



TRAITEUR

LA FERTOISE

Le bon goût des traditions

35 Rue de Paris
77320 LA FERTE GAUCHER

TEL: 01 64 04 00 01
charcuteriefertoise@cegetel.net

www.charcuterie-fertoise.fr

Le magasin est ouvert du mardi au vendredi
de 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h,
le samedi de 8h30 à 19h
le dimanche de 8h30 à 12h45

Tarif valable jusqu'au 31/12/18

Menu à 40 €

6 Toasts chaud au foie gras maison et au saumon fumé écossais
2 Verrines cocktails variées, 2 canapés et 2 petits fours chauds
2 crevettes poêlées en persillade
Corbeille de légumes croquant servis avec leurs sauces variées

Pause fraîcheur traditionnelle au choix
Pamplemousse, pomme, poire, mirabelle, citron etc..

Magret de canard sauce au foie gras
Tournedos de filet de bœuf en sauce (brie, cèpes, pleurotes)
Mignon de veau en sauce (cidre, forestière, cèpes, morilles)
Formule méchoui (agneau et/ou porcelet) minimum 40 pers : +8.00€

Servis avec son mille feuilles de pommes de terre ou son gratin sarladais
Et son duo de courgettes ou son gratin de ratatouille

Duo de fromages de nos régions et sa verdure

Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette

Café, pains, **sans** service et sans boissons

Menu Dinatoire à 50 €

Buffet cocktail dinatoire avec animation (30 pers minimum)
Assortiment de canapés et de petits fours variés
Assortiment de minis cheeseburgers
Foie gras et saumon fumé sur toasts grillés chaud
Tranchage de jambon sec ibérique et ses toasts aux céréales
Présentation de crevettes et d'huitres fines
Assortiment de verrines cocktails
Atelier plancha de foie gras, de crevettes décortiquées
de Noix de St Jacques, brochette de bœuf, volaille, canard, agneau

Buffet de fromages des nos régions

Assortiment de desserts aux choix en buffet
Macarons, petits fours sucrés, pièce montée
Brochette de fruits frais, mousse au chocolat
Verrines de salade de fruits frais, ile flottante,

Café, pains, **sans** service et sans boissons

Formule méchoui (agneau, porcelet) minimum 40 pers : 17.00€ environ

Menu à 50 €

Verrine de homard en Bellevue
Duo de foie gras de canard et d'oie maison
Assiette gourmande (foie gras, entremet au saumon, magret fumé)

Médaillons de lotte à l'armoricaine sur sa fondue de poireaux
Noix de St Jacques au champagne
Risotto de homard à l'américaine

Pause fraîcheur gourmande servie avec son fruit
(Pamplemousse champagne, mirabelle, cerise, poire, orange, pomme, Marc de champagne)

Noisette d'agneau rôtis au jus d'herbes
Tournedos de filet de bœuf sauce cèpes, morilles ou au brie
Médaillon de veau sauce au cidre ou à la moutarde de Meaux

Mille feuilles pommes de terre et champignons
et fagots asperges (autres options à voir en carte)

Formule méchoui (agneau et/ou porcelet) minimum 40 pers : +7.00 €

Trio de fromages affinés de la Brie et sa verdure

Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette
Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, poire chocolat
Forêt Noire, opéra, passion coco, poire caramel
Salade de fruits frais, Pièce montée

Café, pains, **sans** service et sans boissons

Menu à 27 €

Mille feuilles de saumon fumé et sa julienne de légumes
Salade périgourdine au magret de canard fumé

Suprême de pintade ou poulet farci sauce forestière, basquaise ou briarde
Cuisse de canard confite

Jambon à l'os maison en sauce (madère, moutarde, cidre)
Accompagnés de son gratin dauphinois ou pommes de terre sarladaises

Assiette de Brie de Meaux et sa verdure

Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette
Framboisier, Fraisier, Croustillant chocolat, Poire chocolat
Forêt Noire, Salade de fruit frais, Pièce montée

Café, pains, **sans** service et sans boissons

Menu à 37 €

Foie gras de canard maison et ses confitures d'oignons et de figues
Mille feuilles de saumon fumé et sa julienne de légumes et de crabe

Cassolette de noix de St Jacques au champagne
Brioche aux écrevisses ou aux crevettes

Pause fraîcheur traditionnelle au choix
Pamplemousse, pomme, poire, mirabelle, citron etc..

Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux
Magret de canard sauce au foie gras
Navarin d'agneau aux petits légumes
Accompagnés de gratin dauphinois et fagots haricots verts

Duo de fromages de nos régions et sa verdure

Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette
Framboisier, fraisier, Croustillant chocolat, Poire chocolat
Forêt Noire, salade de fruit frais, Pièce montée

Café, pains, **sans** service et sans boissons

Le menu enfant à 15 €

Crudités, charcuteries
Melon charcuteries

Cordon bleu et gratin dauphinois
Escalope de dinde à la crème et riz blanc
Cheeseburger et pomme de terre au four

Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette
Glace ou Gâteau au chocolat

Pain, sans boissons

Le menu prestataire à 15 €

Plateau repas garnis
Crudité, salade composée
2 viandes froides
Fromage et tartelette, pain

Le brunch du lendemain à 19 €

(20 personnes minimum)

Croissant et pain au chocolat

Baguette et pain de mie

Beurre, confitures et Nutella

Café, thé, chocolat, jus d'orange, eau plate et gazeuse

Assortiment de crudités et salades composées

Présentation de charcuteries et viandes froides

Plateau de fromages et sa salade verte

Assortiment de tartelettes ou corbeille de fruits

Livré entre 10h et 13h

Formule des cocktails et vins d'honneurs

La Formule à 7 € par personne

Chouquettes et brioches, Jus de pommes briard et sodas

Kir Briard ou soupe champenoise

La Formule à 10 € par personne

3 canapés par personne, 2 petits fours chauds, 2 toast foie gras

Jus de fruits et sodas,

Soupe champenoise ou Punch maison ou Sangria

La Formule à 13 € par personne

2 canapés ou 2 petits fours, 2 toasts au foie gras

3 petits légumes croquants, 2 verrines cocktails,

Jus de fruits et sodas,

Soupe champenoise ou Punch maison ou Sangria

La Formule à 16 € par personne

2 canapés prestige, 2 petits fours chauds prestige,

2 huitres ou 2 verrines prestiges

2 toasts foie gras, 2 toasts saumon fumé, 2 crevettes en persillade

et 2 St Jacques poêlée en animation

Frais en plus pour les menus servis

Location de vaisselle complète : 4 à 8 € /pers

Location de nappages en coton blanc ou couleur : 4 à 6 € /pers

Option de dressage des tables par nos soins : 4 €/pers

Fourniture de l'eau plate et pétillante en bouteille par nos soins :

1€/pers en plastique et 1€50/ pers en verre

Une large gamme de vins peut vous être proposée

Frais de personnel: 25 € /heure par serveur ou par cuisinier

Nos buffets livrés

Buffet briard à 14 €

Assortiment de 2 crudités et 2 salades composées (250gr/pers)

Présentation de saucissons et terrine de campagne

Rôti de porc braisé et demi-cuisse de poulet rôti

Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte

Tartelettes individuelles

(citron, framboise, pomme, abricots, chocolats)

Buffet des chefs à 19 €

Assortiment de crudités et salades composées variées (300gr)

Présentations de charcuteries, rôti de porc, rosbif et poulet rôti

Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte, Condiment,

Framboisier, Fraisier, Croustillant chocolat,

Poire chocolat, Forêt noire, tartes aux fruits

Buffet Fertois à 25 €

Assortiment de crudités et salades composées variées (150gr)

Présentation de charcuteries ou demi-darne de saumon

Jambon en sauce, dodine de poulet ou cuisse de canard confite

Gratin dauphinois et son fagot de haricots verts

Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte

Framboisier, Fraisier, Croustillant chocolat,

Poire chocolat, Forêt noire, tartes aux fruits

Buffet froid prestige à 30 €

Foie Gras de canard maison et sa confiture d'oignons

Millefeuille de Saumon fumé aux petits légumes

Présentation de charcuteries sèches

Jambon à l'os maison et sa marquise de rosbif charolais

Salades composées variées (150gr)

Plateau de fromages affinés et sa salade verte

Framboisier, Fraisier, Croustillant chocolat, Poire chocolat,

Forêt Noire, salade de fruits frais Ou Pièce Montée

Apéritifs et cocktails

Pain surprise mixte (60 toasts)	<i>Pièce</i>	38,00€
Petits fours salés prestige	<i>Pièce</i>	0,95 €
Briochettes, croque monsieur, gougère, St Jacques, fromage, etc.	<i>28 pièces</i>	25,00€
Briochette d'escargots	<i>Pièce</i>	1,00 €
Canapés apéritif prestige	<i>Pièce</i>	0,95 €
Foie gras, saumon fumé, magret, mimosa, fetas, œuf de truites	<i>24 pièces</i>	22,00€
Mini cheeseburgers	<i>pièce</i>	1,00€
Verrine cocktail prestige	<i>Pièce</i>	1,50 €
Guacamole, cabillaud, foie gras, saumon fumé, crabe, perles marine		
Toasts prestige	<i>Pièce</i>	1,50 €
Foie gras, saumon fumé, langouste, crabe, rillettes variées		
Mini légumes croquants (bâtonnets de carotte, concombre, Tomates cerises, choux fleurs, brocolis, radis, etc) et ses sauces	<i>la part</i>	1,50€

