

MA COMMANDE

- du 24 décembre 2022
 du 31 décembre 2022
 autre date

CONTACT

NOM		PRÉNOM	
ADRESSE			
CP	VILLE		
TÉL.	PORT.		
EMAIL	@		

VOTRE MENU

MENU avec pièces apéritives	x 31,90 €	soit	, €
MENU sans pièces apéritives	x 27,90 €	soit	, €
Suppléments MENU	C1 en entrée x 2,00€ P1/P2 en entrée x 1,00€	soit	, €
MENU ENFANT	x 8,90€	x Saumon	x Terrine
		x K1	x K2
		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 / CASOLETTE	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 16,40 €	soit	, €
SAUMON À LA COUPE	S1 _____ KG x 54,00 €/KG (Indiquer le poids souhaité, minimum 200 g)	soit	, €
PLATEAU DE FROMAGES	x 16,90 €	soit	, €
COFFRET DE MACARONS	x 13,90 €	soit	, €

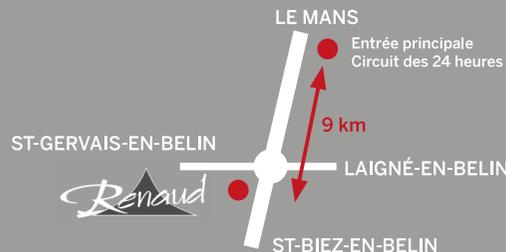
À LA CARTE

PIÈCES APÉRITIVES (X5)	x PA			x 7,20 €	soit	, €	
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	x 8,50 €	soit	
					, €		
CASOLETTE	x C1				x 10,50 €	soit	, €
VIANDE	x V1	x V2	x V3		x 9,90 €	soit	, €
POISSON	x P1	x P2			x 9,90 €	soit	, €
DUO DE LÉGUMES	x L1	x L2			x 4,95 €	soit	, €
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4	x 4,95 €	soit	, €

TOTAL TTC	, €	SIGNATURE	RÈGLEMENT PAR
LE / / 2022			<input type="checkbox"/> CHÈQUE <input type="checkbox"/> ESPÈCES <input type="checkbox"/> CARTE BANCAIRE <input type="checkbox"/> VIREMENT

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 mardi 20 décembre** inclus pour les repas du 24 et 25 décembre et jusqu'au **mardi 27 décembre** inclus pour les repas du 31 décembre et 1^{er} janvier (commande possible jusqu'à **MINUIT** sur le site www.renaudtraiteur.fr) • **Horaires d'enlèvement de 9h00 à 17h00** sans interruption les samedis 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 • **Commandes en ligne** sur www.renaudtraiteur.fr ou en déposant votre bon de commande dans nos locaux avec paiement intégral à la commande • Commandes non remboursables • Commande à contrôler avec nos Chefs lors de l'enlèvement. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte après le retrait de la commande.



Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

Maison de Qualité depuis 1990

Menus de Fêtes 2022



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

Laboratoire sous Agrément Sanitaire Européen



31,90€

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

NOTRE MENU

27,90€

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

5 PIÈCES APÉRITIVES (MENU À 31,90€) PAR CONVIVE



Wrap à l'effiloché de Confit de Porc Sarthois
Sablé Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu
Triangle d'Écrevisses au Pesto d'hiver
Verrine de Saint-Jacques, Crème légère Bio Sarthoise persillée
Cannelloni d'Agneau à la graine de Meaux et Légumes Croquants

NOËL



NOUVEL AN

Radis de Gambas Marinée Citron-Coriandre
Briochette au Combava et Dorade Kumquat
Risotto Truffé, Pousses Sakura
Verrine de Saint-Jacques et Guacamole au Pesto Rouge
Burger de Confit de Cerf au Balsamique, pousse d'Epinard

1 ENTRÉE AU CHOIX



E1

Spirale de Saint-Jacques et Dorade marinée, Vinaigrette Agrumes et Pousses Kale



E2

Risotto de Quinoa sur croquant de Sablé fleuri aux Légumes Crus Cuits



E3

Succulent de Saumon Fumé Maison marbré aux Coques et Gambas, Crémeux Bio



E4

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



C1

Cassolette de Ris de Veau et Volaille rôtie aux Pommes de Terre Rattes, Fondant de Poireaux

+2,00€



P1

Espadon grillé, Fenouil fondant et Coriandre, Jus lié d'un aioli

+1,00€

P2

Cabillaud nacré, Citron noir d'Égypte râpé, Émulsion Coquillages

+ 1 VIANDE OU POISSON AU CHOIX



V1

Noix de Veau Français saisie à la Plancha, Jus Réduit



V2

Tournedos de Mignon de Porc Label Rouge, Cécina de Léone** et Petits Paris à la Crème de Jasnières Bio



V3

Filet de Cerf rôti, Pastilla aux Girolles, Sauce au Saint-Julien



P1

Espadon grillé, Fenouil fondant et Coriandre, Jus lié d'un aioli



P2

Cabillaud nacré, Citron noir d'Égypte râpé, Émulsion Coquillages



C1

Cassolette de Ris de Veau et Volaille rôtie aux Pommes de Terre Rattes, Fondant de Poireaux (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

Purée de Pommes de Terre Rattes aux Girolles & Medley de Légumes d'Hiver (carottes jaunes, pleurotes, châtaignes au beurre fermier bio)



L2

Risotto Arborio au Crémeux Butternut & Galette de Chou Kale au Refrain Bio Sarthois

+ 1 DESSERT AU CHOIX



D1

La Buchette Royale Choco-Pécan, Crème Anglaise



D2

Le Croquant Caramel aux Amandes, Crème Anglaise



D3

Le Citron Noisettes grillées, Crème Anglaise Citron



D4

La Douceur de Nougat aux Framboises, Crème Anglaise

LES OPTIONS

MISES EN BOUCHE TIÈDES 20 PIÈCES



16,40€

Burger de Confit de Porc Sarthois au Refrain Bio
Quiche Tomates Confites et Gambas
Porcelaine d'Écrevisses au Curry et Patate Douce
Moelleux au Comté
Spirale Chorizo

SAUMON FUMÉ À LA COUPE



S1

54,00€/KG

Spécialité Maison

Saumon Fumé Maison au Sel de Guérande (Prévoir 100 g / personne, commande minimum de 200 g)

FROMAGES

16,90€



Tome Bio de la Ferme de Beaussay, Chabichou du Poitou AOP, Ossau-Iraty AOP, Brillat-Savarin 600 g = 8 à 12 convives

MACARONS

13,90€



IDÉE CADEAU

Chocolat Noir Bio, Vanille de Madagascar, Citron Vert, Myrtilles, Caramel au beurre salé (coffret de 10 pièces)

MENU ENFANT

8,90€



K1

Saumon Fumé Maison OU Terrine de Campagne Maison



K2

Hamburger Maison OU Pommes Rôsties
Aiguillettes de Volaille, Sauce crémeuse Pommes Rôsties
Comme un Oreo®

À LA CARTE

Pièces Apéritives 7,20 €
Entrée (E1 à E4) 8,50 €
Cassolette C1 10,50 €
Viande / Poisson 9,90 €
Duo de Légumes 4,95 €
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. Ne pas jeter sur la voie publique.

* Spécialité RENAUD Traiteur
** Viande de Bœuf Séchée