

CARTE TRAITEUR FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Plateau
d'amuses
bouches



LES ENTRÉES FROIDES*

Terrine de crustacés et cœur de Gambas
Foie gras aux fruits secs
Bûche de saumon au Raifort et fruit confit
Saumon façon Gravelax
Millefeuille de tartare de Magret aux écorces d'oranges

LES ENTRÉES CHAUDES*

Vol au Vent de Lotte champignons, patate douce et saveur chorizo doux.

LES POISSONS*

Filet de De Saint Pierre, sauce Homard
Brochette de Gambas et Chorizo à la crème de poireaux

LES VIANDES*

Souris de Cerf aux Cramberries
Caille farcie aux marrons, sauce foie gras
Filet Mignon de Sanglier bardé à la Spaniata, sauce Pleurotes
Filet de Faisan, crème de carottes curcuma et gingembre
Pavé de Filet de Bœuf Rossini en croûte

**SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS LORS DE VOTRE COMMANDE*

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de Butternut grillé sauce Miel
Tatin de légumes du Soleil
Effeuillés de pomme de Terre, oignons rouges et tomate séchée.
Fond d'artichaut à la vitelotte et carotte
Poêlée Gourmande aux pointes d'asperges et amandes grillées*
* (Courgettes, Aubergines, Choux Romanesco, Asperge)

Pour Marier plus de plaisir il est conseillé de prendre 2 garnitures par plat

Les modalités de remise à température vous seront communiquées sur une fiche au moment du retrait.

Tous nos plats sont mis Sous Vide. Ceux-ci seront à retirer au Drive.

POUR PASSER COMMANDE* :

* Au bureau Les Lundis, Mardis, et Vendredi de 14h à 17h00

* Par courrier Ou Mail (merlet-traiteur@orange.fr),

Toute commande effectuée SANS Acompte ne sera prise en compte. Merci de votre compréhension.

* Pour le repas de Noël avant le 17 Décembre 12H Pour le repas de la St Sylvestre avant le 24 Décembre 12H.

Merlet traiteur
 Sarl STECEL
 2 rue du Moulin de la Garde
 85540 La Jonchère
 N° Siret : 522674266 00021
 Tél : 06.76.60.43.14
 Mail : merlet-traiteur@orange.fr

Mme, Mr :
 Adresse :
 Tél. :
 Mail :

Retrait au Drive de nos locaux :

Plage horaire du retrait au Drive :

Entourez le Jour : 24/12 OU 31/12

DE 14h30 à 15h30.

RÉF.	DÉSIGNATION	Poids	Prix Unitaire	Quantité	Total T.T.C.
	Plateau de 10 p d'amuses bouches	Plateau	8.00€		
AmuseBou	Plateau de 30 p d'amuses bouches	Plateau	27.00€		
	Terrine de crustacés et cœur de gambas	Pièce	2.90€		
E.Froide	Saumon façon Gravelax	Pièce	3.80€		
	Millefeuille de tartare de Magret, aux écorces d'Or		3.80€		
	Bûche de saumon au Raifort et fruit confit		3.30€		
	Foie gras aux fruits secs	Pièce	3.80€		
	Foie Gras aux fruits secs (environ 5 parts)	500g	45.00€		
	Foie Gras aux Fruits secs (environ 10 parts)	1kg	90.00€		
E.Chaude	Vol au Vent de Lotte champignons, patate douce	Pièce	7.00€		
POIS	Filet de De Saint Pierre, sauce Homard	Pièce	11.50€		
	Brochette de Gambas et Chorizo à la crème de poireaux	Pièce	12.00€		
	Filet de Faisan, crème de carottes curcuma et gingembre	Pièce	10.50€		
	Souris de Cerf aux Cramberries	Pièce	12.00€		
	Filet Mignon de Sanglier bardé à la Spaniata, sauce Pleurotes	Pièce	12.00€		
	Caille farcie aux marrons, sauce foie gras	Pièce	11.00€		
	Pavé de Filet de Bœuf Rossini en croute	Pièce	13.50€		
ACCOMP	Poêlée de Butternut grillé sauce Miel	Pièce	2.10€		
	Tatin de légumes du Soleil	Pièce	2.50€		
	Effeuillés de pomme de Terre...	Pièce	2.30€		
	Fond d'artichaut à la vitelotte et carotte	Pièce	2.10€		
	Poêlée Gourmande aux pointes d'asperges...	Pièce	2.10€		

TOTAL TTC :	€
Acompte versé :	€
Solde à régler :	€

Acompte de€
 Reçu Le /12/2021 par

Pénalité de retard au taux annuel de « 30 » %

En cas de retard de paiement, application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros (article D. 441-5 du code du commerce). Modalités de rétractation : Sous 72 H

Accepté par le client :

Le :/...../2021