

20  
ans

  
*A Votre Service !*  
TRAITEUR  
\*\*\*

Carte des Fêtes  
2025







## Nos formules pour les fêtes de fin d'année

Nous avons choisis de vous proposer cette année des formules qui ont ravis nos clients l'année dernière, mais en revoyant les recettes et avons mis en place une nouvelle formule : le Lunch pour la soirée du réveillon de la Saint Sylvestre.

Pour les versions Buffet (*minimum 10 personnes en froid et 10 personnes avec plat chaud*) et

Cocktail Déjeunatoire (*minimum 10 personnes*) nous avons choisi de vous

proposer les prestations en plat présenté livré prêt à déguster, mais sans vaisselle ni table, ni service.

Nous pouvons vous proposer des kits vaisselles en jetables comme en « dur » en option, qui seront alors accompagnés de couverts de service pour les formules le nécessitant.



## Sommaire

3	Menu Festif
4	Menu Plaisir Gourmand
5	Buffet Avec Plat Chaud
6	Cocktail Dinatoire
7	Cocktail Lunch du réveillon
8	Option et menu Végétarien
9	Conditions de commandes



**Nathalie et Jean-Marc**

à votre service depuis 2005

**mail : [contact@avstraitteur.com](mailto:contact@avstraitteur.com)**

**[www.avstraitteur.com](http://www.avstraitteur.com)**

A Votre Service TRAITEUR Sarl capital 30 000 € Rcs 48445287500012



# Menu Festif

## Formule au choix :

A La Carte : sélectionné aux choix seulement le plat.....

**Formule Gourmand** : Entrée/ Plat & garniture /Dessert **ou** l'Apéritif **30,90 €**

**Formule Gourmet** : Apéritif/Entrée/Plat & garniture/Dessert **36,80 €**

### L'Apéritif : 7,55 €

6 pièces par personnes

**Abricot Coquelicot Périgourdin**

**Blinis pana cotta de crustacés**

**Picador Magret/ananas/coco**

**Pincette Crevette en habit de radis blanc**

**Fut Patate douce & baby poivron**

### Entrée : 10,25 €

**Foie Gras marbré de viande des Grisons 50 grs**

*Accompagné de compotée d'échalotes*

ou

**Crumble de truite aux amandes et son voile de saumon fumé sauce Lutin**

ou

**Vol au vent de la mer à l'Armoricaine (à tiédir)**

*Pétoncles, crevettes & moules dans une sauce Homardine*

### Plat : (à réchauffer) 16,90 €

**Pavé de Magret de Canard au épices de Noel & Figs**

ou

**Suprême de poulet jaune à la Périgourdine**

ou

**Cabillaud en habit de Chorizo, compotée Iberique**

### Garnitures : (à réchauffer)

**Gratin de pomme de terres & Poêlée gourmande au Romarin**

ou

**Ecrasé de pomme de terre aux Châtaignes & Gâteau Provençale**

ou

**Tagliatelles 3 parfums & Flan de Champignons au cœur de Butternut**

### Dessert : 6.20 €

**Buchette Choco/caramel, crème anglaise**

ou

**Carré fruits exotique/coco, coulis de mangue**

ou

**Dôme Fruit rouge/citron, coulis de fruits rouges**

**Pain en option**

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,







# Menu Plaisir Gourmand

## Formule au choix :

**A La Carte :** sélectionné aux choix seulement l'entrée, le plat.....

**Formule Gourmand :** Entrée/ Plat & garniture / Dessert **ou** l'Apéritif **36,25 €**

**Formule Gourmet :** Apéritif/Entrée/Plat & garniture/Dessert **42,65 €**

### L'Apéritif : 7,55 €

5 pièces par personnes

**Abricot Coquelicot Périgourdin**

**Blinis pana cotta de crustacés**

**Picador Magret/ananas/coco**

**Pincette Crevette en habit de radis blanc**

**Fut Patate douce & baby poivron**

### Entrée : 12,50 €

**Salade Biarrote**

*Salades Mêlées, Tranchette de notre Foie gras pain d'épice au cœur poêlé, Magret de Canard, Œuf de Caille, Brochette de Sot l'y laisse à la coriandre, tomate séchée vinaigrette Alsacienne*  
ou

