

MA COMMANDE

- du 24 décembre 2021
- du 31 décembre 2021
- autre date

CONTACT	
NOM	PRÉNOM
ADRESSE	
CP	VILLE
TÉL.	PORT.
EMAIL	@

VOTRE MENU				
MENU avec pièces apéritives	x 29,90 €	soit	.	€
MENU sans pièces apéritives	x 26,40 €	soit	.	€
Suppléments MENU	C1 en entrée x 2,00€	PL/P2 en entrée x 1,00€	soit	€
MENU ENFANT	x 7,90€	x Saumon	x Terrine	soit . €
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4
ou ENTRÉE CHAUDE	x C1 (+2,00€)	x P1 (+1,00€)	x P2 (+1,00€)	
VIANDE	x V1	x V2	x V3	
POISSON / CASSOLETTE	x P1	x P2	x C1	
DUO DE LÉGUMES	x L1	x L2		
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4

HEURE D'ENLÈVEMENT SOUHAITÉE H MIN (à titre indicatif)
RETRAIT DE 9H00 À 17H00 **SANS INTERRUPTION**

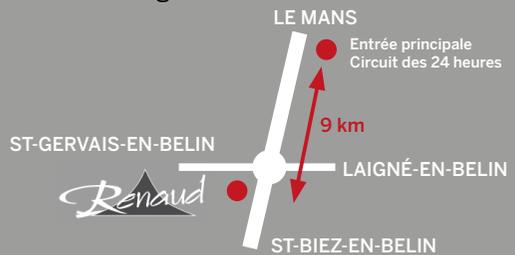
OPTIONS	
MISES EN BOUCHE TIÈDES	x 15,90 € soit . €
SAUMON À LA COUPE S1	_____ KG x 51,00 €/KG (Indiquer le poids souhaité) soit . €
PLATEAU DE FROMAGES	x 15,90 € soit . €
COFFRET DE MACARONS	x 13,90 € soit . €

À LA CARTE					
PIÈCES APÉRITIVES (X5)	x PA			x 6,90 € soit . €	
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	x 7,90 € soit . €
CASSOLETTE	x C1				x 9,90 € soit . €
VIANDE	x V1	x V2	x V3		x 8,90 € soit . €
POISSON	x P1	x P2			x 8,90 € soit . €
DUO DE LÉGUMES	x L1	x L2			x 4,90 € soit . €
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4	x 4,95 € soit . €

TOTAL TTC	. €	SIGNATURE	RÈGLEMENT PAR
ACOMPTÉ VERSÉ	. €		<input type="checkbox"/> CHÈQUE
SOLDE À RÉGLER	. €		<input type="checkbox"/> ESPÈCES
LE / / 2021			<input type="checkbox"/> CARTE BANCAIRE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ce tarif s'entend pour le menu complet (hors options) pour les 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier • **Commande possible à partir de 1 menu** • Pour d'autres dates, supplément de 5,00€ par convive (minimum 12 menus identiques) • **Délais de commandes jusqu'au lundi 20 décembre** inclus pour les repas du 24 et 25 décembre et jusqu'au **lundi 27 décembre** inclus pour les repas du 31 décembre et 1^{er} janvier (commande possible jusqu'à **MINUIT** sur le site www.renaudtraiteur.fr) • Commande possible par courrier avec chèque d'acompte de 80% **reçu** au plus tard le 20/12 pour les repas de Noël et le 27/12 pour les repas du Nouvel An • **Horaires d'enlèvement de 9h00 à 17h00** sans interruption les vendredis 24 et 31 décembre. Livraison possible (tarif selon zone géographique) • **Remise en température** au four traditionnel (micro-ondes possible pour certains produits). Consignes de remise en température fournies le jour de l'enlèvement de la commande et disponibles sur notre site internet. Location de four et de réfrigérateur professionnels possible selon disponibilités • Offre dans la limite de la disponibilité des produits au moment de votre commande • **Conditionnement** en portions individuelles ou multiples de 4 par produits identiques • **Arrhes de 80% minimum à verser à la réservation** pour validation effective de la commande. Solde à régler le jour de l'enlèvement • **Commandes en ligne** sur www.renaudtraiteur.fr avec paiement intégral à la commande.



