



BUFFET BRIARD À 16.50 €

- Assortiment de 3 crudités et 3 salades composées (250gr)
- Présentation de charcuteries
- Rôti de porc braisé et blanc de poulet rôti
- Brie de Meaux au lait cru et sa salade verte
- Tartelettes individuelles (citron meringué, framboise, pomme, abricots, chocolats)



BUFFET DES CHEFS À 21.90 €

- 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 26.00 €

- Assortiment de crudités et salades composées variées (150gr)
- Présentation de charcuteries ou demi-darne de saumon
- Suprême de poulet farci, cuisse de canard confite ou jambon à l'os en sauce
- 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 33.00 €

- Foie Gras de canard maison et sa confiture d'oignons
- Mille-feuille de Saumon fumé aux petits légumes ou avocat crevettes
- 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



APPÉRITIFS ET COCKTAILS

Pain surprise mixte (60 toasts)	La pièce	46,00 €
Petits fours salés chaud	La pièce	1,20 €
	28 pièces	32,00 €
Mini cheeseburger ou briochette d'escargots	La pièce	1,30 €
Toast assortis (tartine poulet, thon, rillettes, fromage frais)	La pièce	1,10 €
Canapés apéritifs	La pièce	1,20 €
	24 pièce	27,00 €
Verrine cocktail prestige	La pièce	2,00 €



ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuteries (présentation sur papillon, paon ou plats suivant le nombre)	La part	4,00 €
Assortiment de viandes froides (Rôti de porc, rosbif charolais, poulet rôti ou mariné)	La part	6,00 €
Présentation de crudités et salades composées	300 grs	4,00 €
Mille-feuille de Saumon fumé aux petits légumes	La part	6,50 €
Mille-feuille aux avocats, crudités et crevettes	La part	7,00 €
Darne de saumon frais maison garnie à la parisienne	La part	7,50 €
Duo de tartare de saumon et St Jacques	La part	8,00 €
Darne de saumon frais maison en coquille ou sur plat	La part	7,00 €
Demi-darne de saumon frais sur plat (15 pers mini)	La part	4,50 €
Foie gras de canard maison (suivant cours)	60 grs	9,00 €
1/2 Langouste en Bellevue ou demi-homard (suivant cours)	La part	25,00 €



ENTRÉES OU POISSONS CHAUDS

Cassolette de Noix de St Jacques au champagne	La pièce	10,00 €
Coquille St Jacques à gratiner	La pièce	7,50 €
Cassolette de sole à la normande	La part	8,00 €
Bouchée à la reine au ris de veau	La pièce	6,50 €
Dos de cabillaud en sauce	La part	8,00 €
Cocotte briochée aux écrevisses, langoustine ou St Jacques	La pièce	8,00 €
Pavé de saumon en sauce	La part	8,00 €
Filet de flétan en sauce	La part	12,00 €
Médaille de lotte en sauce	La part	13,00 €



PLATS À THÈME

Chili corn carné et son morceau de petit salé grillé	La part	10,00 €
Tartiflette maison (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon, crème)	La part	10,00 €
Choucroute garnie maison (saucisson à l'ail, francfort, jarretons, pomme de terre, poitrine fumée)	La part	11,00 €
Cassoulet (saucisse, saucisson, confit de canard, poitrine)	La part	11,00 €
Paëlla (poulet, chorizo, poisson, crevettes, fruits de mer)	La part	12,00 €
Couscous Garni (poulet, merguez, agneau, boulette)	La part	12,00 €