**Miroir de saumon aux crevettes, coulis acidulé**

ou

**Brochette de Saint Jacques crème de potimarron (à réchauffer)**

### Plat : (à réchauffer) 18,40 €

**Pavé de Veau aux écrevisses**

ou

**Suprême de Pintade aux Morilles**

ou

**Turbot aux crémant d'Alsace et petits légumes**

### Garnitures inclus : (à réchauffer)

**Gratin de pomme de terres & Poêlée gourmande au Romarin**

ou

**Ecrasé de pomme de terre aux Châtaignes & Gâteau Provençale**

ou

**Tagliatelles 3 parfums & Flan de Champignons au cœur de Butternut**

### Dessert : 6.20 €

**Buchette Choco/caramel, crème anglaise**

ou

**Carré fruits exotique/coco, coulis de mangue**

ou

**Dôme Fruit rouge/citron, coulis de fruits rouges**

**Pain en option**

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier

nappage et autre pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.





## Buffets avec Plat Chaud

Il ne reste plus qu'à ajouter la boisson, la vaisselle et prévoir  
la logistique de réchauffage  
(que nous pouvons vous fournir sur devis) .

### BUFFET "Festiniér"

Minimum 10 pers

Le buffet seul 34,10 €

L'Apéritif + Buffet 39,55 €

**L'Apéritif :** 5 pièces par

Abricot Périgourdin

Profiterole de Canard

Picador Crevette ananas/coco

Moelleux au caviar d'aubergine & Pétoncle aux épices

Carré Patate douce & Pastrami

### **Le Buffet :**

#### Salade Gasconne

*Salades mêlées, Haricots verts et jaunes, Tranchette de notre foie gras marbré, magret fumé,  
brochette de Sot l'y laisse à la coriandre, œuf de caille, poire au vin, tomate séchée, copeaux de grana*

#### Œuf Mimosa aux écrevisses et son nid de coleslaw

#### Terrine Océane et ses pétales de Saumon fumé, sauce Aurore

**Plat chaud servis au buffet** *identique pour tous:*

Sauté de Volaille sauce Périgourdine

ou

Gardiane de Bœuf à Camarguaise

*Riz gourmand aux petits légumes*

Assortiment de Fromages de France et salade aux noix

Entremet aux fruits Exotiques, Coulis de Mangue

Verrine de Mousse choco-coco

Pain en option

Nous pouvons vous proposer :

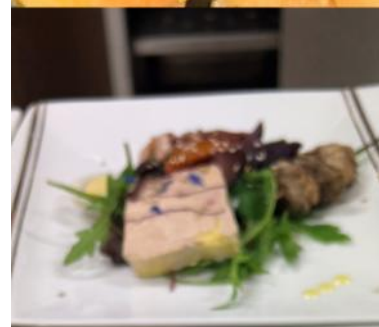
La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier

nappage et autre pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.

Photo non contractuelles







## Cocktail Finger-Food "Festif" à 34,45 €

Le juste compromis entre un cocktail et un buffet, cette formule permet à chacun de déguster un bon repas tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est ""prêt à déguster"" (mini sandwiches, pics, cassolette...), ni de table chacun pourra naviguer au grès de ses envies.

Minimum 10 pers

### Canapés « tentations gourmandes » 2pcs

**Fromage frais Asperge**

Tomate œuf de caille

**Les Mini – brochettes** 3pcs

Pincette de crevette n habit de radis blanc

Picador Magret/figues/Sésames

Abricot Périgourdin

**L'ardoise du charcutier**

Chiffonnade de jambon de pays, assortiment de saucissons de montagne

Rosette, cornichon & toastinette

**Pain surprise Arc en Ciel** 3pcs

Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche

Saumon/Tsatsiki concombre

Tartinade Océane/surimi

**La Ronde Gourmande** 5pcs

Blinis de rillettes océane/saumon

Profiterole de canard

Fut crémeux de patate douce/baby poivron

Moelleux tomate/écrevisse

Moelleux caviar aubergine/pétoncle

**Cassiolette** 2pcs

Crevettes et moules à la Sétoise

Carpaccio de bœuf aux pétales de Grana & pesto

**Salade composée en Wood box** 1pc

Salade Basque

Rondelles de pommes de terre, Haricots verts et jaunes, Tomate marinée, Magret fumé,

