VIANDES

Moelleux de porc sauce miel/abricot aux épices douces
La Part: **9€50**

Suprême de Pintade sauce vin blanc aux Morilles
La Part: **12€30**

Filet de canette aux figues, crème balsamique , sauce vin rouge
La Part: **12€30**

Pavé de veau sauce pain d'épices
La Part: **14€50**

ACCOMPAGNEMENTS:

Paillassons de patate douce et comté
(+/- 110g) : **3€30**

Effeuillé de pommes de terre sarladaises (+/- 90g): **3€30**

Poêlée de légumes oubliés et champignons +/- 110g: **2€40**



DESSERTS:

Entremet cookie & crème spéculos:
La Part : **4.10€**

OU

Entremet crème brulée
(+/- 90g) : La part: **5.80€**

7

Avant le 16 décembre pour le réveillon de Noel.
Avant le 24 décembre pour la St Sylvestre.



Merlet Traiteur

Carte Des fêtes de Fin d'année.

Commande possible:
Au bureau:
du Lundi au Jeudi entre 14h-17h

Par mail: merlettraiteur@gmail.com

Contact: 0676604314



AMUSES BOUCHES

Plateau de 10 *Amuses bouches variés:

11.00€

Plateau de 30 *Amuses bouches variés:

33.00€

- Amuses bouches variés: Toasts, Tortillas, navettes...

ENTREES FROIDES

Terrine de foie gras :
(+/- 50g/part) **7€90**
Bloc de foie gras 500g:
(10-12 pers) **79€00**

Tartare de sT Jacques et son harmonie de légumes (+/- 70g) **4€60**

Bûche de suprême de Homard à la Bretonne (+/- 80g) **5€00**

ENTREES CHAUDES

Tartelette de boudin blanc aux Morilles **5€70**

Tourtière de ris de veau et volaille sauce foie gras **5€80**

POISSONS

Saumon cuit sur peau sauce crustacés aux herbes **11€50**

Filet de St Pierre sauce beurre blanc au poivre de Timut: **17€50**

Avant le 16 décembre pour le réveillon de Noel.
Avant le 23 décembre pour la St Sylvestre.

BON DE COMMANDE — MERLET TRAITEUR

Édition / fêtes concernées : _____

Coordonnées du client

- **Nom : _____**
- **Téléphone : _____**
- **Courriel : _____**
- **Date et heure de retrait souhaitées : _____**

Commande

Catégorie	Produit	Prix unitaire	Quantité	Sous-total
Amuse-bouches	Plateau de 10 pièces variées	11,00 €	____	____ €
Amuse-bouches	Plateau de 30 pièces variées	33,00 €	____	____ €
Entrée froide	Terrine de foie gras, environ 50 g	7,90 €	____	____ €
Entrée froide	Bloc de foie gras de 500 g, pour 10 à 12 personnes	79,00 €	____	____ €
Entrée froide	Tartare de Saint-Jacques et légumes, environ 70 g	4,60 €	____	____ €
Entrée froide	Bûche de suprême de homard à la Bretonne, environ 80 g	5,00 €	____	____ €
Entrée chaude	Tartelette de boudin blanc aux morilles	5,70 €	____	____ €
Entrée chaude	Tourtière de ris de veau et volaille, sauce foie gras	5,80 €	____	____ €
Poisson	Saumon cuit sur peau, sauce aux crustacés et aux herbes	11,50 €	____	____ €
Poisson	Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au poivre de Timut	13,50 €	____	____ €
Viande	Moelleux de porc, sauce miel-abricot aux épices douces	9,50 €	____	____ €
Viande	Suprême de pintade, sauce au vin blanc et aux morilles	12,30 €	____	____ €
Viande	Filet de canette aux figues, crème balsamique et sauce au vin rouge	12,30 €	____	____ €
Viande	Pavé de veau, sauce au pain d’épices	14,50 €	____	____ €
Accompagnement	Paillasson de patate douce et comté, environ 110 g	3,30 €	____	____ €
Accompagnement	Effeuillé de pommes de terre sarladaises, environ 90 g	3,30 €	____	____ €

Catégorie	Produit	Prix unitaire	Quantité	Sous-total
Accompagnement	Poêlée de légumes oubliés et champignons, environ 110 g	2,40 €	____	____ €
Dessert	Entremet cookie et crème spéculos	4,10 €	____	____ €
Dessert	Entremet crème brûlée, environ 90 g	5,80 €	____	____ €

Récapitulatif

- **Total de la commande : _____ €**
- **Acompte versé : _____ €**
- **Solde à régler : _____ €**

Remarques ou demandes particulières

Date de la commande : _____
Signature du client : _____

À confirmer auprès du traiteur : la carte indique deux dates limites différentes pour les commandes de la Saint-Sylvestre (23 et 24 décembre). Pour commander, elle mentionne le 06 76 60 43 14 et merlettraiteur@gmail.com.