

Apéritifs et mises en bouches

Mini saucisse cocktail	Pièce	0,20 €
Petit four salé traditionnel	Pièce	0,90 €
Canapé cocktail assortis	Pièce	0,90 €
Canapé cocktail gourmand	Pièce	1,20 €
Mini cheeseburgers	Pièce	1,00 €
Mini St Jacques en coquille	Pièce	2,20 €
Verrine cocktail variée	Pièce	1,50 €

Entrées festives froides

Foie gras de canard maison	La part	7,00 €
Foie gras de canard aux figues maison	La part	7,00 €
Foie gras d'oie maison	La part	7,00 €
Millefeuille de crêpes au saumon fumé et petits légumes	La part	4,50 €
Saumon fumé écossais en tranche	La part	6,50 €
Coquille de saumon frais	La part	6,00 €
Verrine de crabe des neiges sur légumes croquants	La part	7,50 €
Brick aux avocats, saumon fumés en corolle	La part	7,00 €
1/2 Langouste en Bellevue	La part	20,00 €
Demi-homard breton décortiqué en Verrine	La part	20,00 €

Poissons et entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	Pièce	5,00 €
Escargots de Bourgogne maison	12 pièces	7,00 €
Feuilleté au boudin blanc et pommes confites	Pièce	3,50 €
Coquille St Jacques gratinée	Pièce	6,00 €
Brioche aux St Jacques et fruits de mers	Pièce	6,00 €
Cocotte feuilletée aux langoustines	Pièce	7,00 €
Cassolette de joues de lottes au riesling	Pièce	7,00 €
Noix de St Jacques (4) sauce champagne	La part	7,50 €
Filet de dorade royale en papillote au piment d'Espelette	La part	9,50 €
Dos de cabillaud sauce au safran ou au champagne	La part	10,00 €
Médallions de lotte française sauce homardine	La part	12,00 €
Filet de turbot sauvage sauce champagne	La part	15,00 €
Demi-homard breton à l'armoricaine	La part	20,00 €

Viandes cuisinées

Cuisse de canard confite sauce périgieux	La part	6,50 €
Fricassée de cuisse de chapon aux morilles	La part	6,50 €
Demi-Magret de canard sauce au foie gras ou cèpes	La part	7,00 €
Parmentier de bœuf à la patate douce	La part	7,50 €
Pavé de veau de lait rôti sauce brie ou cidre ou forestier	La part	8,00 €
Filets de faisans rôtis sauce aux cèpes	La part	8,00 €
Suprême de chapon poché sauce au cidre	La part	9,00 €
Pavé de cerf aux morilles	La part	9,50 €
Filet de bœuf sauce aux cèpes ou au brie (entier ou a la part)	La part	10,00 €
Ris de veau braisés aux morilles	La part	12,00 €

Les accompagnements

Pomme dauphine nature ou aux cèpes (5/pers)	La part	2,00 €
Le gratin dauphinois (200 gr)	La part	2,50 €
Purée de pomme de terre (200 gr)	La part	2,50 €
Arlequin de 3 purées variées	La part	2,50 €
Risotto aux champignons de Paris	La part	2,50 €
Poêlée de petit épeautre aux asperges et morilles	La part	3,50 €
Flan d'asperge verte et carotte à la saveur truffée	La part	2,50 €

Les volailles festives crue ou cuite

Volaille fermière des Landes	Crue	cuit
Chapon des landes (4kg) pour 8/10 personnes	60 € pièce	80 € pièce
mini chapon (2k5) pour 6/8 personnes	40 € pièce	60 € pièce
Dinde des Landes (4kg) pour 8/12 personnes	60 € pièce	80 € pièce
Chapon de pintades pour 6/8 personnes	40 € pièce	60 € pièce
Magret de canard des Landes	8 € pièce	

Les Desserts Gourmands

Entremet chocolat blanc et caramel beurre salé	La pièce	3,50 €
« Cadeau » chocolat au cœur caramel	La pièce	3,50 €
Perle blanche au fromage blanc au cœur fraise/framboise	La pièce	3,50 €
Œuf à la neige à la vanille de la Réunion	Les 2 parts	6,00 €
Crème anglaise maison à la vanille de la Réunion	Le litre	9,00 €

Menu des fêtes :

Menu à 12 €

Millefeuille de saumon ou bouché à la reine ou feuilleté boudin blanc
Cuisse ou magret de canard, fricassé de chapon ou Parmentier de bœuf

1 garniture au choix

Menu à 18 €

Petits fours salés ou canapés assortis (3/pers)

St Jaques gratinée ou en cocotte ou bouchée à la reine

Canard, pavé de veau ou filet de faisan

2 garnitures au choix

Menu à 23 €

Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)

Foie gras de canard, 12 escargots, saumon fumé ou brick d'avocat

Suprême de chapon, filet de bœuf ou pavé de cerf

2 garnitures au choix

Menu à 33 €

2 verrines et 2 petits fours ou canapés

Foie gras de canard ou St Jaques au champagne

Verrine de crabe ou cassolette de lotte

Suprême de chapon, pavé de cerf, filet de bœuf

2 garnitures au choix

Menu à 40 €

2 verrines, 2 canapés, 2 petits fours et 2 mini St Jacques

Demi-homard ou demi-langouste

Médallions de lotte ou cabillaud en sauce ou

Filet de bœuf, suprême de chapon ou ris de veau

2 garnitures au choix

Menu enfant à 15 €

3 minis saucisses et 3 petits fours chauds

Demi foie gras ou demi-saumon fumé

Aiguillettes de chapon sauce normande

Galette de pomme de terre

MENU DES FÊTES

2018-2019



LA CHARCUTERIE FERTOISE

35 RUE DE PARIS

77320 LA FERTE GAUCHER

TEL: 01 64 04 00 01

www.traiteurlafertoise77.fr

Mail: charcuteriefertoise@cegetel.net

Date limite de commande assurée :

Mardi 18 décembre pour les 23, 24 et 25 décembre

Mercredi 26 décembre pour le 30 et 31

Horaires d'ouverture :

Lundi 24 et 31 décembre de 9h à 18h30

Mardi 25 décembre de 10h à 12 h

Attention cette année, nous serons fermé le 1er Janvier 2019

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.