

*Offre valable du 20 Décembre
2025 au 03 Janvier 2026*



**TRAITEUR ORGANISATEUR D'EVENEMENT
VENTE A EMPORTER**

LE TRAITEUR
de vos envies
MENDE - SINCE 1984

Votre Traiteur à Mende vous présente

*Menus
et Plats
de Fêtes*



L'instant Traiteur

Cuisine Tradition
Cuisine Inventive
Cuisine de Fêtes

Collection Hiver 2025- 2026

Suggestion de présentation – photos non contractuelle

10 rue des sauvagelles – Quartier des Boulaines – 48000 Mende – Tel 04 66 48 33 68

www.letraiteurdevosenvies.fr

Commandez dès aujourd'hui et préparez vos fêtes en toute sérénité !

Bon de commande page 9 ou en ligne sur www.letraiteurdevosenvies.fr »

Pour Noël

Jusqu'au
20 décembre

Pour le nouvel an

Jusqu'au
27 décembre

Retrait des commandes

Les 24 et 31 décembre 2025, le retrait de vos commandes pourra se faire de 10h00 à 17h30 au sein de notre laboratoire.

Un service de livraison de vos commandes, vous est également proposé sur la ville de Mende, moyennant une prestation forfaitaire de 10,00 €.



Prêt à servir



A réchauffer

Savourez la Magie des Fêtes avec Le Traiteur de Vos Envies!

Cette année encore, laissez-vous séduire par nos menus gourmands et nos plats à la carte, préparés avec passion dans notre laboratoire de cuisine.

Créations culinaires ou recettes ancestrales, sublimeront vos repas ou apéritifs de cette fin d'année.

Un réveillon, un moment convivial entre amis ou collègues, un repas familial, le traiteur de vos envies vous accompagne dans chacun de vos événements depuis 2010.

Les allergènes de chacun des plats ainsi que les modalités de remise en température, sont disponibles sur notre site internet ou par téléphone.

Les tarifs indiqués dans ce catalogue sont toutes taxes comprises – Livraison en sus -

Pour toutes vos demandes de renseignements et devis, contactez notre service commercial Traiteur & Organisateur événementiel
TEL: 04 66 48 33 68 / contact@letraiteurdevosenvies.fr

ÉCLATS DE FÊTE

M E N U S

Les entrées au choix :

Crèmeux de Saint-Jacques,
Oeuf parfait, éclat de noisettes.

ou

Marbré de volaille au cœur de foie gras
Chutney de figes, pain figote.

ou

Feuilleté de ris de veau
Volaille et champignons de Paris.

Les plats au choix :

Gigollette de volaille farcie aux cèpes,
Crème forestière, pomme ana.

ou

Filet de canette laqué au miel et épices,
jus court, écrasé de butternut et carotte.

ou

Cabillaud confit au beurre demi-sel,
bisque homardine, légumes racines tournés.

17.00 €

Le menu



PRESTIGE D'HIVER

Les entrées au choix :

Œuf parfait de la maison Delcros cuit à 64°C,
Émulsion de foie gras aux arômes subtils,
cèpes bouchons, éclats de noisettes torréfiées.

ou

Noix de Saint-Jacques juste saisies,
Nage crémeuse de butternut aux épices douces,
crumble croustillant de poitrine de porc.

ou

Gravlax de truite aux baies roses,
Crèmeux d'avocat citronné,
caviar de Monbazillac.

ou

Ris de veau,
Pleurotes flambés au cognac,
jus crémé, coque briochée.

Les plats au choix :

Conchiglioni farci au homard,
réduction de fruit de mer,
crème double et légumes racines.

ou

Tournedos de veau du ségala rôti,
Écrevisses poêlées, mousseline de racines,
jus corsé au poivre de Timut.

ou

Ballotin de suprême de volaille fermière,
Farce fine aux morilles et marrons,
trio de carottes confites au beurre.

ou

Paleron de bœuf d'Aubrac lardé,
Cuisiné en basse température,
jus vigneron, légumes anciens.

Les plats de ce menu (sauf conchiglioni),
sont servis accompagnés d'un gratin de pomme
de terre individuel à la tomme d'Aubrac.

