

Bon Commande pour le...../...../..... (date)

Horaire :.....

Nom Prénom.....

Adresse.....

Téléphone (Obligatoire).....

E-mail

Apéritif	Qte	prix	Total
Pain surprise charcuterie 10/15 Pers.		20.00	
Pain surprise Poisson 10/15 Pers.		25.00	
Pain surprise charcuterie 25/30 Pers.		30.00	
Pain surprise Poisson 25/30 Pers.		35.00	
Canapés assortis plateaux 5 Pers. (25)		20.00	
Canapés assortis plateaux 10 Pers. (50)		40.00	
Petits fours chauds plateaux 5 Pers. (25)		15.00	
Petits fours chauds plateaux 10 Pers. (50)		25.00	
Entrées Froides			
Pavé Norvégien		4.00	
Ananas créole		4.00	
Fondant Norvégien		4.00	
Foie Gras de Canard Frais Maison		9.00	
Demi langouste à la mayonnaise		18.50	
Demi langouste à la parisienne		19.00	
Saumon Fumé (la part de 100 grs env.)		8.00	
Saumon Farci		4.90	
Terrine de Saumon		3.90	
Terrine de Saint Jacques		3.90	
Coquille de Saumon		4.00	
Médailon de saumon en bellevue		4.50	
Entrées Chaudes			
Cassolette de Saint Jacques		8.00	
Bouchée à la reine		5.00	
Coquille Saint Jacques		6.90	
Escargots de Bourgogne au Beurre La Douz.		7.90	

Poissons Chauds	Qte	Prix	Total
Saumon sauce champagne*		8.50	
Saumon sauce crevette*		8.50	
Lotte à l'américaine*		13.00	
Lotte aux petits légumes*		13.00	
Noix Saint Jacques au Whisky*		8.50	
Filet de sole sauce normande*		8.50	
Filet sole à l'américaine*		8.50	
Filet de sandre à l'oseille*		8.50	
Filet de sandre aux oranges sanguines*		8.50	
Gratin de fruits de mer avec langouste		16.50	
Demi langouste à l'américaine*		19.00	
*Riz ou petits légumes offert			
Viandes chaudes		*Accompagnement Offert	
Noix de jambon mariné au miel*		8.00	
Filet de poulet à la crème*		8.00	
Filet mignon de porc sauce normande*		9.50	
Chapon rôti aux marrons*		10.00	
Magret de canard aux griottes*		9.90	
Magret de canard au poivre vert*		9.50	
Pavé de cerf sauce grand veneur*		10.00	
Rôti bœuf sauce bordelaise ou poivre vert*		9.90	
Jambon à l'os sauce madère*		9.00	
Gratins et Légumes			
Gratin dauphinois		3.50	
Gratin dauphinois aux cèpes		3.90	
Fagots de haricots verts		1.50	
Tomate provençale		1.50	
Pommes dauphines		2.00	
Menus des fêtes 2020			
Menu 1			25.00
5 petits fours chauds			
Médailon de saumon et sa mousseline			
Filet de poulet à la crème*			
Opéra			
Tous nos plats cuisinés et nos sauces sont réalisés dans notre laboratoire.			

Menus de fêtes 2020 (suite)	Qte	prix	total
Menu 2		30.00	
5 petits fours chauds			
Saumon farci et sa mousseline			
Filet mignon sauce normande*			
Opéra			
Menu 3		35.00	
5 petits fours chauds			
Saumon fumé			
Bouchée à la reine			
Rôti de bœuf sauce bordelaise*			
Opéra			
Menu enfant		10.00	
5 petits fours chauds			
galantine			
Escalope panée/pommes dauphines			
Eclair au chocolat			
Total de la commande		

Quand commander ?

Pour Noël : jusqu'au 18 décembre 2020

Pour le nouvel an : jusqu'au 22 décembre 2020

(Selon disponibilité)

Où commander ?

Vauloup Traiteur

64 rue d' hautvie

61600 La Ferté- Macé

E-mail : traiteur.laferte-mace@wanadoo.fr ou 02.33.37.15.31

Toute notre équipe vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année

Restez gourmets !

Retrouvez toute notre actualité sur :

Facebook, Vauloup traiteur et vous aussi dites j'aime

www.vauloup-traiteur.fr

Tarifs jusqu'au 31.01.21

Prix unitaire/pers.hors prix au kilo

La Carte Traiteur

Des fêtes de fin d'année 2020



Vauloup Traiteur

64 rue d' hautvie

61600 La Ferté-Macé

vauloup.traiteur@wanadoo.fr

Tel : 02.33.37.15.31

Horaires d'ouverture :

Jeudi 24.12.20 de 7h à 19h15

vendredi 25.12.20 fermé

Jeudi 31.12.20 de 7h à 19h15

Vendredi 01.01.21 fermé