MENUS DE FÊTES 2021



Le plaisir de fêtes réussies

1, rue Gobillon 72220 Laigné en Belin (Le Mans)
02 43 47 03 90 ou contact@renaud-traiteur.org
Carte disponible et commande en ligne sur www.renaudtraiteur.fr



29,90€

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

NOTRE MENU

26,40€

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

5 PIÈCES APÉRITIVES (MENU À 29,90€) PAR CONVIVE



Verrine de Langoustines et Gambas, Crème légère Combava*
Cake aux Fruits Mendiants et Foie Gras Cranberry
Sarrasin de Volaille Fermière au Granny et Épices Madras
Fondant de Beaussey Bio Sarthois aux Noisettes
Dôme de Saint-Jacques et Patate Douce, Pousse Cress

NOËL



Bouchée de Veau Acidulée Kumquat
Verrine de Risotto de Saint-Jacques et Gambas aux Agrumes
Spirale de Saumon Label Rouge fumé Maison et Mascarpone
Sablé Foie Gras Tradition au Sel de Guérande et Poivre Timut
Crevette Sauvage Acidulée et Turban Croq' Carotte

NOUVEL AN

1 ENTRÉE AU CHOIX



E1

Saumon Écossais Label Rouge Fumé Maison aux Langoustines, Sablé Sésame, Vinaigrette Pamplemousse Rose



E2

Foie Gras de Canard Entier mi-cuit au Poivre Noir bio de Kampot, Cake au Citron Confit Pamplemousse Rose



E3

Fraîcheur de Saint-Jacques aux Gambas, Crème Légère Bio au Citron Vert



E4

Saumon Écossais Label Rouge Fumé Maison au Sel de Guérande**, Beurre d'Échiré Salé



C1

Cassolette de Saint-Jacques et Langoustines Rôties, sauce Homardine

+2,00€



P1

Filet de Bar Rôti sur Peau au Beurre Blanc Bio



P2

Saumon Label Rouge aux Gambas saisiées, sauce Corail

+1,00€

+ 1 VIANDE OU POISSON AU CHOIX



V1

Filet de Bœuf rôti au Lard fumé et Poireaux Bio, sauce Château Margaux



V2

Pièce de Biche saisiée au Poivre de Sichuan



V3

Médaille de Volaille Fermière farcie aux Morilles et sa mini Caillette***



P1

Filet de Bar Rôti sur Peau au Beurre Blanc Bio



P2

Saumon Label Rouge aux Gambas saisiées, sauce Corail



C1

Cassolette de Saint-Jacques et Langoustines Rôties, sauce Homardine (ce choix supprime le duo de légumes L1 ou L2)

+ 1 DUO DE LÉGUMES AU CHOIX

(Pas de Duo de légumes à choisir si Cassolette en plat principal)



L1

Fondant de Pommes de Terre au Beurre Fermier Bio
&
Carottes Jaunes au Beurre de Citron Confit



L2

Millefeuille Dauphinois coloré au Comté AOP
&
Flan de Poireaux étuvés aux Œufs fermiers de notre village

+ 1 DESSERT AU CHOIX



D1

Tourbillon de Chocolat Crèmeux aux Cacahuètes Grillées, Crème Anglaise



D2

Bûche Vanille Caramelo, Craquant Fin Spéculos, Crème Anglaise



D3

Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé, Crème Anglaise



D4

Le Flocon Coco, Gelée douce de Groseille

LES OPTIONS

MISES EN BOUCHE TIÈDES 20 PIÈCES



15,90€

Mini Burger de Loué
Mini Cannelé Saumon Ciboulette
Porcelaine de Mini Saint-Jacques persillées au Beurre Frais Bio
Mini Croq' au Refrain Bio Sarthois
Mœlleux au Chèvre et au Pesto

SAUMON FUMÉ À LA COUPE



S1

51,00€/KG

Spécialité Maison

Saumon Écossais Label Rouge Fumé Maison au Sel de Guérande
(Prévoir 80 à 100grs / personne)



FROMAGES AOP

15,90€



Saint-Nectaire Fermier, Fourme d'Ambert, Sainte-Maure de Touraine, Istarra
600grs = 8 à 12 convives

MACARONS

13,90€



IDÉE CADEAU

Choco'Banane, Pamplemousse Rose, Vanille, Caramel au Beurre Salé, Pistache
(coffret de 10 pièces)

MENU ENFANT

7,90€



Saumon Fumé Maison ou Terrine de Campagne Maison

Burger de Poulet Fermier Label Rouge (Pain Maison)
Pommes Rôties

Bûche Kinder® Choco, Crème Anglaise

À LA CARTE

Pièces Apéritives 6,90 €
Entrée (E1 à E4) 7,90 €
Cassolette C1 9,90 €
Viande / Poisson 8,90 €
Duo de Légumes 4,90 €
Dessert 4,95 €



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place, à partir de produits bruts • Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

* Variété d'agrumes
*** Recette Traditionnelle Française à base de Porc

** Spécialité RENAUD Traiteur