

Carte Traiteur

Merci de préciser en face de chaque produit le nombre souhaité

Amuse-bouche (au choix)

- Perle de Foie gras aux fruits rouges	Au choix
- Bille de mangue et volaille	2 €/unité
- Carpaccio de Saint Jacques	
- Médaille de Homard.....	
<hr/>	
- Ris de veau braisé au Pommeau	Au choix
- Suprême de Caille à l'orange	2.50
- Médaille de Lotte à la Vanille.....	€/unité

Fruits de Mer (au choix)

- Huîtres n° 3	par 6	8 €
- Huîtres n° 3	par 12	12 €
- Possibilité de plateaux de fruits de mer.....	<i>(nous contacter)</i>	

Entrées (au choix)

- Médaille de Foie gras et son chutney Mandarine.....	10 €
- Filet de Loup aux Agrumes	18 €
- Assiette Festive (foie gras, dôme bavaroise de crustacés, filet St Pierre)	20 €
- Saumon fumé.....	6 €
<hr/>	
- Terrine de foie gras (au poids)	100 €/kg
- Terrine de pain d'épices maison (env. 20 tranches).....	12 €/pièce

Plats (au choix)

- Ris de Veau braisé au jus de truffes	28 €
- Demi Langouste aux petites herbes.....	28 €
- Paupiette de Chapon farci pomme Calvados.....	15 €
- Coquille de Noix de St Jacques (3/pers.) sur julienne de légumes...	15 €

Fromages

- Normands aux Noix.....	5 €
--------------------------	-----

Desserts

- Douceur des fêtes (vanille, caramel et spéculoos).....	8 €
- Barrette de Macarons (5 pièces variées).....	8 €
<i>Réalisation de notre Partenaire La Maison du Macaron</i>	

Pour toute information complémentaire Merci de nous contacter au 02 32 44 78 62

CARTE TRAITEUR ANNEE 2020/2021

Votre commande doit être passée au minimum 72 Heures avant leur retrait

Nom, Prénom :
 Téléphone :
 E-mail :
 Date et heure de retrait de la commande :

Nos Suggestions de Menus

NOEL 2020
59 € Hors boissons

Amuse-bouche
Suggestion : Champagne Peligri 30 €/b

Perle de foie gras aux fruits rouges
 Bille de mangue et volaille
 Carpaccio de Saint Jacques
 Médaille de Homard

Entrée : Assiette Festive (froide)
Suggestion vin : Tariquet 1ères Grives 20 €/b

Médaille de foie gras, chutney Mandarine
 Bavaroise de crustacés en dôme
 Filet de Loup aux Agrumes

Plats (au choix)
Suggestion vin : Château Boutin 20 €/b

Paupiette de Chapon farci
 pomme/Calvados
 ou
 Demi Langouste aux petites herbes
(supplément 10 €)

Fromages
Normands aux Noix

Dessert
Suggestion : Champagne Peligri 30 €/b

Douceurs des fêtes Normandy Chérie
 (Vanille, caramel et spéculoos)

Boule de pain incluse

Nombre menus :
 Nombre de bouteilles :

Vins	Peligri	1ères Grives	Boutin
Nombre			

SAINT SYLVESTRE 2020
69 € Hors boissons

Amuse-bouche
Suggestion : Champagne Peligri 30 €/b

Perle de foie gras aux fruits rouges
 Bille de mangue et volaille
 Carpaccio de Saint Jacques
 Médaille de Homard

Entrée : Assiette Festive (froide)
Suggestion vin : Pouilly fumé 25 €/b

Médaille de foie gras, chutney Mandarine
 Bavaroise de crustacés en dôme
 Filet de Saint Pierre aux Agrumes

Plats (au choix)
Suggestion vin : Ch Divon St Emilion 30 €/b

Escalope de Ris de Veau à
 la Truffe blanche
 ou
 Demi Langouste aux petites herbes

Fromages
Normands aux Noix

Dessert
Suggestion : Champagne Peligri 30 €/b

Douceurs des fêtes Normandy Chérie
 (Vanille, caramel et spéculoos)

Boule de pain incluse

Nombre menus :
 Nombre de bouteilles :

Vins	Peligri	Pouilly Fumé	Divon
Nombre			



CHEQUE CADEAU La Marigotière Traiteur

Chères Clientes, Chers Clients,

Beaucoup d'entre vous le connaissent et l'utilisent pour faire plaisir à un proche, un ami, ou tout simplement se faire plaisir ... Gastronomiquement.

Ces fêtes de fin d'année, toutes aussi particulières que l'a été 2020, sont une occasion de plus pour commander notre chèque cadeau en attendant la réouverture en 2021.

Notre chèque cadeau est valable un an à compter de la date d'achat.

Deux tarifs sont disponibles : 65€ et 85€ selon votre gourmandise.

Réservez votre chèque cadeau au 02 32 44 78 62 ou 06 07 60 08 77

A bientôt
Françoise Bouget



294 route de Mesnil Rousset - Lieudit La Marigotière - D45 - 27390 NOTRE DAME DU HAMEL

Tél. : 02 32 44 78 62 - Mobile 06 07 60 08 77

Email : lamarigotiere.bouget@wanadoo.fr

Sites Internet : www.la-marigotiere-traiteur.fr et www.lamarigotiere-bouget.fr



Carte Traiteur « A Emporter »

Validité du 24/12/2020 au 03/01/2020

**Vos commandes doivent être passées
au minimum 72 heures avant leur retrait**

* **Votre Menu de fêtes (hors boissons)**

Noël à 59 € HB

1^{er} Janvier 2021

à 69 € HB

Saint Sylvestre à 69 € HB

* **ou Votre Menu à la Carte ...**

Nouveauté à découvrir ...

**Notre « Panier Gourmand »
pour deux personnes**

à 45 €

**Composition : Foie gras, pain d'épices
Maison, saumon fumé, une barrette de
5 macarons (Maison du Macaron), une
bouteille de Côtes de Gascogne (blanc)**