Copeaux de foie gras & Œuf de Caille

**L'ardoise de fromages**

Assortiment de fromages en Dips accompagné de tranches de pains de campagne

### Le coin des gourmands

**Macaron gourmand** 1pc

assortiment de macaron gourmand du moment

**Fours sucrés du moment** 4pcs

Carolines diverses - Tartelette ananas

Mille feuille - Cannelé

### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier

nappage et autre pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.

Photo non contractuelles





# Buffet Lunch de la Saint Sylvestre

Apéritif/Lunch 34,95 €

Minimum 10 pers  
uniquement pour la soirée de la Saint Sylvestre

## L'Apéritif :

Abricot Périgourdin

Profiterole de Canard

Picador Crevette ananas/coco

Moelleux au caviar d'aubergine & Pétoncle aux épices

Carré Patate douce & Pastrami

## Les Pièces Lunch

Demi Moricette Saumon fumé /tsatsiki/concombre

Demi Baguettine Pastrami sauce BBQ

Tartelette Océane aux pétoncles safranées

Mini Burger de Bœuf rôti, façon Rossini

Brochette Lunch de Volaille à la Cacahuète

Brochette Lunch de Crevettes aux épices douces

Mini marmite "Salade du Gardian "

Blinis crème de patate douce/Ecrevisses

L'ardoise gourmande de charcuteries et Fromage  
et quelques toastinettes

*(saucissons divers de Montagne et dips de fromages)*

## Le Coin des Gourmands

Mini-Mille feuille

Mini tartelette de fruit du moment

Macaron Gourmand du moment

Verrine de mousse gourmande

### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier

nappage etc pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.

Photo non contractuelles







## Options

**Fromage : Le « Classic » environ 1,250 Kg 82,50 €**

Camembert affiné – Cabécou – Sainte Maure cendré – Reblochon – Comté – Bleu de Bresse – Beurre  
Accompagné de quelques feuilles de salade au noix et vinaigrette au Melfort

**Assortiment de pains 110grs/pers 1,50 €**

1 petit pain individuel, pain de campagne tranché, pain gourmand tranché

**Assortiment de fours sucrés 5pcs/pers 7,90 €**

Macaron, cannelé, mn éclair, tartelette citron, tartelette ananas

### Menu "Végétarien"

#### Formule au choix :

**30,60 €** entrée/ plat & garniture/dessert

**36,15 €** apéritif/entrée/plat & garniture/dessert ou l'apéritif

**L'Apéritif : 7,55 €**

*5 pièces par personnes*

**Brochette de tomate séchée/mozza al pesto**

**Roll wrap crudité /brie**

**Pincette de radis noir crème de chèvre aux petits légumes**

**Moelleux houmous de betterave /baby poivron**

**Fut tartare provençale/mozza**

**Entrée : 9,20 €**

**Trio de profiteroles , coulis acidulé**

*Salades mêlées, choux crémeux carottes persillé/patate douce poivrons / caviar d'aubergine fête*

**Plat : 16,95 €**

**Raviole Ricotta/épinard, sauce aux Morilles**

**Garnitures :** Riz Camarguais aux légumes du soleil & flan de champignons au coeur de Butternut

**Dessert : 6,20 €**

**Buchette Choco/caramel, crème anglaise**

ou

**Carré fruits exotique/coco, coulis de mangue**

ou

**Dôme Fruit rouge/citron, coulis de fruits rouges**

### Location de vaisselle :

Profitez jusqu'au bout de votre repas de fêtes, c'est nous qui faisons la vaisselle, en louant notre kit, vous avez une vaisselle originale à mettre sur votre table, vous mangez, et vous nous rendez la vaisselle SALE, on s'occupe du reste !

