



La Martyère Traiteur

Un Savoir-Faire Maison
pour vos Menus de fêtes...

www.lamartyere.com



Désignation	Unité	P.U.*	Qté	Total
■ Saumon Fumé Label Rouge salé et fumé par nos soins	200grs	7,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	500grs	18,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Foie Gras Canard au Porto fleur de sel de Camargue et cuit au torchon	250 grs	13,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	375 grs	21,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Foie Gras Canard à la Truffe fleur de sel de Camargue et cuit au torchon	250 grs	17,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	375 grs	25,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Chapon «élevé par nos soins» farci au Foie Gras farce volaille et veau	la pièce de 4kg	64,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Pintade farcie, choux et poitrine fumée farce volaille et veau	la pièce de 2,5kg	36,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Jus crémé au Fois Gras	la poche de 0,50l	6,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Jus au Sauternes	la poche de 0,50l	5,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Truffes au chocolat caramélia et cacao	les 100 grs	5,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Total T.T.C. :

Nom :

Adresse :

Tél. : Email :

Date de commande : / / Date souhaitée : / /

Désignation	Unité	P.U.*	Qté	Total
■ Pour votre Apéritif :				
> Briochette saumon fumé, crème thym-citron	x6	4,50 €
> Gougère salée aux escargots persil-aillé	x6	5,50 €
> Assortiment canapés salés	x12	8,50 €
> Assortiment verrines salées	x6	6,50 €
> Blinis aux Saint Jacques fumées	x6	6,00 €
■ Nos Entrées				
> Oeuf fermier cocotte, médaillon foie gras	la portion	5,50 €
> Saint jacques en coquille, endive caramélisée orange et noix	la portion	5,40 €
> Cheesecake saumon fumé aneth et pamplemousse	la portion	4,80 €
■ Nos Plats				
> 1/2 langouste sauce crémeuse au champagne	la portion	12,00 €
> Filet de St Pierre rôti laqué aux vin rouge	la portion	9,50 €
> Chapon fermier truffé poché au sauterne puis rôti	la portion	12,50 €
> Demi magret de Canard du Gers sauce rossini	la portion	12,50 €
■ Nos Garnitures (à votre convenance et inclus dans le plat)				
> Mousseline de pommes de terre à la truffe				
> Risotto Arborio, champignons et curry				
> Méli-mélo de légumes d'hiver rôtis				
> Garniture supplémentaire	la part	2,50 €
■ Nos Desserts				
> Buche glacée framboise-passion	x 6	11,50 €
> Coque lactée chocolat marron glacé	la part	2,00 €
> Verrine mascarpone vanillée, litchi et mangue caramélisées	la part	2,10 €

Total commande T.T.C. :

* Tarifs euros T.T.C.

Commande à retourner par mail ou à déposer à la boutique avant le 22/12/2020.

SAS LA MARTYÈRE TRAITEUR

13 Route de Bagnols - Les Croisées - 30210 Castillon du Gard

Tél.: 06 29 58 30 33

Mail : traiteur@lamartyere.com