



CARTE
NOËL
&
JOUR DE L'AN
2011

Willems Traiteur

7 allée de la Fontaine de Tournelles - 77230 Saint Mard - Tél. : 01.60.03.00.41 - Fax : 01.64.02.70.12
E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willemstraiteur.fr



APERITIF

Les Pains Surprise, 72 pièces

Jambon de Bayonne -ou- Mortadelle italienne -ou- Jambon de Vendée	32€
Saumon fumé	36€
Mélangé	34€

La Brioche Royale aux Quatre Saveurs, 72 pièces

Crabe, sauce cocktail – Tarama, crevettes – Saumon fumé, beurre – Fromage blanc, ciboulette
40,50€

Assortiment de Petits Fours Chauds*

La pièce : 0,85€

Assortiment de Canapés*

La pièce : 1,00€

Les Croustillants Provençaux*

La pièce : 1,00€

Les Verrines Salées

(minimum 10 de la même sorte)

Mousseline aux 2 saumons - Tomate mozzarella sauce pistou - L'exotique: avocat, écrevisses, pamplemousse, tomates

Coulis de poivron rouge, caviar d'aubergine, tapenade - Foie gras, purée de figue ou compote d'oignon

La pièce : 1,50€

** Toutes les commandes de pièces cocktail seront composées d'un assortiment mélangé.*

Willems Traiteur

Tél.: 0160030041 - Fax: 0164027012 - E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willemstraiteur.fr



LA CARTE

Les entrées froides

Foie gras de canard maison et sa brioche individuelle	9,50€
Coupelle fraîcheur : avocat, écrevisses, pomelos, bouquets roses, saumon fumé et sa trilogie de brochettes (<i>brochettes à chauffer</i>)	10,00€
Assiette de fruits de mer : 2 gambas, 3 huîtres, 2 bouquets roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises	15,00€
Assiette du pêcheur et sa mosaïque du maraîcher : sandre vapeur, médaillon de langouste, saumon à l'aneth, saumon fumé, bouquets roses, avocat, crème légère balsamico	15,00€

Les entrées chaudes

Coquille St Jacques au blanc de poireaux , julienne de légumes ou tagliatelles ou riz basmati	13,00€
Lotte flambée au whisky , julienne de légumes ou tagliatelles ou riz basmati	13,00€
Fricassé de gambas , sauce crustacée, julienne de légumes ou riz basmati	15,00€

Les plats chauds

Jambon en croûte entier et tranché (<u>à partir de 10 personnes</u>), sauce porto ou madère, gratin dauphinois, épinards	11,00€
Filet de sandre et sa poêlée d'écrevisses flambées, au beurre blanc, tagliatelles fraîches	15,50€
Chapon du Gers roulé et son jus de cuisson, fricassée de champignons, tomate provençale, pomme amandine	16,00€
Mignon de biche , sauce Grand Veneur, pomme en l'air, bouchée aux airelles, fricassée de champignons, pomme amandine	16,00€
Poulet de Bresse au vin jaune et à la crème de morilles , gratin dauphinois, tomate provençale	16,00€
Tournedos Rossini , fricassée de champignons, fagot d'haricots verts, pomme amandine	19,00€
Noisette d'agneau , sauce au foie gras, fagot d'haricots verts, pomme amandine	19,00€

Les viandes crues

Dinde fermière Chapon du Gers prix selon cours de Rungis	Farce fine aux marrons : 15,00€ Farce fine aux truffes : 16,00€	Cuisson : 15,00€
--	--	------------------

Willems Traiteur

Tél.: 0160030041 - Fax: 0164027012 - E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willemstraiteur.fr



MENU

Entrées froides

Foie gras de canard maison et sa brioche individuelle

Coupelle fraîcheur : avocat, écrevisses, pomelos, bouquets roses, saumon fumé, trilogie de brochettes (*à chauffer*)

Assiette du pêcheur et sa mosaïque du maraîcher : sandre vapeur, médaillon de langouste, saumon fumé, saumon à l'aneth, bouquets roses, avocat, crème légère, balsamique

Assiette de fruits de mer : 2 gambas, 3 huîtres, 2 bouquets roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, citron

Entrées chaudes

Lotte flambée au whisky

Coquille St Jacques au blanc de poireaux

Fricassé de gambas, sauce crustacée

servi avec julienne de légumes, tagliatelles ou riz basmati

Viandes /poisson chauds

Filet de sandre et sa poêlée d'écrevisses flambées, au beurre blanc, tagliatelles fraîches

Poulet de Bresse aux morilles et au vin jaune, gratin dauphinois, tomate provençale

Chapon du Gers roulé et son jus de cuisson, champignons, tomate provençale, pomme amandine

Mignon de biche, sauce Grand Veneur, pomme en l'air, bouchée aux airelles, champignons, pomme amandine

Tournedos Rossini / Noisette d'agneau : supplément de 3€/pers.

