

# NOTRE MENU

32,90 €

MENU COMPLET  
(entrée, plat, dessert)  
AVEC PIÈCES APÉRITIVES

29,90 €

MENU COMPLET  
(entrée, plat, dessert)  
SANS PIÈCE APÉRITIVE

3 MAXIS PIÈCES APÉRITIVES  
(MENU A 32,90 €)

Briochette de foie gras  
Sablé citron, mousse d'aneth et truite  
Pain bao, crevette curry



+ 1 ENTRÉE AU CHOIX



Pressé de volaille  
au cœur de foie gras



Dôme de saumon fumé  
fromager au citron



Feuilleté de ris de veau  
aux pleurotes



Harmonie entre la Saint  
Jacques et le butternut

Toutes nos produits sont également disponibles à la carte.

- La liste des allergènes et la provenance des produits est disponible sur notre site [www.letraitreurdevosenvies.fr](http://www.letraitreurdevosenvies.fr) - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré - Suggestion de présentation - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique -

+ 1 VIANDE OU 1 POISSON AU CHOIX



Mini rôti de chapon,  
jus réduit truffé



Tendresse de veau,  
crème de morilles



Cabillaud skrei  
beurre de safran et perles océanes



Filet de sandre  
Sauce champagne et œufs de truite

+ 1 DUO DE LÉGUMES AU CHOIX



Risotto aux giroles  
/ Carottes fanes



Gratin dauphinois coloré à la tomme  
/ Fagot d'haricots verts

+ 1 DESSERT AU CHOIX



Pavlova au cœur exotique



Symphonie chocolat noisette



Chocoblanc fruit rouge



Sablé caramel beurre salé

# LES MISES EN BOUCHES

PIÈCES COCKTAILS SALÉES

24 Minis quiches

Champignon ail persil, Saumon aneth, Tomate chèvre basilic, Légumes, Fromage lardon.

23,00 €

24 Pièces cocktail 'Prestige'

Mauricette foie gras chutney de figues, Suédois saumon fumé crème citron, Pita crabes et mangue poivrée, Blinis truite fumée, Wraps aux légumes, Club rilette d'oie et perles balsamiques.

30,00 €

24 Choux garnis aux escargot ail et fines herbes

30,00 €

GOURMANDISES SUCRÉES

24 Gourmandises 'traditions'

Mille-feuille, Paris-Brest, Chou au caramel d'Isigny, Tartelette au citron, Tartelette caramel chocolat, Tartelette pistache framboise, Tartelette citron meringuée, Croustillant au chocolat.

36,00 €

24 Mini-moelleux'

Abricot-pistache, griotte-amande, caramel-noix, citron, cacao-orange, pistache, caramel-poire et chocolat-amande.

28,00 €



# MENU ENFANT

8,90 €



Aspic d'œuf au jambon



Cuissot de volaille,  
crème et champignons  
Gaufre de pomme de terre



Trilogie de mises en bouche

MENU

CONTACT



MENU avec pièces apéritives					x 32,90 € soit	, €
MENU sans pièces apéritives					x 29,90 € soit	, €
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4		
PLAT	x P1	x P2	x P3	x P4		
GARN.	x G1	x G2				
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4		
MENU ENFANT					x 8,90 € soit	, €

NOM \_\_\_\_\_ PRÉNOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

CP \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_

EMAIL \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

OPTIONS

24 MINI-QUICHES	x 23,00 € soit	, €
24 PIÈCES COCKTAIL 'Prestige'	x 30,00 € soit	, €
24 CHOUX ESCARGOTS	x 30,00 € soit	, €
24 GOURMANDISES 'Tradition'	x 36,00 € soit	, €
24 MINI-MOELLEUX	x 28,00 € soit	, €

SIGNATURE \_\_\_\_\_ RÈGLEMENT PAR \_\_\_\_\_

LE / /2023

ESPECES

CARTE BANCAIRE

CHÈQUE

VIREMENT

A LA CARTE

ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	x 6,50 € soit	, €
PLAT	x P1	x P2	x P3	x P4	x 14,00 € soit	, €
GARN.	x G1	x G2			x 4,00 € soit	, €
DESSERT	x E1	x E2	x E3	x E4	x 6,00 € soit	, €

TOTAL TTC \_\_\_\_\_, €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



- Ce tarif s'entend pour le menu complet(hors options) pour les 24, 25, 31 décembre 2023 et 1 janvier 2024 .
- Commande possible à partir de 1 menu

