

4 *Fruits de Mer*
(uniquement à Avranches)

• **Plateau de Fruits de Mer : 29.90€ TTC**

- 8 Huîtres
- 200g de Crevettes roses
- 100g de Crevettes grises
- 300g de Bulots
- 100g de Bigorneaux
- 200g de Pince de Tourteau



• **Plateau de Fruits de Mer Royal : 49.80€ TTC**

- 12 Huitres
- 200g de Crevettes roses
- 100g de de Crevettes grises
- 300g de Bulots
- 100g de Bigorneaux
- 1 Tourteau (~800gr)
- 6 Langoustines



5 *Sucré*

- Le plateau de 15 minis desserts: Royal, Manoï, Macaron gourmand framboise
- Le plateau de 15 verrines: Tiramisu, Cheesecake Framboise, Exotique

18.00€
TTC



18.00€
TTC



Chocolats *Guer*

- Ballotin 250gr
- Ballotin 500gr
- Coffret élégance 200gr

21.50€ TTC



41.00€ TTC



23.00€ TTC

Macarons *Guer*

- Coffret de 6 macarons
- Coffret de 18 macarons
- Coffret de 24 macarons

8.50€ TTC



21.40€ TTC



28.20€ TTC

Menu à 30 €
(minimum de 4 personnes)

COCKTAIL

- Mélodie de 5 canapés Terre & Mer

MISE EN BOUCHE

- Foie gras et son chutney mangue ananas

ENTRÉE

- Cassolette de filet de bar au Muscatellu et son Risotto

PLAT

- Filet de Canette au miel et vinaigre de framboise, écrasé de patate douce sur polenta, fricassée de Pleurotes

TRILOGIE DE DESSERTS

- Les pâtisseries: Royal, Manoï, Macaron framboise *ou*
- Les verrines: Tiramisu, Cheesecake Framboise, Exotique

Menu à 39 €
(minimum de 4 personnes)

COCKTAIL

- Mélodie de 9 pièces cocktail, mini tartelettes, mini cookies et verrines

ENTRÉE FROIDE

- Duo de foie gras de canard et saumon fumé

ENTRÉE CHAUDE

- Cassolette de Noix de St Jacques (3) aux agrumes et brunoise de légumes

PLAT

- Moelleux de filet de Chapon à la crème de Morilles, écrasé de pomme de terre: huile brisures de truffes sur polenta et son trio de légumes anciens

TRILOGIE DE DESSERTS

- Les pâtisseries: Royal, Manoï, Macaron framboise *ou*
- Les verrines: Tiramisu, Cheesecake Framboise, Exotique

COMMANDEZ COMME VOUS VOULEZ
jusqu'au 20 Décembre (12h) POUR NOEL
jusqu'au 27 Décembre (12h) POUR LE 31

- 1 Je dépose le bon de commande ci-dessous dans la boutique d'Avranches ou de Flers
- 2 J'envoie mon bon de commande par mail à l'adresse: contact@lemetayer-traiteur.fr
- 3 Je passe commande par téléphone au 02.33.48.19.04
- 4 Je commande sur www.elavenue.fr/traiteur

BON DE COMMANDE

NOM:..... PRÉNOM:.....

TÉL:.....

MAIL:.....

AVRANCHES *ou* FLERS - NOËL *ou* ST-SYLVESTRE

Qte	Référence	Prix

TOTAL EN €

Maison Lemétayer Traiteur

FLERS AVRANCHES RENNES

**NOËL
— SAINT-SYLVESTRE —
2020**

- 1 Cocktails
- 2 Entrées
- 3 Plats
- 4 Fruits de Mer
- 5 Sucré
- 6 Menus

Nos coordonnées:

Notre histoire

1973 Naissance de la MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR
Ouverture de la boutique de Jean-Pierre et Nicole LEMÉTAYER