La suite

Petite salade composée aux fines herbes

+ **Plateau de 4 fromages** affinés (Brie, St Maure, Comté, Fourme d'Ambert) et fruits secs

+

Les desserts de Noël et du Jour de l'An - voir carte des desserts

Nos prix par personne, à partir de 4 personnes

Une entrée, un plat et sa suite = 39,00€

Deux entrées, un plat et sa suite = 51,00€

Willems Traiteur

Tél.: 0160030041 - Fax: 0164027012 - E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willemstraiteur.fr



BUFFET

A partir de 20 personnes

Cocktail d'accueil

1 Brioche Royale

Assortiment de 2 croustillants provençaux + 2 canapés + 1 verrine salée par personne

Pièces de buffet

3 langoustines par personne

6 huîtres d'Oléron par personne

3 bouquets roses par personne

Foie gras

soit viande froide:

Gourmandise de veau braisé &
Chiffonnade de viande rouge

soit viande chaude:

Jambon en croûte ou Rôti de chapon
avec gratin dauphinois & tomate provençale

Buffet de crudités

La Galicienne - Salade Sud Ouest

Condiments

Beurre, cornichons, vinaigrette échalote, moutarde de Meaux, mayonnaise blanche, sauce béarnaise, citron

Plateau de fromages variés

Corbeille de fruits de saison

Cascade d'entremets

Présentation sur socle festif de desserts carte de Noël

Pain de tradition

Campagne, bûcheron, pain de seigle

Prix par personne

Buffet froid : 44,00€

Buffet avec viande chaude : 50,00€

Willems Traiteur

Tél.: 0160030041 - Fax: 0164027012 - E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willems.traiteur.fr



LES DESSERTS

A partir de 4 personnes

Les Entremets

Présentation sur socle

Le Bacumba : Biscuit punché chocolat, chocolat au lait, chocolat noir, glacé

Le Délice de Dammartin : Framboisier, chapeluré d'un craquelin de nougatine

Prix par personne : 4,50€

Les Bûches Traditionnelles

Bûche La Royale : Crème légère pralinée croustillante, biscuit léger et biscuit Joconde (aux amandes)

Bûche Poire Caramel : Bavarois sur génoise et morceaux de poires

Bûche Fruits Rouges : Biscuit, mousseline aux fruits rouges, fruits des bois, Grand Marnier

Bûche Bacumba : Biscuit punché chocolat, chocolat au lait, chocolat noir, glacé

Prix par personne : 4,50€

Assortiment de petits fours sucrés*

La pièce : 1,00€

Assortiment de Verrines Sucrées*

La pièce : 1,50€

** Toutes les commandes de petits fours sucrés et verrines sucrées seront composées d'un assortiment mélangé.*

Willems Traiteur

Tél.: 0160030041 - Fax: 0164027012 - E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willemstraiteur.fr



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande devra être confirmée au plus tard le MARDI 20 DECEMBRE 2011 avant 17H. Aucune commande ne sera acceptée après cette date.

Les commandes sont à enlever les 24 et 31 décembre de 15H à 17H et le 25 décembre de 9H30 à 11H.

Les factures sont payables à l'enlèvement de la commande.

Pour des entrées froides dressées sur assiettes, un chèque de caution de 25€ TTC sera demandé. Il sera rendu contre les assiettes.

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à l'enlèvement.

Le produit doit être consommé le jour de l'enlèvement, dans des conditions optimales de conservation. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

Les tarifs sont indiqués TTC pour un enlèvement de commande à Saint Mard. La TVA appliquée est de 5.5%. Pour des livraisons exceptionnelles les frais de livraison sont calculés à partir de Saint Mard et sont assujettis à une TVA à 19.6%

-15km: 20€ HT, de 15km à 30km: 30€ HT, de 30km à 50km: 50€ HT, +50km: sur devis

Le prestataire se réserve la possibilité d'annuler une réservation, dans les cas suivants : grève, incendie, intempéries, émeutes ne permettant pas la réalisation des prestations ou en cas de force majeure.