

Comment Commander ?

Vous avez la possibilité de Commander de 3 Façons différentes :

1 - PAR TELEPHONE - 04.78.23.23.56

2 - PAR MAIL

contact@traiteur-du-vernay.com

Toute commande prise par téléphone ou mail devra être validée par votre passage en boutique. Et le Versement de 50% de la commande



3 - Via notre e.shop

(Soumis à validation du jour et de l'horaire par téléphone)

Afin de Vous assurer le

Meilleur des Services,

Votre Commande Doit être passée:

Avant le 22.12 Pour le 24

Et

Avant le 28.12. pour le 31



TRAITEUR
DU
VERNAY

Créateur de Saveurs Depuis 1990

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE
69300 CALUIRE ET CUIRE

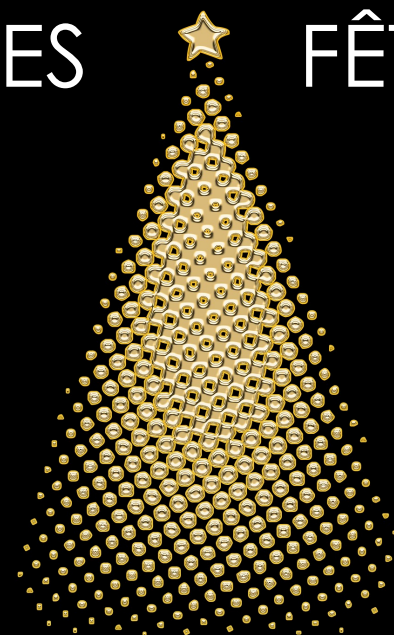
04.78.23.23.56

Contact@traiteur-du-vernay.com

Scannez
et découvrez !



LA CARTE
DES FÊTES



2022/2023



TRAITEUR
DU
VERNAY

Créateur de Saveurs Depuis 1990



MISE EN BOUCHE

Panacotta de foie gras en Verrine

ENTREE FROIDE

Finger de saumon des fêtes en 2 façons

PLAT CHAUD AU CHOIX

Fondant de veau Sauce crème Morilles

OU

Blanquette de lotte Sauce étoilée

Et

Son Gratin dauphinois Beurre truffé

Et Sa Dariole de Potiron

26.00€ ttc

Mise en Bouche + Entrée + Plat Chaud

Créez, Composez, Inventez ...Votre Propre Menu !

Feuilletés Variés **Aperitif** 38.50€/Kg

LES ASSORTIEMENTS :

3 pièces Froides : 4.50€ttc

Verrine Velouté de butternut Foie gras
verrine saumon mariné et avocat, burger au Foie gras,

3 Pièces Chaudes : 4.50€ ttc

Brioche escargot, Burger Boudin blanc Truffé,
Bouchée de st jacques à la fondue de poireaux

LES Entrées FROIDES :

Terrine de saumon 3.60€

Terrine de st Jacques 3.85€

Tartare de St jacques vinaigre Calamansi 6.75€

Saumon mariné à l'aneth & Citron vert 5.60€

Darne de Saumon à la Fleur de badiane 3.90€

(Nous pouvons vous présenter le filet complet 38.5€/kg)

"Prestige"

Saumon Fumé MAISON 69.50€ /kg

Demi-queue de langouste (cuba) au cours

Marbré de foie gras de canard Maison 140€/kg

Huitres à la bourriche...

LES Poissons CHAUDS :

Soufflé Saumon/st jacques sauce Homardine 6.95 €

Coquille St Jacques et fruits de mers 8.50 €

Lotte à l'Armoricaine 9.90 €

Gratin de fruits de mer langoustine cognac 9.35 €

Blanquette de lotte aux petits légumes 10.50 €

Découvrez Tout UNE Sélection de produits de fêtes en Boutique :

Escargots de bourgogne à la douzaine

Crevettes Gros Calibre

Boudins Blanc, aux morilles...

Pâté en coute des fêtes

...

Les Viandes

Paleron de Veau Sauce foie gras/Morilles 9.50€

Magret de canard morilles 200/250g 11.75 €

Suprême de pintade Sauce truffe d'été 9.95 €

Dinde fermière rôtie 7.55 €

Chapon à la crème et aux morilles 10.95 €

Caille périgourdine farcie foie gras 11.50 €

Ris de veau aux morilles 12.90 €

Les Gibiers

Civet de cerf st Hubert au madère 9.50 €

Civet de marcassin sauce cognac 10.40 €

Chevreuril sauce grand veneur 11.35 €

Les Garnitures

Environ 250g

Gratin dauphinois à la crème 3.90 €

Gratin dauphinois aux Morilles 6.10 €

Gratin de cardons à la moelle 6.65 €

Sauté de châtaignes 4.95 €

Champignons à la crème 6.75 €

Bavarois de Butternut aux épices Environ 125g 3.50 €

PLATEAUX DE FROMAGES

"Maitre Affineur"

Sur Commande en boutique