Entrées froides

Assortiment de charcuteries maison	<i>La part</i>	3,70 €
Assortiment de charcuteries sèches (présentation sur papillon, paon ou plats suivant le nombre)	<i>La part</i>	3,90 €
Assortiment de viandes froides (Rôti de porc, rosbif charolais, poulet rôti ou rôti de dinde)	<i>La part</i>	5,50 €
Présentation de crudités et salades composées	<i>300 grs</i>	4,00 €
Millefeuilles de Saumon fumé aux petits légumes	<i>La part</i>	5,50 €
Darne de saumon frais maison garnie à la parisienne	<i>La part</i>	6,50 €
Darne de saumon frais maison en coquille ou sur plat	<i>La part</i>	5,50 €
Demi-darne de saumon frais sur plat (15 pers mini)	<i>La part</i>	3,50 €
Saumon fumé écossais	<i>100 grs</i>	6,80 €
Foie gras de canard maison (suivant cours)	<i>60gr</i>	7,00 €
1/2 Langouste en Bellevue ou demi-homard (suivant cours)	<i>La part</i>	20,00 €

Entrées ou Poissons Chauds

Cassolette de Noix de St Jacques au champagne	<i>Pièce</i>	7,00 €
Feuilleté d'écrevisses en cassolette sauce Nantua	<i>Pièce</i>	6,50 €
Coquille St Jacques à gratiner	<i>Pièce</i>	6,00 €
Cassolette de sole à la normande	<i>La part</i>	7,50 €
Bouchée à la reine au ris de veau	<i>Pièce</i>	5,50 €
Feuilletée de saumon aux petits légumes	<i>La part</i>	6,50 €
Tourte à la pintade et foie gras	<i>Pièce</i>	4,50 €
Dos de cabillaud sauce crevettes	<i>La part</i>	7,50 €
Pavé de saumon à la provençale	<i>La part</i>	7,50 €
Médaille de lotte sauce à l'armoricaine	<i>La part</i>	11,00 €

Plats à thème

Gratin de fruits de mers	<i>La part</i>	7,50 €
Chili corn carné et son morceau de petit salé grillé	<i>La part</i>	8,00 €
Tartiflette (pomme de terre, reblochon, lardons, oignons, crème)	<i>La part</i>	8,00 €
Choucroute garnie maison (choux, pomme de terre (saucisson à l'ail, francfort, jarreton, pomme de terre, poitrine fumée)	<i>La part</i>	10,00 €
Cassoulet (saucisse, saucisson, confit de canard, échine confite)	<i>La part</i>	10,00 €
Paëlla (1/2 cuisse de poulet, chorizo, poisson, crevettes, fruits de mer)	<i>La part</i>	10,00 €
Couscous Garni (poulet, merguez, agneau, boulette)	<i>La part</i>	10,00 €

Plats cuisinés

Coq au vin à l'ancienne ou blanquette de dinde	<i>La part</i>	7,00 €
Jambon à l'os maison en sauce (ou en croûte +0.80€)	<i>La part</i>	7,20 €
Suprême de Pintade ou poulet farcie forestière, basquaise ou brie	<i>La part</i>	7,20 €
Sauté de Bœuf bourguignon, ou aux carottes	<i>La part</i>	7,20 €
Cuisse de Canard en confit sauce poivre, forestière	<i>La part</i>	7,20 €
Cuisse de lapin à la moutarde ou aux pruneaux	<i>La part</i>	8,00 €
Blanquette de veau ou Osso Bucco de veau	<i>La part</i>	8,00 €
Curry d'agneau, tajine ou navarin aux petits légumes	<i>La part</i>	8,00 €
Filet Mignon ou Joues de Porc au porto, madère, forestière ou cidre	<i>La part</i>	8,00 €
Magret de canard au poivre, miel, orange ou forestière	<i>La part</i>	8,50 €
Souris ou gigot d'agneau de sept heures et son jus au thym	<i>La part</i>	9,50 €
Carré ou Filet de veau sauce aux cèpes, aux morilles ou au cidre	<i>La part</i>	11,00 €
Tournedos de Filet de bœuf sauce aux cèpes ou au Brie	<i>La part</i>	12,00 €

Garnitures pour les plats cuisinés

Pommes Maxime (2/pers), pommes vapeur	<i>Pièce</i>	1,50 €
Purée de pommes de terre à l'ancienne maison	<i>La part</i>	2,50 €
Gratin dauphinois ou Pommes de terre sarladaises	<i>La part</i>	2,50 €
Risotto aux champignons	<i>La part</i>	2,50 €
Fagot de haricots verts ou d'asperges vertes	<i>Pièce</i>	2,50 €
Gratin de pommes de terre façon sarladaise	<i>Pièce</i>	2,50 €
Gratin de pommes de terre et petits légumes	<i>Pièce</i>	2,20 €
Gratin de pommes de terre, marron et foie gras	<i>Pièce</i>	2,50 €
Duo de courgettes	<i>Pièce</i>	2,50 €
Gratin provençale ratatouille tomates	<i>Pièce</i>	2,50 €

Tous nos menus sont modifiables.

Ne pas hésiter à nous demander
un devis complet et gratuit

Nous avons encore beaucoup de plats et de formules
afin de satisfaire une grande partie d'entre vous.