pièce
 Feuilleté ris de veaula pièce
 Coquille Saint Jacquesla pièce
 Cassolette de Caillela pièce

6,50€

9,50€

7,50€

8,50€

Total commande traiteur



• CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE •

NOTRE MENU TRAITEUR

VIANDES

	Prix Unitaire	Quantité	Total
Jambon braisé sauce miel épicesla part	4,90€		
Filet de chapon farci aux cèpes et ses épicesla part	9,00€		
Médaillon Pintade fruits secsla part	8,50€		
Mignon de Veau aux morillesla part	14,90€		

POISSONS

Brioche saumon et fenouil sauce bonne femmela pièce	14,00€		
Cassolette cabillaud asperges et morillesla part	8,50€		
Brochette St Jaques et champignons, concassé de tomates beurre blancla pièce	11,00€		

GARNITURES

Gratin dauphinoisla part	4,50€		
Gratin dauphinois cèpes 30%la part	7,70€		
Gratin Butternutla part	4,50€		
Moelleux pommes de terre aux marronsla pièce	4,00€		
Bouchon de céleri à l'ail noirla pièce	4,60€		
Poêlé légumes rôtis aux éclats de marrons.....la part	4,00€		
Risotto asperges vertesla part	4,50€		
Tian de légumes: (champignon, potimarron, marron et tomates confites)la part	4,90€		

COMMANDE POUR LE : __/__/__ COMMANDE PRISE LE: __/__/__ VENDEUR: _____

NOM PRENOM DU CLIENT: _____

Tél: _____ Email: _____

La commande sera retirée au:

☐ MARCHÉ DES HALLES
ANGOULÊME,
TÉL: 05 45 92 47 03
De 8h à 12h30 uniquement

☐ MARCHÉ VICTOR HUGO
ANGOULÊME,
TÉL: 06 52 56 45 94
De 8h à 12h30 uniquement

☐ LABORATOIRE DE
PRODUCTION, DIGNAC,
TÉL: 05 45 24 50 05
De 8h à 12h30 / 15h à 16h30

Total commande traiteur



• CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE •

INFORMATIONS COMMANDE

COMMANDE POUR LE :/...../..... | COMMANDE PRISE LE :/...../..... VENDEUR :

NOM / PRÉNOM DU CLIENT :

Tél. : / email :

La commande sera retirée au :

☐ MARCHÉ DES HALLES,
ANGOULÊME,
TÉL. 05 45 92 47 03
de 8h à 12h30 uniquement

☐ MARCHÉ VICTOR HUGO,
ANGOULÊME,
TÉL. 06 52 56 45 94
de 8h à 12h30 uniquement

☐ LABORATOIRE DE
PRODUCTION, DIGNAC,
TÉL. 05 45 24 50 05
de 8h à 12h30 / 15h à 16h30

AJOUTER À LA COMMANDE

BOUCHERIE / CHARCUTERIE / VOLAILLE

OUI

NON

PRODUITS DE CHARCUTERIE CLASSIQUES (boudins blancs naturels, truffés, arlequin, crépinettes,...)

OUI

NON

PRÊT VAISSELLE CONSIGNÉE

QTS

QTS

Caisse blanche

Plat GMB

Plat PMB.....

Assiette

Ramequin.....

Plateau bois

Planche bois

Cassiolette

Total caution

50€



ATTENTION : Pour valider votre commande, une consigne vaisselle de 50€ vous sera demandée en chèque ou en espèces (pas de CB).
Vaisselle à retourner dans les 8 jours **sur le lieu de retrait de la commande**. Merci pour votre compréhension et votre confiance.

**MAÎTRE ARTISAN
CHARCUTIER - TRAITEUR**

Tous nos produits sont fabriqués maison !

TOTAL DE LA COMMANDE

COMMANDE TRAITEUR

.....

CAUTION VAISSELLE

.....

AUTRE

.....

Total

.....

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, CONSERVEUR

www.lapierre-tradition.fr

