

Apéritifs et mises en bouches

Macaron salé (foie gras, saumon fumé, truffe)	Pièce	1,40 €
Petit four chaud	Pièce	1,00 €
Canapé cocktail	Pièce	1,00 €
Pain surprise maison (garnitures au choix) 50/60 toasts	Pièce	45,00 €
Œuf cocotte et champignons en chou	Pièce	1,90 €
Queue de crevette en persillade crue à poêler	Pièce	0,90 €
Verrine cocktail festive	Pièce	1,60 €

Entrées festives froides

Foie gras de canard français maison	La part	7,00 €
Foie gras de canard français aux écorces d'orange	La part	7,00 €
Tartare Saint jacques et crevettes cuites aux algues	La part	5,50 €
Millefeuille de crêpes saumon fumé, avocat et petits légumes	La part	5,00 €
Saumon fumé écossais en tranche	La part	6,50 €
Coquille de saumon farci aux légumes	La part	6,00 €
Opéra de foie gras (mangue, pain d'épice, pistaches)	La part	7,50 €
Verrine de jarret de porc confit au foie gras	La part	7,00 €
1/2 Langouste en Bellevue	La part	18,00 €
1/2 Homard Européen en Bellevue	La part	20,00 €

Poissons et entrées chaudes

Bouchée à la reine au ris de veau	Pièce	5,00 €
Escargots de Bourgogne maison	12 pièces	6,50 €
Mini tourte aux escargots et champignons	Pièce	3,50 €
Feuilleté au homard et crevettes	Pièce	4,00 €
Coquille St Jacques gratinée	Pièce	6,00 €
Cassolette lutée de noix de St jacques à la normande	Pièce	6,00 €
Brioche de joue de sandre au beurre blanc	Pièce	7,00 €
Corolle de St Pierre aux écrevisses et courgettes	Pièce	7,00 €
Blanquette de la mer (saumon, langoustines, moules, pétoncles)	Pièce	7,00 €
3 St Jacques Normande sur fondue de poireaux au lard fumés	La part	9,00 €
Pavé de lieu jaune breton sur sa piperade de poivrons	La part	9,50 €
Filet d'empereur sauce aux épices douces	La part	11,00€
Médallions de lotte française sauce homardine	La part	13,00€
Filet de turbot sauvage sauce champagne	La part	13,00€

Viandes cuisinées

Noix de jambon d'Auvergne au miel et épices	La part	6,50 €
Fricassée de cuisse de chapon aux morilles	La part	6,50 €
Cuisse de canard confite sauce forestière	La part	7,00 €
Ballotin de caille lardé farci sauce forestière	La part	7,00 €
Sauté de sanglier aux châtaignes	La part	7,00 €
Suprême de pintadeau farci foie gras et raisins	La part	8,00 €
Pavé d'autruche rôti à la moutarde de Meaux	La part	8,00 €
Suprême de chapon poché sauce au cidre	La part	9,00 €
Souris de cerf en carbonade	La part	9,00 €
Tournedos de filet de bœuf aux cèpes ou au brie	La part	10,00 €
Ris de veau braisés aux morilles	La part	12,00 €

Les accompagnements

Pomme dauphine maison	<i>La part</i>	3,00 €
Le gratin dauphinois maison (200 gr)	<i>La part</i>	3,00 €
Ecrasé de pommes de terre truffées (200 gr)	<i>La part</i>	3,00 €
Poêlée ardéchoise (marrons, champignons, épinards)	<i>La part</i>	3,00 €
Duo de mini pommes de terre farcies aux morilles	<i>La part</i>	3,00 €
Risotto aux champignons de Paris	<i>La part</i>	2,50 €
Gratin de millet et patate douce	<i>La part</i>	2,00 €
Epinards à la crème de parmesan	<i>La part</i>	3,20 €

Les volailles des Landes 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 pintade pour 6/8 personnes	40 € pièce	60 € pièce
Magret de canard des Landes	8 € pièce	

Les fromages et desserts gourmands

Brie truffé ou aux noisettes ou aux mendiants		
Comté, Gaperon, Ste Maure, Roquefort, Brillat, Gorgonzola		
Macaron (chocolat, citron vert, myrtille, noisette, spéculos)	<i>La pièce</i>	1,00 €
Poire en trompe l'œil	<i>La pièce</i>	3,50 €
Citron en trompe l'œil	<i>La pièce</i>	3,50 €
Sphère au chocolat au cœur croustillant	<i>La pièce</i>	3,50 €

Les menus des fêtes :

Menu à 12 €

Tourte aux escargots ou feuilleté de homard
...
Cuisse de canard, fricassé de chapon, jambon, sanglier ou caille
...
1 garniture au choix

Menu à 19 €

Petits fours salés ou canapés assortis (3/pers)
...
Cassolette ou St Jacques gratinée ou tartare de St Jacques ou millefeuille
...
Cuisse de Canard, caille ou sanglier
...
2 garnitures au choix

Menu à 22 €

Petits fours salés ou canapés assortis (4/pers)
...
Foie gras de canard, 12 escargots, saumon fumé ou cassolette de St Jacques
...
Suprême de pintade ou caille ou cerf ou autruche
...
2 garnitures au choix

Menu à 33 €

2 verrines et 2 petits fours ou canapés
...
Foie gras de canard ou verrine de jarret de porc ou opéra de foie gras
...
Brioche de sandre ou corolle de St Pierre ou blanquette de la mer
...
Suprême de chapon, souris de cerf ou filet de bœuf
...
2 garnitures au choix

Menu à 42 €

2 verrines, 2 canapés, 2 petits fours et 2 œufs cocotte
...
Demi-homard ou demi-langouste
...
Médallions de lotte ou turbot ou empereur
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

CARTE DES FÊTES



2019-2020



TRAITEUR

LA FERTOISE

Le bon goût des traditions

35 RUE DE PARIS
77320 LA FERTE GAUCHER
TEL: 01 64 04 00 01

www.traiteurlafertoise77.fr

Mail: contact@traiteurlafertoise77.fr

Date limite de commande assurée :

Vendredi 20 décembre pour les 23, 24 et 25 décembre

Vendredi 27 décembre pour le 30 et 31 décembre

Horaires d'ouverture :

Lundi 23 et 30 décembre de 9h à 18h30

Mercredi 25 décembre de 10h à 12 h

Attention cette année, nous serons fermé le 1er Janvier 2020
Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.