26.00 €

Le menu

COCKTAILS

RÉDUCTIONS SALÉES

Saveur d'ailleurs

Plateau de 24 pièces froides



- ❖ 6 Cannelés poivrons/chorizo
- ❖ 6 Focaccias jambon cru/tapenade d'olive
- ❖ 6 Pain pita crabes/rémoulade de céleri
- ❖ 6 Choux asperge verte/gravelax de saumon

24.60 € les 24 pièces

Saveur d'ici

Plateau de 24 pièces froides



- ❖ 6 Moelleux forestiers/carotte/noix et magret fumé
- ❖ 6 Blinis truite fumée/crème d'avocat au citron
- ❖ 6 Tatin d'oignons doux/agneau confit
- ❖ 6 Tartelettes charcutière

24.60 € les 24 pièces

A réchauffer

Plateau de 24 pièces à réchauffer



- ❖ 6 mini hot dog, crème de moutarde
- ❖ 6 gougères au cantal
- ❖ 6 pizzas tomates basilic
- ❖ 6 bouchées forestières

18.00 € les 24 pièces

Pain surprise



Composé de 50 sandwiches :

- ❖ 10 Rillettes de truite fumée
 - ❖ 10 Foie gras
- ❖ 10 Rillettes de volaille
- ❖ 10 Mousse de canard aux cépes
- ❖ 10 Fromages aux herbes fraîches.

Nos pièces cocktails sont d'un format de 2 à 3 bouchées pour encore plus de gourmandises.



Suggestion de présentation – photos non contractuelle

Macarons salés

Plateau de 24 pièces assorties



- ❖ 6 Macarons foie gras
- ❖ 6 Macarons chèvre/ figues
- ❖ 6 Macarons truite fumée/avocat
- ❖ 6 Macarons magret fumé / pomme confite

28.00 € les 24 pièces



32.00 €
Le pain surprise



PIZZAS ET QUICHES APÉRO

❖ Pizza 3 fromages

Mozzarella, bleu, chèvre, crème.

❖ Pizza chorizo

Mozzarella, chorizo, sauce tomate.

❖ Pizza poulet

Mozzarella, émincé de poulet, crème.

❖ Pizza tomate basilic

Mozzarella, tomates fraîches, basilic, sauce tomate.

❖ Pizza Régina

Mozzarella, jambon, champignons, sauce tomate.

16,00 €
Les 35 portions



❖ Quiche lorraine

Lardons, fromage.

❖ Quiche Provençale

Tomates, courgettes, poivrons, aubergines.

❖ Quiche 4 fromages

Cantal, bleu, Fédou, crème fraîche, emmental.

18,00 €
Les 35 portions

Nos pizzas et quiches, au format généreux de 28 x 37 cm, sont prédécoupées en 35 portions. Elles peuvent être réchauffées directement dans votre four pour retrouver toute leur gourmandise et leur saveur.



PLANCHE APÉRO

**En famille ou entre amis,
en apéro ou en buffet
dînatoire...**

**Nos planches apéritives
gourmandes régaleront
tout le monde !**

**Fraîches, variées et
généreuses, elles sont
idéales pour vos moments
de partage.**

21.00 €
La planche








Idéal pour
4-5 personnes

- ❖ 4 Gougères emmental
- ❖ 6 Allumettes à la tomme d'Aubrac
- ❖ 4 Pains briochés au foie gras
 - ❖ Jambon cru (80 gr)
 - ❖ Coppa (100 gr)
- ❖ Carottes croq'en sel (100 gr)
- ❖ Fromage frais moulu ail et fines herbes (90 gr)
 - ❖ Cantal AOP (75 gr)
 - ❖ Raisins (100 gr)



ENTRÉES

INDIVIDUELLE

-  **Œuf parfait de la maison Delcros cuit à 64°C,**
Émulsion de foie gras aux arômes subtils, cèpes bouchons, noisettes torréfiées.6.50 €
-  **Ris de veau,**
Pleurotes flambés au cognac, jus crémé, coque briochée.7.95 €
-  **Marbré de volaille au cœur de foie gras**
Chutney de figues, pain figotte.6.30 €
-  **Bouchée à la reine**
Volaille, ris de veau et champignons de paris.5.90 €
-  **Noix de Saint-Jacques juste saisies,**
Nage crémeuse de butternut aux épices douces, croustillant de poitrine de porc.6.50 €
-  **Gravlax de truite aux baies roses,**
Crèmeux d'avocat citronné, caviar de Monbazillac7.80 €
-  **Crèmeux de Saint-Jacques,**
Œuf parfait, caviar de saumon.6.30 €

Suggestion de présentation – photos non contractuelle

LE FOIE GRAS, INCONTOURNABLE DES FÊTES



Bloc de foie gras de canard à l'Armagnac,
Fleur de sel et poivre de Sichuan. Pièce de 500 gr environ (+/- 20gr) 56.00 €



Préconise pour
+/- 10 personnes

Terrine de foie gras mi-cuit,
Aux coteaux du Layon. Pièce de 500 gr environ (+/- 20gr) 45.00 €



Marbré de volaille au cœur de foie gras,
Pièce de 500 gr environ (+/- 20gr) 37.00 €





LA TRUITE, UN POISSON D'EXCEPTION



Filet de truite fumée au bois de hêtre.

