



Carte des Fêtes 2024

*L'équipe Aldo Traiteur vous souhaite
de Joyeuses Fêtes de fin d'année !*



Passez commande dès maintenant

Jusqu'au **18/12** pour **Noël**

Jusqu'au **25/12** pour le
Nouvel An

Retrait au laboratoire
des commandes
les 23, 24, 30 et 31/12

06.14.67.96.38
aldotraiteur@gmail.com





Entremets de crabe au saumon fumé

16, 36 ou 64 pièces

14, 27 ou 42 €

Crèmeux de légumes sur biscuit cumin La pièce 1.30 €

Bouchées aux 3 couleurs

Chèvre/olives, tomates séchées, abricot moelleux

9, 18 ou 27 pièces

8.10 €, 15.30 € ou 21.60 €



Saumon fumé Salé et fumé par nos soins

Tranché (soit la tranche env. 60g, 4.50 €) Le kg 75 €

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest

Tranché (soit la tranche env. 50g, 8 €) Le kg 160 €

Entremets à la crème d'écrevisse

Bavaroise d'écrevisse, biscuit estragon La pièce 6 €



Feuilleté de volaille et fondue de poireau au curry

La pièce 5.90 €

Filet de rouget entre Terre et Mer

Filet de rouget, farce de merlan, girolles, sauce paysanne

La pièce 7.10 €

Croustillant de poisson et St Jacques

Farce de poisson, noix de St Jacques, velouté de légumes

La pièce 7.10 €



Magret de canard, sauce aux morilles La pièce 11.50 €

Caille farcie, sauce au foie gras La pièce 11.90 €

Pavé de doré austral en écailles de pomme, sauce hollandaise La pièce 11.90 €



Risotto crémeux safrané La pièce 2.60 €

Ecrasé de pomme de terre cœur de morilles La pièce 3.50 €

Poêlée de légumes

Panais, courge, champignons, haricots verts, patate douce, (soit la portion de 100g, 2.50 €) Le kg 25 €

Apéritif

Entrées
froides

Entrées
chaudes

Plats
cuisinés

Garnitures

Bon de commande Carte des Fêtes 2024



	Nom/prénom :	Retrait à définir ensemble
N° cde	Tél :	Jour :
	Mail :	Heure :

Apéritif		Prix	Quantité	Total
Entremet crabe	16 pcs	14 €		
	36 pcs	27 €		
	64 pcs	42 €		
Crèmeux de légumes biscuit cumin	la pièce	1,30 €		
Bouchées aux 3 couleurs	9 pcs	8,10 €		
	18 pcs	15,30 €		
	27 pcs	21,60 €		
Entrées froides		Prix	Quantité	Total
Saumon fumé	la part env 60g 4,50 € le kg	75 €		
Foie Gras	la part env 50g 8,00 € le kg	160 €		
Entremets crème d'écrevisse	la pièce	6 €		
Entrées chaudes		Prix	Quantité	Total
Feuilleté volaille fondue de poireaux	la pièce	5,90 €		
Filet de rouget Terre et Mer	la pièce	7,10 €		
Croustillant poisson St Jacques	la pièce	7,10 €		
Plats cuisinés		Prix	Quantité	Total
Magret de canard sauce morilles	la pièce	11,50 €		
Caille farcie sauce foie gras	la pièce	11,90 €		
Pavé doré austral écailles pomme	la pièce	11,90 €		
Garnitures		Prix	Quantité	Total
Risotto crémeux safrané	la pièce	2,60 €		
Ecrasé pomme de terre cœur morilles	la pièce	3,50 €		
Poêlée de légumes	la part 100g 2,50€ le kg	25 €		
Autre (à définir ensemble)		Prix	Quantité	Total
Règlement à la commande, CB/virement/espèces/chèque				



Traiteur événementiel

Particuliers - Professionnels
Collectivités - Associations

Suivez notre actualité sur les réseaux



1415 Rue Edouard Branly
14100 Hermival-Les-Vaux

06.14.67.96.38.

aldotraiteur@gmail.com