



Le Fruitier
-TRAITEUR-

BUFFET FROID



2017

FORMULE simplicité

✧ CHARCUTERIES ✧

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)

✧ LES POISSONS ✧

Le damier de tomates farcies au poisson et ses œufs mimosa

✧ LES VIANDES ✧

Le Rôti de porc moelleux braisé

Le Poulet rôti froid

Chips maison

Cornichons, mayonnaise, moutarde, sauce gribiche

✧ LES SALADES ✧

Le panier du jardinier (carottes – betteraves)

La salade piémontaise

La salade de taboulé aux raisins secs

✧ FROMAGE ✧

Plateau de fromage (3 sortes)

Mesclun de salade assortie

✧ DESSERT ✧

La Mousse au chocolat

La Tarte aux pommes

L'île flottante au caramel

Le brownie au chocolat

14.90 € (traiteur)

17.80 € (sur place)

FORMULE confort



✧ CHARCUTERIES ✧

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)

✧ LES POISSONS ✧

Le saumon en Bellevue

La terrine de poisson, sauce aurore

✧ LES VIANDES ✧

Le filet de cœur de rumsteck braisé au four

Le filet de poulet moelleux

Chips maison

Cornichons, mayonnaise, moutarde, sauce gribiche

✧ LES SALADES ✧

Le panier du jardinier (carottes – betteraves ou autre)

La salade fraîcheur océane aux torsades

La salade de taboulé aux raisins secs

✧ FROMAGE ✧

Plateau de fromage (5 sortes)

Mesclun de salade assortie

✧ DESSERT ✧

La farandole de mini crèmes brûlées aux parfums à découvrir

La salade de fruits frais, parfumée au litchi

✧ Ou GRAND GATEAU ✧

(au choix en dernière page)

17.90 € (traiteur)

21.50 € (sur place)

FORMULE raffinement



✧ CHARCUTERIES ✧

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 marquise de jambon fumé de pays en cascade

✧ LES POISSONS ✧

Le filet de lieu jaune au vinaigre de cidre
Bulots et crevettes, mayonnaise maison

✧ LES VIANDES ✧

Le Filet mignon moelleux aux petits légumes et herbes fraîches
Le jambon à l'os
Chips maison
Cornichons, mayonnaise, moutarde, sauce gribiche

✧ LES SALADES ✧

La salade créole farcie en ananas au curry
La salade fraîcheur océane aux torsades

✧ NOS SPECIALITES ✧

Le millefeuille de crêpes aux six accompagnements

✧ FROMAGE ✧

Plateau de fromage (5 sortes) compotée de poire au vin
Mesclun de salade assortie

✧ DESSERT ✧

L'aumônière de poire et son caramel au beurre salé
La salade de fruits frais, parfumée au litchi

✧ Ou GRAND GATEAU ✧

(au choix page suivante)

21.00 € (traiteur)

25.20 € (sur place)

GATEAUX & OPTIONS



LISTE DES GATEAUX

LE SOURDIN

(biscuit joconde, mousse légère parfumée au cidre)

LE FRAMBOISIER

LA CHARLOTTE AUX POIRES

au coulis de fruits des bois

LA DOUCEUR DE FRUITS ROUGES

et son coulis de framboises

LE MARTINQUAIS

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

LE FRAISIER

(selon saison)

L'ECUREUIL

(duo de chocolat praline et noisettes)

LE DELICE AUX TROIS SAVEURS

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

OPTIONS

Corbeille de fruit 1,20 € /pers.

Mise à disposition pièce montée : 15€



Le Fruitier

- TRAITEUR -

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Buffet FROID – 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