Fumé par nos soins au sein de notre laboratoire.

4.70 €
Les 100 gr



Gravlax de truite aux agrumes verts.

Douceur et fraîcheur, crée par un savoureux mélange d'épices et d'agrumes, une recette de notre chef.

4.20 €
Les 100 gr



Filet de truite mariné à la betterave.

Une robe violette, pour un parfum terre-mer qui vous surprendra par sa saveur légèrement sucrée.

4.20 €
Les 100 gr



Conchiglioni farci au homard,

Réduction de fruits de mer, crème double et légumes racines.15.50 €



Cabillaud en écaille de chorizo,

Crème de fruit de mer, coques.15.90 €



Tournedos de veau du ségala rôti,

Ecrevisses poêlées, mousseline de racines, jus corsé au poivre de Timut.18.50 €



Ballotin de suprême de volaille fermière,

Farce fine aux morilles et marrons, trio de carottes confites au beurre.13.90 €



Paleron de bœuf d'Aubrac lardé,

Cuisiné en basse température, jus vigneron, légumes anciens.16.50 €



Gigolette farcie aux cèpes,

Crème forestière, marron cuisiné au beurre.14.50 €



Filet de canette laqué au miel et épices,

Jus court, écrasé de butternut et carotte.16.10 €

P
L
A
T
S

Pour accompagner vos plats:

**Gratin de pomme de terre
à la tomme fraîche d'Aubrrac**
1.80 € la portion



**Risotto crémeux
Au cantal**
1.80 € la portion

D E S S E R T S

❖ Dôme marron

Biscuit amande et sablé breton.6.50 €

❖ Pavlova framboises litchi

Insère framboise5.60 €

❖ Cube tonka, mangue

Croustillant chocolat blanc, coulis de mangue.6.00 €

❖ Choux craquelin, chocolat grand cru

Cœur de noisette.5.20 €



Suggestion de présentation – photos non contractuelle

❖ 24 gourmandises sucrées # Sensation #.

6 Pavlova framboises/citron vert – 6 Tartelettes citron basilic – 6 sablés breton au 2 chocolats

6 Choux vanille/mangue25.10 €

❖ 24 gourmandises sucrées # Emotion #.

6 Cookies ganache chocolat grand cru– 6 Tartelettes mojito– 6 Cannelés grand Marnier

6 Choux craquelin rhum/ananas25.10 €

❖ 24 macarons # Collection spécial fin d'année

6 Chocolat/griottes, 6 Caramel beurre salé, 6 coco/fève de tonka,

6 framboises/safran, 6 marron/vanille,28.30 €



Les Menus (page 3)

<i>Menu "Eclats de Fêtes" 17,00 €</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Crèmeux de saint jacques		
Marbré au cœur de foie gras		
Feuilleté de ris de veau		
Giglette de volaille farcie aux cépes		
Filet de canette laqué miel et épices		
Cabillaud confit au beurre demi-sel		
Total "Eclats de Fêtes"		

<i>Menu "Prestige d'Hiver" 26,00 €</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Oeuf parfait de la maison Delcros		
Noix de Saint Jacques juste saisies		
Gravlax de truite aux baies roses		
Ris de veau, pleurotes flambées		
Conchiglioni farci au homard		
Tournedos de veau du Ségala rôti		
Ballotin de suprême de volaille fermière		
Paleron de bœuf d'Aubrac lardé		
Total "Menu Prestige d'Hiver"		

Total commande 'Menu'	
------------------------------	--

Le foie gras (page 7)

	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Bloc de foie gras x 500 gr 56,00 €		
Terrine de foie gras x 500 gr 45,00 €		
Marbré de volaille x 500 gr 37,00 €		
Total commande 'Foie gras'		

Cocktails (page 4-5)

<i>Réduction salées</i>	<i>prix unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Saveurs d'ailleurs (24 pièces)	24,60 €		
Saveurs d'ici (24 pièces)	24,60 €		
A réchauffer (24 pièces)	18,00 €		
Macarons salés (24 pièces)	28,00 €		
Pain surprise (50 pièces)	32,00 €		

<i>Pizza Apéro</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Pizza 3 From (35 portions)	16,00 €	
Pizza Chorizo (35 portions)	16,00 €	
Pizza Poulet (35 portions)	16,00 €	
Pizza Tomate (35 portions)	16,00 €	
Pizza Régina (35 portions)	16,00 €	