PLATS CUISINÉS

Coq au vin à l'ancienne ou Blanquette de dinde	La part	7,50 €
Jambon à l'os maison en sauce (ou en croûte +0.80€)	La part	7,50 €
Suprême de Pintade au poulet farci sauce provençale ou forestière ou au Brie	La part	8,50 €
Sauté de porc aux olives, pruneaux, forestier ou en confit	La part	8,50 €
Bœuf bourguignon, ou aux carottes	La part	8,50 €
Cuisse de Canard confite en sauce	La part	8,50 €
Cuisse de Lapin à la moutarde ou aux pruneaux	La part	9,00 €
Blanquette de veau ou Osso Bucco de veau,	La part	9,00 €
Curry d'agneau, tajine ou navarin aux petits légumes	La part	9,50 €
Filet Mignon ou Joes de Porc au porto, madère ou au cidre	La part	9,50 €
Magret de canard rôtis en sauce	La part	10,00 €
Souris ou gigot d'agneau de sept heures et son jus au thym	La part	11,00 €
Carré ou Filet de veau sauce aux cèpes, aux morilles ou au cidre	La part	13,00 €
Filet de bœuf sauce aux cèpes, aux morilles, ou au Brie	La part	13,00 €
Ris de veau braisés aux morilles	La part	14,00 €



GARNITURES POUR LES PLATS CUISINÉS

Pommes Maxime (2/pers) ou râpées, pommes vapeur	La pièce	1,50 €
Purée de pommes de terre à l'ancienne maison	La part	3,00 €
Gratin dauphinois ou Pommes de terre rôties	La part	3,50 €
Risotto au fromage et champignons	La part	3,50 €
Fagot de haricots verts ou d'asperges vertes	La pièce	3,50 €
Gratin de pommes de terre façon sarladaise	La pièce	3,50 €
Gratin aux petits légumes	La pièce	3,00 €
Gratin de pommes de terre, marron et foie gras	La pièce	3,50 €
Crumble de légumes ou gratin provençale	La pièce	3,50 €



TRAITEUR
LA FERTOISE

Le bon goût des traditions

TARIFS VALABLES
Jusqu'au 31/12/2023



Horaires D'ouverture :

Du mardi au vendredi : 8h30 - 13h00 & 15h30 - 19h00

Le samedi : 8h30 - 19h00

Le dimanche : 8h30 - 12h45

35 Rue de Paris
77320 LA-FERTÉ-GAUCHER
01 64 04 00 01

contact@traiteurlafertoise77.fr
www.traiteurlafertoise77.fr

- Mille-feuille de saumon fumé et sa julienne de légumes ou Foie gras de canard maison et ses chutneys

- Cuisse de canard confite ou Suprême de volaille farci en sauce

- Gratin sarladais ou dauphinois et son millefeuille de légumes grillés ou flan de légume de saison

- Assiette de Brie de Meaux et sa verdure

- Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette: Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, salade de fruits frais, macarons, petits fours sucrés ou pièce montée

- Café, pains 6h de service inclus



- Demi-homard en Bellevue Duo de Foie gras de canard froid et chaud Assiette gourmande (Foie gras, entremet au saumon, homard)

- Dos de cabillaud rôtis sur sa ratatouille maison Noix de St Jacques rôtis et son risotto à la truffe Risotto de homard à l'armoricaine

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

- Souris d'agneau confite et son jus au thym Pavé de filet de bœuf fondant au brie, 3 poivres ou truffe Côte de veau rosée sauce aux morilles, cèpes ou brie

Servis avec deux garnitures au choix

- Trio de fromages affinés de la Brie et sa verdure

- Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette à définir : Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, salade de fruit frais, ile flottante, pièce montée, macarons et petits fours sucrés

- Café, pains, 7 h de services inclus

- Foie gras de canard maison et ses chutneys Mille-feuilles d'avocat aux crevettes Duo de tartares de saumon et St Jacques aux agrumes

- St Jacques rôtis sauce champagne sur son risotto Cassolette d'écrevisses ou dos de saumon aux langoustines

- Pause fraîcheur : Pamplemousse, pomme, poire, mirabelle, citron etc.

