



Le Fruitier
-TRAITEUR-

BUFFET CHAUD



BUFFET ENTREES



BUFFET SIMPLICITE

La cascade de charcuteries de nos provinces
sur papillon

Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Jambon blanc

La farandole de terrines maison, accompagné de ses
condiments (cornichons / oignons blancs)



Le panier du jardinier (carottes – betteraves)

La salade piémontaise

La salade de taboulé aux raisins secs



Le damier de tomates farcies au poisson et ses œufs
mimosa

4.90 € (traiteur)

5.90 € (sur place)

BUFFET CONFORT

La cascade de charcuteries de nos provinces
sur papillon

Andouille, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Jambon de pays

La terrine du chef en duo de cochonnet et canard
accompagné de ses condiments (cornichons / oignons)



Le panier du jardinier (carottes + betteraves ou autre)

La salade fraîcheur océane aux torsades

La salade de taboulé aux raisins secs



Le saumon en Bellevue

La terrine de poisson, sauce aurore

5.90 € (traiteur)

7.10 € (sur place)



Le Fruitier

- TRAITEUR -

BUFFET RAFFINEMENT

La cascade de charcuteries de nos provinces sur
papillon

Andouille, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Cervelas normand

La terrine du terroir,
salpicon de pommes et chutney d'oignons confits
accompagné de ses condiments (cornichons / oignons
blancs)



La salade créole farcie en ananas au curry

La salade fraîcheur océane aux torsades



Le filet de lieu jaune au vinaigre de cidre

Bulots et crevettes, mayonnaise maison

Le millefeuille de crêpes aux six accompagnements

6.90 € (traiteur)

8.30 € (sur place)

PLATS CHAUDS



Nous mettons à votre disposition nos Sheffing-dish afin de pouvoir maintenir au chaud les plats sur votre buffet. Possibilité de service sur assiette.

LES MIJOTES

Le bœuf bourguignon

La langue de bœuf sauce piquante

Le marmiton de veau sauce marengo

Le poulet façon coq au vin

TRAITEUR

7.30€

7.30€

7.50€

7.50€

SUR PLACE

9,20 €

9.20 €

9.40 €

9.40 €

LES PLATS CUISINES

Le médaillon de volaille sauce Vallée d'auge

Le jambon farci à l'andouille

L'échine de porc Orloff, sauce poireaux

La cuisse de canard aux petits grelots caramélisé

Le confit de joue porc et canard sauce airelle

Le magret de canard à l'orange

Le filet de bœuf en tournedos

7.50€

8.80€

8.60€

8.70€

9.50€

9.90€

11.70€

9.30 €

10.90 €

10.70 €

10,90 €

11.80 €

12.40 €

14.60 €

LES POISSONS

Le dos de saumon à la moutarde de meaux

L'aile de raie pochée au lait sauce Normande

Le filet de sabre sauce poireaux

Le filet perche sauce crécy

8.80€

8.40€

10.70€

8.60€

11,00 €

10.40 €

13.40 €

10.70 €

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Gratin dauphinois

Gâteau de pommes de terre aux lardons

Poêlée de légumes à l'huile d'olives

Endive caramélisée

Flan de brocolis

Fagotin d'haricot vert

Brocolis

Pommes vapeur

Pommes fruits

Chou vert braisé aux petits lardons

LES PLATS TYPIQUES

PRIX TRAITEUR A 7.90€

COUSCOUS

PAELLA

CHOUROUTE ALSACIENNE

POTEE NORMANDE

DESSERTS & OPTIONS



GRAND GATEAUX MAISON

Entremets d'environ 12 parts

(4.50 €/pers. Sur place avec service)

LE SOURDIN

(biscuit joconde, mousse légère parfumée au cidre)

Prix traiteur

25,00 €

LA CHARLOTTE AUX POIRES

au coulis de fruits des bois

25,00 €

LA DOUCEUR DE FRUITS ROUGES

et son coulis de framboises

25,00 €

LE MARTINQUAIS

(dacquoise noix de coco, riz au lait, mousse d'ananas)

25,00 €

LE FRAMBOISIER

28,00 €

LE FRAISIER

(selon saison)

28,00 €

L'ECUREUIL

(duo de chocolat praline et noisettes)

28,00 €

LE DELICE AUX TROIS SAVEURS

(croustillant de praline, crème de lait vanillé, ganache chocolat,)

28,00 €

FROMAGE - 1,60 €

Plateau de fromage (5 sortes)
compotée de poire au vin

Mesclun de salade assortie

OPTIONS

Corbeille de fruit : 1,20 €/pers.
Salade de fruits frais : 2.00€/pers.
Mignardises ou verrine (sur demande)

Mise à disposition pièce montée : 15€

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Buffet CHAUD – version « TRAITEUR » :

Les prestations de buffets sont valables pour un minimum de 40 personnes.

La Livraison :

Offerte jusqu'à 20 km (au-delà 1€ TTC du km).
Selon nos disponibilités et le nombre de convives.

La Location de vaisselle :

2.10 € TTC par personne. Comprend 1 assiette plate, 1 assiette à dessert, 1 flûte, 2 verres, couverts, tasses, saladiers et corbeilles à pain. A nous rendre propre.

Le Nappage :

- Location de nappes en tissu carrées pour tables rondes/carrées en blanc : 6.40 € TTC la nappe
- Location de serviettes en tissu seules (coloris blanc ou couleur) : 0.80 € TTC la serviette

Les Tables rondes (selon nos disponibilités de stock) :

- Location de tables rondes (8/9 personnes) : 10.00 € TTC la table
- Tarif livraison tables rondes : 1 € du kilomètre après 20 km
- Tarif de reprise des tables rondes : 1 € du kilomètre après 20 km.

La Réservation :

Validation de la commande à réception d'un acompte de 20% de la prestation.
Le nombre de couverts devra nous être communiqué 5 jours avant la réception et ce dernier sera pris en compte pour la facturation.
Le matériel mis à votre disposition devra nous être ramené au plus tard le lundi suivant la réception avant 12h00.

Photos non contractuelles



Le Fruitier

- TRAITEUR -

3 rue Jules Ferry - Place des Costils 50800 Villedieu-les-Poêles - France

Tél. : 02 33 90 51 00 - Fax : 02 33 90 51 01