<i>Quiche Apéro</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Quic. Lorr. (35 portions)	18,00 €	
Quic. Prov. (35 portions)	18,00 €	
Quic. 4 From. (35 portions)	18,00 €	

<i>Planche</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Planche Apéro	21,00 €	

Total commande 'Cocktails'	
-----------------------------------	--

La Truite (page 6)

	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Filet de truite fumée x 100 gr 4.70 €		
Gravelax de truite x 100 gr 4.20 €		
Filet de truite mariné x 100 gr 4.20 €		
Total commande 'Truite'		

Les Entrées (page 6)

	<i>prix unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Œuf parfait,	6,50 €		
Ris de veau,	7,95 €		
Marbré de volaille,	6,30 €		
Bouchée à la reine,	5,90 €		
Noix de St Jacques,	6,50 €		
Gravlax de truite,	7,80 €		
Crèmeux de Saint Jacques,	6,30 €		

Les Plats (page 7)

	<i>prix unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Conchiglioni farci au homard,	15,50 €		
Cabillaud, écaille de chorizo,	15,90 €		
Tournedos de veau,	18,50 €		
Ballotin de volaille,	13,90 €		
Paleron de bœuf d'Aubrac	16,50 €		
Gigollette farcie aux cèpes	14,50 €		
Filet de canette au miel,	16,10 €		

Les Desserts (page 8)

	<i>prix unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total</i>
Dôme marron,	6,50 €		
Pavlova framboises litchi	5,60 €		
Cube tonka mangue	6,00 €		
Choux craquelin, chocolat	5,20 €		

Total commande 'Carte'	
-------------------------------	--

Pour passer commande, 3 solutions :

- Sur notre site internet : www.letraiteurdevosenvies.fr
- Par téléphone au : 04.66.48.33.68
- Par mail à : contact@letraiteurdevosenvies.fr

Lors de la réception de votre commande, un mail vous sera adressé afin de confirmer celle-ci

Récapitulatif commande

Total 'Menus' : , €

Total 'Cocktail' : , €

Total 'Truite' : , €

Total 'Foie gras' : , €

Total 'Carte' : , €

Total à payer : , €

Vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Adresse mail :

N° de téléphone :

☐ Je souhaite recevoir les offres du « Traiteur de Vos Envies » par mail

Votre retrait

Date de retrait souhaitée :

Heure de retrait souhaitée :

Lieu de retrait :

☐ A notre laboratoire, de 10h00 à 17h30

☐ En livraison (uniquement sur Mende): 10,00€

Commande n°

Ne pas remplir

Bon pour accord

Signature

En signant, ce document, je m'engage à payer et retirer ma commande.

LE TRAITEUR DE VOS ENVIES L'ART DE SUBLIMER VOS MOMENTS GOURMANDS

Qui sommes-nous ?

Situé au cœur de Mende, Le Traiteur de Vos Envies est votre partenaire privilégié pour des repas raffinés et des événements sur mesure. Forts d'un savoir-faire artisanal et d'une passion pour la gastronomie, nous créons des expériences culinaires uniques qui allient qualité, créativité et authenticité.

Nos Services

Des plats à emporter ou livrés toute l'année

Menus de tous les jours ou plats raffinés, nous vous proposons toute une gamme de mets savoureux sur commande.

Mariage

Avec entre 40 et 50 mariages réalisés chaque année, nous sommes les leaders du mariage sur mesure, en vous proposant une gamme de prestations variées.

Réceptions privées

Anniversaires, baptême, communion... chacun de ses moments sont important pour vous, ils le sont aussi pour nous, ainsi nous nous adaptons pour en faire des souvenirs inoubliables.

Événements Associatifs & Professionnels

Réunion, Inauguration, Séminaires... sous forme de buffet déjeunatoire et dinatoire ou en repas assis, nous nous adaptons à toute vos exigences.

Produits Locaux & Saveurs Raffinées

Nous privilégions des ingrédients frais et de qualité, issus de producteurs locaux, pour des créations qui respectent la saisonnalité et le terroir.

Nos Atouts

- ✓ **Créativité culinaire** : des recettes originales et élégantes
- ✓ **Service personnalisé** : écoute et accompagnement sur mesure
- ✓ **Qualité irréprochable** : hygiène, fraîcheur et présentation soignée
- ✓ **Expérience reconnue** : des années de savoir-faire au service de vos envies



POUR TOUTES VOS RÉCEPTIONS , UNE SEULE ADRESSE



10 rue des sauvagelles – Quartier des Boulaines – 48000 Mende – Tel 04 66 48 33 68

contact@letraiteurdevosenvies.fr

www.letraiteurdevosenvies.fr