**Kit composé de :**

**1 flute pour l'apéritif et une autre pour le dessert, 2 verres à vin, 1 verre à eau.**

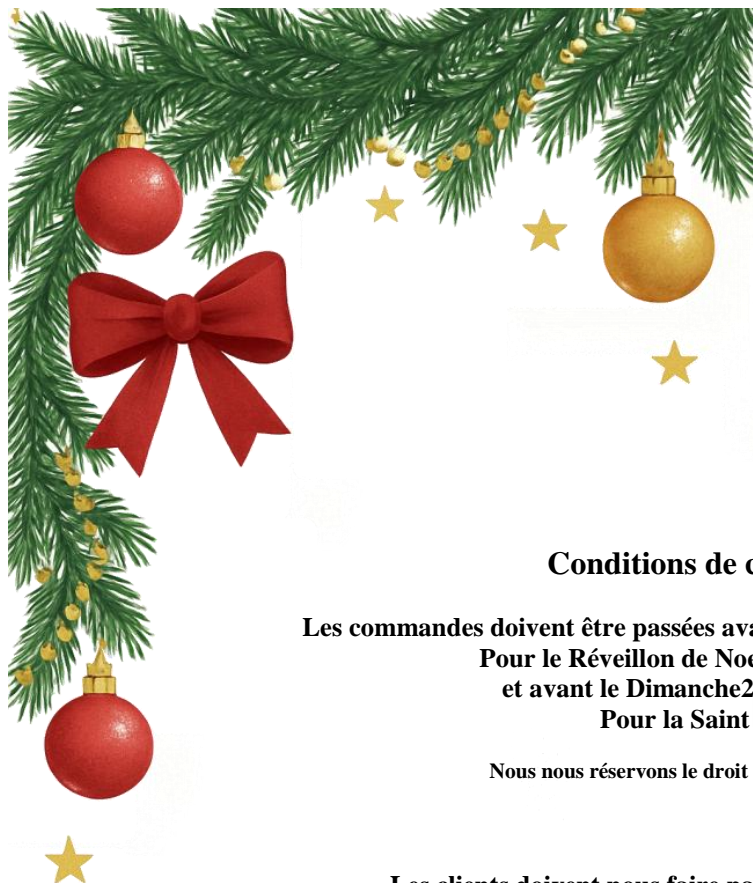
**3 assiettes collection Quadra (entrée-plat-dessert)**

**3 jeux de couverts (entrée-plat--dessert)**

Kit réservé aux clients commandant leur repas sélectionné dans la carte des fêtes.

**contactez nous au 01 61 38 20 92**





### **Conditions de commande :**

**Les commandes doivent être passées avant le Dimanche 21 décembre midi\***

**Pour le Réveillon de Noel & le Jour de Noel**

**et avant le Dimanche 28 décembre midi\***

**Pour la Saint Sylvestre.**

\*Sous réserve de disponibilités

Nous nous réservons le droit de mettre fin à la prise de commande sans préavis.

**Les clients doivent nous faire parvenir le Bon de commande  
que l'on trouve sur le site internet accompagné d'un acompte de 30% avant les dates  
indiqués.**

**L'acompte peut être réglé via un virement (rib sur demande), chèque,  
espèces, lien Paypal ou Carte Bancaire et le solde au plus tard à  
l'enlèvement, ce dernier se faisant le 24 et le 31 entre 12h00 et 18h00 sur RDV**

**le 25 décembre seul la livraison sera possible avec frais en sus.**

**Lieu d'enlèvement :**

**Laboratoire A Votre Service Traiteur**

**7 rue Nicolas POUSSIN**

**78180 Montigny le Bretonneux**

**Passer par le 3 rue Jean-Baptiste CHARDIN 78180 Montigny le Bretonneux**

**Livraison possible pour tout commande à partir de 600 € (frais en sus)**

**[www.avstraiteur.com](http://www.avstraiteur.com)**