1985 Début de l'activité Traiteur Événementiel

1992 Ouverture d'un laboratoire culinaire de 500m2 destiné à l'activité Traiteur Événementiel

1994 Arrivée de Mickaël LEMÉTAYER dans l'entreprise familiale et du développement de l'activité Mariage

2014 Ouverture du bureau de Rennes

2018 Déménagement dans nos nouveaux locaux d'Avranches (L'Avenue Côté Halles et Côté Événementiel) avec 2000m² dédiés à notre activité de Traiteur Événementiel

2019 Ouverture d'une Halle Gourmande de 1000m2 avec 8 boutiques et 2 restos de produits frais et locaux



1 **Cocktails**

Les canapés :

- Mélodie de canapés Terre & Mer
- 20 pièces - 13,90€ TTC**



Les millefeuilles :

- Damier provençal
 - Opéra foie gras
 - Dés de jambon foie gras griottes
 - Millefeuille de Saumon Pistou Mozarella
- 16 pièces - 12,90€ TTC**



Les cookies et tartelettes:

- Mini tartelette crevette ratatouille
 - Mini tartelette oeuf de caille épinards
 - Mini tartelette saumon
 - Mini Cookie Thym/Tomates
 - Mini Cookie Andouille
 - Mini Cookie piment d'Espelette, crème de noix
- 24 pièces - 21,90€ TTC**



Les verrines :

- Thon melba bettrave
 - Saumon pomme passion
 - Légumes chorizo
 - Petits pois radis fromage
 - Algues et fèves
- 15 pièces - 18,00€ TTC**



Les accras et brochettes de crevettes:

- Accras de morue
 - Crevettes marinées
- 16 pièces - 15,90€ TTC**



2 **Entrées**
(présentées à l'assiette ou en cassolette)

Les entrées froides :

- Saumon mariné aux agrumes et sa julienne de légumes **7.50€ TTC**
- Duo de foie gras de canard et saumon fumé (toast non compris) **8.70€ TTC**
- Foie gras de canard et son chutney mangue ananas (toast non compris) **9.90€ TTC**
- Carpaccio de thon rouge façon Andalouse et ses perles de yuzu **8.40€ TTC**



Les cassolettes :

- Filet de bar grillé au muscatellu et son risotto forestier **9.30€ TTC**
- Ris de veau morilles aux petits légumes braisés **9.30€ TTC**
- Saumon légèrement fumé à la pomme et huile de vanille avec son wok de légumes **7.80€ TTC**
- Noix de St Jacques (3) aux agrumes et brunoise de légumes **9.30€ TTC**



Les incontournables:

- La bouteille de champagne Jacquart 75cl **24.90 €**
- 5 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE
- Bloc de Foie Gras 250g **23.90 €**
- Bloc de Foie Gras 500g **42.90 €**
- Bloc de Foie Gras 1kg **79.90 €**
- Saumon gravlax le bocal de 200gr **6.90 €**
- Saumon fumé 140gr en tranches **12.30 €**
- Jambon bellota 80g - 100% race ibérique **19.00 €**



3 **Plats**
(présentés au plat)

Les poissons :

- Rôti de saumon et cabillaud au chorizo Ibérique, sauce muscatellu wok de légumes maraichers **9.80€ TTC**
- Filet de Dorade royale aux agrumes et ses petits légumes croquants **11.60€ TTC**
- Filet de Bar grillé au muscatellu, tarte fine de rosanna de carottes **12.20€ TTC**



Les viandes :

- Moelleux de filet de Chapon à la crème de Morilles, écrasé de pomme de terre à la brisure de truffes sur polenta et son trio de légumes anciens **10.80€ TTC**
- Filet de Canette au miel et vinaigre de framboise, écrasé de patate douce sur polenta, fricassée de Pleurotes **10.80€ TTC**
- Grenadin de filet de Veau au vieux rhum, écrasé de patate douce sur polenta, mélange de petits légumes **12.80€ TTC**
- Filet de Boeuf grillé au poivre noir de Sarawak, écrasé de pomme de terre ciboulette sur polenta, trio de légumes anciens **13.80€ TTC**

