

MA COMMANDE

- ☐ du 24 décembre 2020
- ☐ du 31 décembre 2020
- ☐ autre date

CONTACT

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CP

VILLE

TÉL.

PORT.

EMAIL

@

VOTRE MENU

MENU avec pièces apéritives	x 26,90 €		soit	,	€	
MENU sans pièces apéritives	x 23,40 €		soit	,	€	
Suppléments MENU	C1 en entrée x 1,80€	P1/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 (+1,80€)	x P1 (+1,00€)	x P2 (+1,00€)			
VIANDE	x V1	x V2	x V3			
POISSON / COCOTTE	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 COUPE	S1 _____ KG x 51,00 €/KG (Indiquer le poids souhaité)	soit	,	€
PLATEAU DE FROMAGES	x 15,90 €	soit	,	€
COFFRET DE MACARONS	x 12,90 €	soit	,	€

À LA CARTE

PIÈCES APÉRITIVES (X5)	x PA				x 6,10 €	soit	,	€	
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	x 7,10 €	soit	,	€	
COCOTTE	x C1				x 8,90 €	soit	,	€	
VIANDE	x V1	x V2	x V3			x 8,10 €	soit	,	€
POISSON	x P1	x P2				x 8,10 €	soit	,	€
DUO DE LÉGUMES	x L1	x L2				x 3,95 €	soit	,	€
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4	x 4,95 €	soit	,	€	

TOTAL TTC

,

€

SIGNATURE

RÈGLEMENT PAR

ACOMPTE VERSÉ

,

€

ESPÈCES

CHÈQUE

SOLDE À RÉGLER

,

€

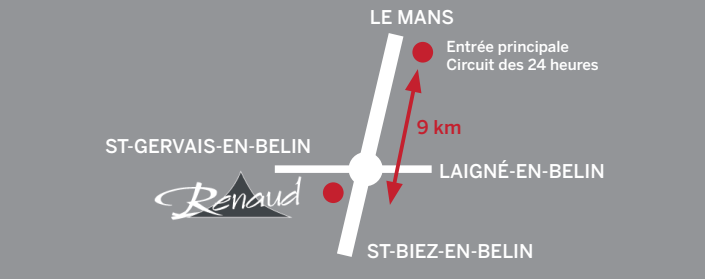
CARTE BANCAIRE

FR 72 155 002 CE

LE / / 2020

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ce tarif s'entend pour le menu complet (hors options) pour les 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier. Pour d'autres dates, supplément de 5,00€ par convive (minimum 12 menus identiques) • **Délais de commandes jusqu'au dimanche 20 décembre** pour les repas du 24 et 25 décembre et jusqu'au **dimanche 27 décembre** pour les repas du 31 décembre et 1^{er} janvier (commande possible jusqu'à **MINUIT** sur le site www.renaudtraiteur.fr) • Commande disponible par courrier avec chèque d'acompte de 40% **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 jeudis 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 • **Commande possible à partir de 1 menu** • **Arrhes de 40 % 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.



Portions individuelles

Multiples de 4

FR 72 155 002 CE

BC BILAN CARBONE®

SGS

LABORATOIRE DE MANÈGE

HYGIÈNE CERTIFIÉE

Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

Maison de Qualité depuis 1990

MENUS DE FÊTES 2020



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
HYGIÈNE CERTIFIÉE

26,90€

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

NOTRE MENU

23,40€

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

5 PIÈCES APÉRITIVES (MENU À 26,90€) PAR CONVIVE

Bouchée de Chapon Confit à l'Échalion Amande

Ruban de Carotte Jaune Ricotta aux Appétits

Petit Pain de Daurade au Combawa et Kumquat*

Mini Dôme Sablé de Foie Gras aux Noisettes Torréfiées

Verrine Crémée de Saumon Label Rouge Fumé Maison

NOËL

NOUVEL AN

1 ENTRÉE AU CHOIX

E1

Crunchy Céréales de Langoustines et Gambas Bio au Lemon "Risotto Végétal"

E3

Lingot de Saint-Jacques et Saumon Label Rouge Fumé Maison au Citron

C1

Cocotte de Petites Saint-Jacques et Gambas Rôties aux Légumes Confits

+1,80€

E2

Foie Gras de Canard Entier du Périgord, Sablé d'Ananas Bio

E2

E4

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

P1

Dos de Cabillaud Breton Sauce Homardine, Torsade Crousti Saumon

P2

Daurade Royale à la Plancha, Beurre Bio Citronné

+ 1 VIANDE OU POISSON AU CHOIX

V1

Pièce de Veau Français, Jus réduit au Jasnières Bio

V3

Filet Mignon de Sanglier*** Rôti aux Chanterelles et Jus Corsé

P2

Daurade Royale à la Plancha, Beurre Bio Citronné

V2

Cuisse de Canette de Barbarie au Lard Fumé, Crèmeux de Grolles

P1

Dos de Cabillaud Breton Sauce Homardine, Torsade Crousti Saumon

C1

Cocotte de Petites Saint Jacques et Gambas Rôties aux Légumes Confits (ce choix supprime le duo de légumes L1 ou L2)

+ 1 DUO DE LÉGUMES AU CHOIX

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

L1

Millefeuille de Belle de Fontenay aux Éclats de Gésiers et Refrain Bio Sarthois

&

Medley de Carottes Confites à l'Ancienne et Châtaignes Rôties

L2

Fondant de Pommes de Terre Sarthoises et Poireaux au Beurre Bio

&

Duo de Petits Paris et Pleurotes de notre Terroir

+ 1 DESSERT AU CHOIX

D1

Bûche Royale de Chocolat au Croquant d'Amandes, Crème Anglaise

D3

Douceur de Citron au Cœur de Framboise, Crème Citronnée

D2

Velours de Poires Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé, Coulis Poire

D4

Tradition Gourmande de Marron Kumquat* Façon Mont-Blanc, Crème Kumquat*

LES OPTIONS

MISES EN BOUCHE TIÈDES 20 PIÈCES

15,90€

Mini Burger au Saumon

Feuilleté au Comté

Porcelaine de Langoustines Poêlées au Crèmeux de Foie Gras

Spirale Serrano

Financier salé aux Gambas

SAUMON FUMÉ À LA COUPE

51,00€/KG

Spécialité Maison

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



S1

FROMAGES

15,90€

Beaufort AOP, Sainte Maure de Touraine, Cailloux de La Braye, Brie de Meaux
600grs = 8 à 12 convives

MACARONS

12,90€

IDÉE CADEAU

Choco-Poire Nutella®, Griotte, Caramel au Beurre Salé, Mandarine, Pomme-Vanille
(coffret de 10 pièces)

MENU ENFANT

7,90€

Saumon Fumé Maison ou Terrine de Campagne Maison

Burger de Poulet Fermier Label Rouge Pommes Rôties

Bûche Kinder® Choco, Crème Anglaise

À LA CARTE

Pièces Apéritives 6,10 €

Entrée (E1 à E4) 7,10 €

Cocotte C1 8,90 €

Viande / Poisson 8,10 €

Duo de Légumes 3,95 €

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.

* Variété d'agrumes
** Spécialité RENAUD Traiteur
*** Gibier de Chasse origine France