- Magret de canard sauce foie gras, poivre ou forestière Filet de bœuf ou de veau en sauce (brie, cèpes, poivre) Servis avec deux garnitures au choix

- Duo de fromages de nos régions et sa verdure

- Assortiment de desserts aux choix en buffet ou à l'assiette : Framboisier, fraisier, croustillant chocolat, salade de fruit frais, ile flottante, pièce montée, macarons et petits fours sucrés

- Café, pains, 6h de service inclus

- Animations : 2 toasts au foie gras et 2 toasts au saumon fumé 1 St Jacques et 2 crevettes poêlées en persillade Jambon sec ibérique tranché devant le client 2 verrines cocktail, 2 canapés et 2 petits fours chauds

- Pause fraîcheur : Pamplemousse, pomme, poire, mirabelle, citron etc

- Magret de canard sauce foie gras, poivre ou Périgueux Filet de bœuf sauce (brie, cèpes, poivre) Suprême de volaille farcie (provençale, Espelette, curry, brie) Servis avec deux garnitures au choix

- 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, ile flottante, pièce montée Macarons et petits fours sucrés

- Café, pains, 9h de service inclus

Braséro ou méchouis : menu à partir de 30 € (Mini 30 personnes)

Côtes de bœuf, magrets, brochettes, saucisses, Gambas, St Jacques, demi-langoustes et autres Agneau ou/et porcelet, pomme de terre grenailles, frites et autre Matériel, bois, cuisson par 2 personnes minimum, découpe et présentation

- La Formule à 20 € par personne avec 3 h de service inclut** 3 canapés, 3 petits fours chauds, 2 toasts au foie gras Soupe champenoise, Punch, Mojito ou sangria, Jus de fruits et sodas

- La Formule à 22 € par personne avec 3 h de service inclut** 3 canapés et 2 petits fours, 3 petits légumes croquants, 2 verrines cocktails Soupe champenoise, Punch, Mojito ou sangria, Jus de fruits et sodas

- La Formule à 29 € par personne avec 3 h de service inclut** 2 canapés prestige, 2 petits fours chauds prestige, 2 toasts au foie gras 2 huîtres, 2 crevettes poêlées, 2 verrines cocktails Champagne, Jus de fruits et sodas



Le Menu enfant à 16 €

- Crudités, charcuterie, melon

- Escalope de dinde à la crème et pommes rôties

- Mini burger et galette de pommes de terre rôties

- Glace ou gâteau au chocolat ou dessert des parents

Menu prestataire froid à 17 €

Plateau repas servis avec crudités :

- Salade composée

- Viande froide

- Fromage

- Tartelette

- Pain

Livrable par 6 minimums dans un rayon de 25 km

- Plateau standard à 17 €**

1 crudité et 1salade composée, 1 viande, 1 charcuterie, fromage et tartelette Couverts plastique, petit pain

- Plateau élégance à 20 €**

2 crudités et 2 salades composées, 1 charcuterie, 2 viandes, fromage, entremet sucré . Couverts plastique, petit pain

- Plateau prestige à 25 €**

Foie gras ou saumon fumé 3 salades composées, 2 viandes ou poissons, fromage et entremet sucré Contenants design, couverts inox, gobelet plastique et petit pain.

Brunch du Lendemain à 24 €

- Croissant, pain au chocolat, baguette et pain de mie

- Beurre, confitures et pate à tartiner

- Café, thé, chocolat, jus de fruits

- Assortiment de crudités et salades composées

- Présentation de charcuteries et 2 viandes froides

- Plateau de fromages et sa verdure

- Assortiment de tartelettes ou salade de fruits



Frais en plus pour les menus servis

- Location de vaisselle complète : de 6 € à 12 € /pers

- Location de nappages en coton blanc ou couleurs: 6 € à 7 € /pers

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

- Fourniture de l'eau plate et pétillante en bouteille par nos soins : 1,20 €/pers en plastique et 2,50 €/pers en verre

- Une large gamme de vins peut vous être proposée

- Une caution pourra vous être demandée pour toute casse ou perte de matériel, rembourser une semaine après chaque événement

Frais de personnel :

40 € /heure supplémentaire par serveur ou par cuisinier

Des frais de transports pourront être appliqués selon les devis et commandes