

MA COMMANDE

- du 24 décembre 2023
 du 31 décembre 2023
 autre date

CONTACT

NOM	PRÉNOM
ADRESSE	
CP	VILLE
TÉL.	PORT.
EMAIL	@

VOTRE MENU

MENU avec pièces apéritives	x 32,90 €	soit	, €				
MENU sans pièces apéritives	x 28,90 €	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 / 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 16H00 **SANS INTERRUPTION** LES DIMANCHES 24/12 ET 31/12

OPTIONS

MISES EN BOUCHE TIÈDES	x 17,40 €	soit	, €
SAUMON À LA COUPE	S1 _____ KG x 59,00 €/KG (Indiquer le poids souhaité, minimum 200 g)	soit	, €
PLATEAU DE FROMAGES	x 17,90 €	soit	, €
COFFRET DE MACARONS	x 14,90 €	soit	, €

À LA CARTE

PIÈCES APÉRITIVES (X5)	x PA	x 7,20 €	soit	, €			
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	x 8,70 €	soit	, €
COCOTTE	x C1				x 14,80 €	soit	, €
VIANDE	x V1	x V2	x V3		x 10,40 €	soit	, €
POISSON	x P1	x P2			x 10,40 €	soit	, €
DUO DE LÉGUMES	x L1	x L2			x 5,10 €	soit	, €
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4	x 5,00 €	soit	, €

TOTAL TTC , € SIGNATURE

LE / / 2023

RÈGLEMENT PAR

CHÈQUE

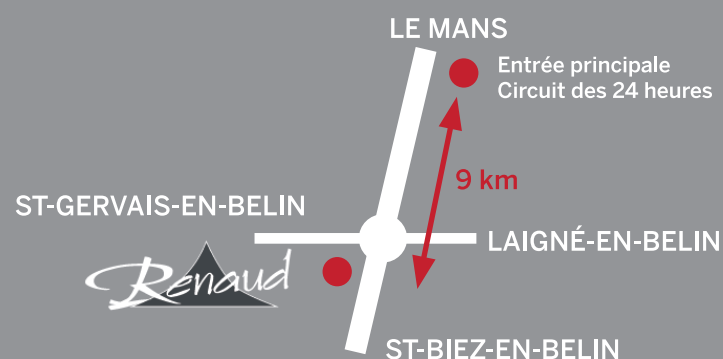
ESPÈCES

CARTE BANCAIRE

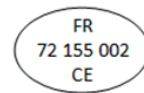
VIREMENT

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 **mercredi 20 décembre** inclus pour les repas du 24 et 25 décembre et jusqu'au **mercredi 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 16h00** sans interruption les dimanches 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.



Multiples de 4



Renaud

Traiteur • Le Mans • Paris

Maison de Qualité depuis 1990

Menus de Fêtes 2023



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



32,90€

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

NOTRE MENU

28,90€

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

5 PIÈCES APÉRITIVES (MENU À 32,90€) PAR CONVIVE



NOËL

Mini Burger de Saumon fumé Maison et Fromage frais
Dôme de Foie Gras Maison aux Noisettes Torréfiées
Triangle de Volaille Fermière aux Épices Madras
Verrine de Saint-Jacques et Gambas aux zestes de Pamplemousse
Bouchon de Maïs et papillon de Viande des Grisons



NOUVEL AN

Ovaline Tourteaux au Citron et Aneth
Parfait d'Écrevisses et Gambas aux Tomates confites
Burger de Chapon au Confit d'Échalions, Jeune pousse
Verrine de Saint-Jacques et Saumon Fumé Maison, crème légère bio Sarthoise et Ciboulette
Sphère de Foie Gras Maison à la Pomme Sarthoise

1 ENTRÉE AU CHOIX



E1

Foie Gras de Canard Français Maison au Poivre Noir du Brésil et son Cake aux Oignons Jaunes



E2

Trilogie de Saumon Fumé Maison, Saint-Jacques, Tourteaux et Gambas, crémeux Citron



E3

Calisson de Saint-Jacques et Gambas marinées, Combava et Coriandre, Tzatziki d'hiver



E4

Saumon Fumé Maison au Sel de Guérande*, Crème montée Citron Aneth aux zestes de Citron vert



C1

Cocotte de petites Saint-Jacques et Coquillages aux Légumes fondants, sauce Champagne

+2,00€



P1

Filet de Bar et son jus gourmand façon Bouillabaisse

+1,00€



P2

Dos de Cabillaud, Beurre blanc aux Langoustines et Citron vert

+ 1 VIANDE OU POISSON AU CHOIX



V1

Filet de Bœuf grillé et Samoussa de Girolles et Cécina, sauce au Jasnières Bio



V2

Magret de Canard saisi au Poivre de Kampot, jus réduit au Cassis



V3

Volaille de Loué marbrée aux Gésiers confits, jus corsé



P1

Filet de Bar et son jus gourmand façon Bouillabaisse



P2

Dos de Cabillaud, Beurre blanc aux Langoustines et Citron vert



C1

Cocotte de petites Saint-Jacques et Coquillages aux Légumes fondants, sauce Champagne

+ 1 DUO DE LÉGUMES AU CHOIX

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



L1

Millefeuille Dauphinois coloré à la Tomme de Beaussay Sarthoise bio

&

Flan de Poireaux bio et Carottes jaunes



L2

Fondant de Pommes de Terre Sarthoises aux brisures de Châtaignes et Beurre Bio

&

Duo de Petits Paris et Pleurotes de notre Terroir

+ 1 DESSERT AU CHOIX



D1

Le Prestige Choco Or, Crème Vanille



D2

Éléance Vanille, Crème Anglaise



D3

Le Mangue-Coco, Sauce Coco



D4

Équinoxe Caramel Noisette, Crème Anglaise au Caramel

LES OPTIONS

MISES EN BOUCHE TIÈDES 20 PIÈCES



17,40€

Burger de Confit de Volaille Fermière
Tradi' Croque-Monsieur au Jambon Sarthois et Refrain bio
Moeleux au Chèvre et au Pesto
Porcelaine de Langoustines Poêlées au Crémeux de Foie Gras
Spirale Serrano

SAUMON FUMÉ À LA COUPE



59,00€/KG

S1

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



FROMAGES



17,90€

Bleu d'Auvergne AOP, Brie de Meaux AOP, Trèfle du Perche, Saint Nectaire Fermier AOP
600 g = 8 à 12 convives

MACARONS



14,90€

IDÉE CADEAU

Pralinette, Mangue, Caramel au Beurre salé, Vanille de Madagascar, Choco-Poire
(coffret de 10 pièces)

MENU ENFANT

8,90€



K1

Saumon Fumé Maison OU Terrine de Campagne Maison



K2

Hamburger Maison OU Pommes Rôties



Aiguillettes de Volaille, Sauce crémée, Pommes Rôties



Bûche croustillante au Kinder®, crème anglaise

À LA CARTE

Pièces Apéritives 7,20 €
Entrée (E1 à E4) 8,70 €
Cocotte C1 14,80 €
Viande / Poisson 10,40 €
Duo de Légumes 5,10 €
Dessert 5,00 €

Viandes nées, élevées et abattues en France, à l'exception de la viande des Grisons, IGP Suisse • 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.