

VOTRE NOËL & NOUVEL AN

2023

avec **Traiteur** *Chez vous*



Traiteur
chez Vous

NOS ENTREES FROIDES

→ Prête à servir

E1	Coquille de saumon frais, macédoine de légumes	6,90€
E2	Darne de saumon rose en bellevue et sa garniture	9,90€
E3	Tartare de St Jacques et gambas, saumon fumé à la betterave	11,90€
E4	Demi ananas farci aux délices de surimi, crevettes roses fraîches	12,90€
E5	Lucullus de Valenciennes et ses perles de foie gras de canard, petit confit	14,90€
E6	Demi langouste à la Parisienne revisitée façon du Chef	24,90€

NOS ENTREES CHAUDES

E7	La ficelle Picarde revisitée au comté	3,90€
E8	Bouchée à la reine charcutière au jambon	4,90€
E9	Coquille St Jacques à la Normande	6,90€
E10	Escargots (x12) dans sa cocotte de campagne au beurre d'ail d'Arleux	9,90€
E11	Cuisses de grenouille à la provençale et ses tomates confites	9,90€
E12	Filet de dorade sauce beurre blanc aux légumes anciens	12,90€
E13	Poêlon de ris de veau, sauce aux cèpes et son gressin	12,90€

NOS AMUSES BOUCHES

A1	Pain surprise Pain aux noix: saumon fumé, emmental, jambon cru	29,90€ 40 pièces
A2	Mini feuilletés apéritif variés chauds Mini pizzas et quiches, bouchée à la reine, friands	34,90€ 30 pièces
A3	Pain traditionnel campagnard Assortiment de fromages et charcuteries fines	39,90€ 70 pièces
A4	Plateau de toasts salées Rosette, asperges, chèvre, oeufs, saumon, magret	39,90€ 50 pièces
A5	Plateau de briochine en folie Brioche fromage frais, tartare de jambon, bagnat thon	39,90€ 35 pièces

NOS SPECIALITES

Sur commande et vendues en magasin

S1	Saumon fumé de Norvège à la ficelle En assiette de 100gr	9,90€
S2	Douzaine d'escargots très gros	9,90€
S3	Boudin blanc nature (le kg)	15,90€
S4	Boudin blanc truffé à 1% (le kg)	26,90€
S5	Terrine de foie gras maison du chef (500g) 54,90€ Soit 109,80€/kg - Sous réserve d'approvisionnement	

NOS FORMULES

F1	PLATEAU DE FROMAGE (6 PERS) Tomme fermière florale, comté fruité, fourme d'Ambert, chèvre cendré, fruits secs, beurre Isigny	30.00€
F2	JAMBON RÔTI (8-10 PERS) Jambon rôti au thym et sa sauce au miel. Pommes de terre grenaille au gros sel, Légumes de saison et carottes fanes	69.90€
F3	SAUMON EN CROÛTE (8-10 PERS) Saumon en croûte, émincé de poireaux et sa sauce beurre blanc. Risotto aux champignons et carottes fanes	79.90€

NOS MENUS

MENU ENFANT

- Ourson jambon fromage
- Emincé de volaille à la crème et son gratin dauphinois

9[€],₉₀

NOËL

20€

Coquille St Jacques à la Bretonne

Suprême de volaille braisée
sauce crème

Effeillé de pomme de terre,
légumes de saisons et carottes fanes

TRAITEUR

20€

Bouchée à la reine

Moelleux de pintade
sauce cèpes

Effeillé de pomme de terre,
légumes de saisons et carottes fanes

PLAISIR

30€

Boudin blanc truffé entier,
pomme parfumée aux airelles

Marmiton de gambas et St Jacques à la
provençale (froid)

Cuisse de canard confite à l'orange

Effeillé de pomme de terre,
légumes de saisons et carottes fanes

FINESSE

30€

Tourte de canard forestier

Cassolette de St Jacques en boudin et
crevettes aux petits légumes

Sauté de mignon de porcelet
à la bière de ch'ti

Effeillé de pomme de terre,
légumes de saisons et carottes fanes

LA MER

30€

Tourte gourmande à la truite et amandes

Tartare de saumon sur son blinis
et légumes croquants

Duo saumon et limande farci aux poireaux
sauce St Jacques

Risotto aux champignons
et carottes fanes

FESTIF

40€

Mise en bouche

Lucullus de Valenciennes
et ses perles de foie gras

Cocotte de St Jacques aux petits légumes

Fondant de palet de Veau,
sauce morilles

Effeillé de pomme de terre,
légumes de saisons et carottes fanes

Menus non modifiables

NOS PLATS DE FÊTE

- | | | |
|----|---|--------|
| P1 | Souris de cerf sauce grand veneur aux airelles, effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 14,90€ |
| P2 | Blanquette de la mer aux 3 poissons (colin, cabillaud, saumon) et crustacés, risotto aux champignons et carottes fanes | 14,90€ |
| P3 | Mijoté de sanglier aux marrons confits, effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 14,90€ |
| P4 | Pavé de porcelet confit lardé et ses brindilles fumées effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 14,90€ |
| P5 | Duo de limande et saumon aux poireaux sauce St Jacques, risotto aux champignons et carottes fanes | 16,90€ |
| P6 | Pavé de chapon sauce sauternes et morilles, effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 16,90€ |
| P7 | Braisé de filet d'oie et son jus corsé et petits oignons, effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 16,90€ |
| P8 | Souris d'agneau confite au thym et tomates séchées, effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 19,90€ |
| P9 | Tendre filet de bœuf et ses éclats de foie gras au jus d'autrefois, effeuillé de pomme de terre, légumes de saisons et carottes fanes | 19,90€ |

NOTRE MAGASIN
3 place Jean Jaurès, 59187 DECHY
03 27 99 02 96

SERVICE TRAITEUR
16 rue Voltaire, 59187 DECHY
06 60 74 00 93

OUVERTURE MAGASIN

les M19, M20, J21, V22, S23 et D24 décembre de 9h à 14h
les M26, M27, J28, V29, S30 et D31 décembre de 9h à 14h

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier



contact@traiteurchezvous.com

A remettre en magasin, 3 place J. Jaurès 59187 DECHY, avant le mercredi 20 décembre (Noël et Nouvel an)

Téléphone : _____ Email : _____ @ _____

Livraison possible dans un rayon de 10km les 24 & 31 décembre entre 9h et 12h
Service facturé 10 euros (livraison gratuite dès 150€ d'achat)

☐ **Commande par email possible après validation du règlement par virement**
FR76 3000 3028 9600 0201 3108 962 (avant le mercredi 20 décembre)

Dimanche 24 & 31 Décembre
de 9h00 à 13h00