**Délais de commandes**  
 jusqu'au **merc. 20/12** inclus pour les repas du 24 et 25 décembre  
 jusqu'au **merc. 27/12** inclus pour les repas du 31 /12 et 01/01/24  
 (commande possible jusqu'à **minuit** sur le site [www.letraiteurdevosenvies.fr](http://www.letraiteurdevosenvies.fr) ).  
 – Pour d'autres dates, merci de nous contacter –

Horaire d'enlèvement:

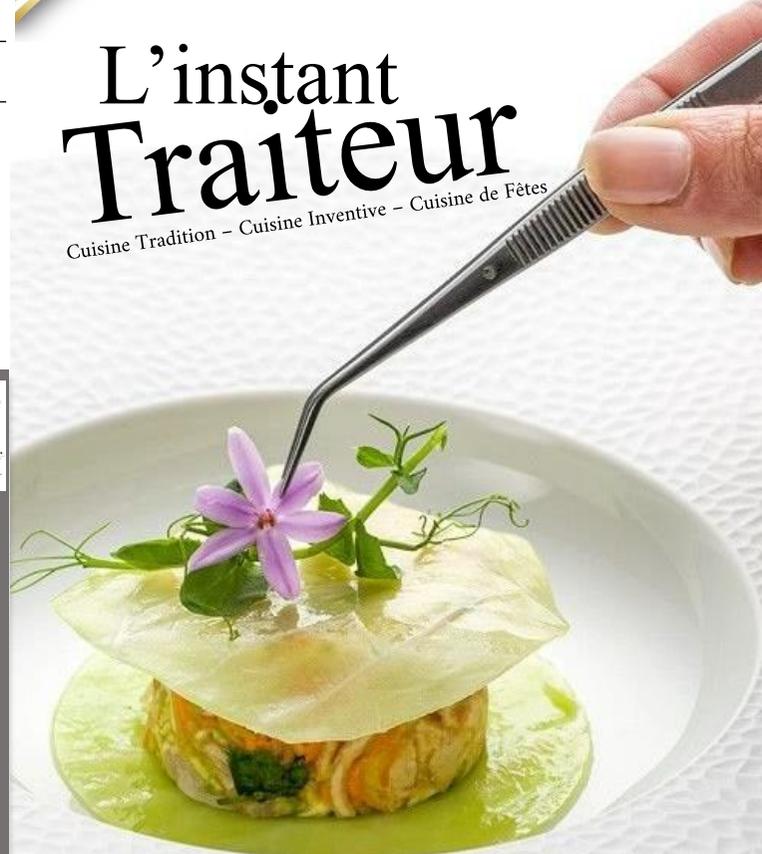
• de 9h00 à 17h00 sans interruption les **dimanches 24 et 31 décembre** à notre laboratoire et de 14h00 à 17h00 place du foirail à Mende

- Livraison possible (tarif selon zone géographique)
- Remise en température au four traditionnel (micro-onde possible pour certains produits). Consigne de remise en température fournies le jour de l'enlèvement ou consultable sur notre site internet.
- Location de matériel et art de la table possible selon disponibilités.
- Offre dans la limite de la disponibilité des produits au moment de votre commande.
- Conditionnement en portions individuelles ou multiple de 4 par produits identiques.
- Commande en ligne** sur [www.letraiteurdevosenvies.fr](http://www.letraiteurdevosenvies.fr) ou en déposant votre bon de commande dans nos locaux.

Commande non-remboursables -Commande à contrôler lors de l'enlèvement –  
 Aucune réclamation ne pourra être prise en compte après le retrait de la commande.

L'instant Traiteur

Cuisine Tradition – Cuisine Inventive – Cuisine de Fêtes



Menu de Fêtes  
 Collection 2023

10 rue des sauvagelles – Quartier des boulines – 48000 Mende  
 Tel 04 66 48 33 68 ou [contact@letraiteurdevosenvies.fr](mailto:contact@letraiteurdevosenvies.fr)  
 Carte disponible et **Commande en ligne** sur [www.letraiteurdevosenvies.fr](http://www.letraiteurdevosenvies.fr)

- 24 OU 25 DÉCEMBRE
- Place du foirail – Mende (de 14h00 à 17h00 le 24 décembre)
- A notre laboratoire - (de 9h00 à 17h00 le 24 décembre)
- 31 DÉCEMBRE ou 1 JANVIER 2023
- Place du foirail – Mende (de 14h00 à 17h00 le 31 décembre)
- A notre laboratoire - (de 9h00 à 17h00 le 31 décembre)
- POUR UNE AUTRE DATE, merci de nous contactez  
 au 04 66 48 33 68