

DEPORT TRAITEUR père et fils

Tel: 03 26 68 06 22

Arrêt des commandes : Le 21 Décembre 2024

Arrêt des commandes : Le 28 Décembre 2024

Ouvert le : 22 Décembre: 9 h à 17 h
23 Décembre: 8 h à 18 h
24 Décembre: 8 h à 18 h 30

Site: deport-traiteur.fr
Email: contact@deport-traiteur.fr

Ouvert le : 29 Décembre: 9 h à 17 h
30 Décembre: 8 h à 18 h
31 Décembre: 8 h à 18 h



Les Poissons chauds...



Créations de Fête:

Par pers

- Filet de dorade sébaste, américaine corsée, clafoutis de chou citronné, fenouil, artichaut et pignon de pin, tomate rôtie..... 17.70 €
- Filet de Skrei sauce au chorizo ibérique, légumes croquants (radis, pois gourmand, oignons grelots) flan d'automne (butternut, châtaignes)..... 17.40 €
- Noix de St Jacques de Normandie sauce poulette au vin jaune, crémeux de champignons, et châtaignes au lard colonata..... 20.70 €
- Turbot sauce champagne, petits condiments avec crevettes grises poêlée de champignons nobles et asperges vertes..... 27.80 €
- Lotte sauce aux morilles légumes glacés, pommes mitraille, haricots coco de chez Fiacre..... 16.20 €

Les Viandes chaudes...



Classiques et plats revisités:

Par pers

- Tournedos laqué de magret de canard aux épices de Noël, crumble pain épices, ravioles de foie gras et champignons..... 15.50 €
- Chapon fermier sauce albuféra (foie gras et jus de truffes) poêlée de champignons nobles, pommes de terre mitraille rôties..... 17.40 €
- Confit de 8 heures de paleron (du Charolais), foie gras de canard poêlée, jus corsé, croquette de pommes de terre au lard et parmesan confit de légumes, châtaigne d'eau anciens..... 17.80 €
- Pomme de ris de veau, réduction de Xérès, pomme de terre écrasée aux arômes de truffes, confit de morilles, amandes fraîches..... 24.00 €
- Filet mignon de sanglier à la juste cuisson sauce poivrée et chocolat noir 75%, poivre fumé, gratin gourmand à l'ardéchoise (raisin, cèpes, épinards, groseilles et noix)..... 17.20 €

Nos menus sont pour un nombre minimum de 4 pers

Menu de Fêtes "Plats Signature"

Les feuilletés de Bastien pour commencer

Le Foie gras de canard maison

Lotte sauce aux morilles
Légumes glacés, pommes mitraille,
haricots coco de chez Fiacre

Tournedos laqué de magret de canard aux épices de Noël,
crumble pain épices, ravioles de foie gras et champignons

Dessert au choix

Le foie gras, le plat de viande, le dessert: **36.20 €**
Le foie gras, le poisson, la viande, le dessert: **52.40 €**
Nos menus sont servis à partir de 6 pers, ne peuvent être changés

Menu de Fêtes "le choix de Franck"

Les feuilletés de Bastien pour commencer

Le millefeuille de foie gras d'oie et de canard
aux épices de Noël

Filet de dorade sébaste, américaine corsée,
clafoutis de chou citronné, fenouil,
artichaut et pignon de pin, tomate rôtie

Chapon fermier sauce albuféra
poêlée de champignons nobles, pommes de terre mitraille rôties

Dessert au choix

Le foie gras, le plat, le dessert: **39.60 €**
Le foie gras, l'entrée chaude, le plat, le dessert: **57.30 €**
Nos menus sont servis à partir de 6 pers, ne peuvent être changés

NOS GATEAUX DE FÊTES, pour 6 pers.....42.00 €

L'individuel.....7.20 €



L'GAB:
LE ST GHALAIS:

Fond moelleux noix de coco,
crème au beurre pralinée, génoise
imbibée rhum, chantilly gianduja

L'JUL:
LE KARA:

Biscuit pain de gènes, croustillant
praliné maison, crémeux caramel
salé, mousse légère de chocolat au
lait

L'EMMA:
LA ROYALE:

Biscuit financier, croustillant
chocolat blanc, crémeux fram-
boise, mousse à la vanille bour-
bon de Madagascar, gelée au
citron vert



Attention nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, gluten, crustacés, poisson, œuf, lait, arachide, fruit à coque, soja, céleri, lupin, mollusque. Une liste des produits sera disponible au magasin avec le détail des allergènes.
CONDITIONS GENERALES de VENTE BOUTIQUE: Pour une bonne gestion des commandes et afin de mieux vous servir, nous vous informons que: Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au jeudi soir 21 décembre. Pour le réveillon de l'an neuf, les prises de commandes se feront jusqu'au jeudi soir 28 décembre. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de ces dates. Toute commande passée par mail doit être accompagnée d'un numéro de téléphone pour confirmation. Sur certains conditionnements ou plats, une consigne vous sera demandée payable uniquement en chèque ou espèces. L'acompte sera conservé en cas d'annulation de la commande ou de la demande de report pour quelque cause que ce soit. En cas de variation à la baisse du volume de la commande notifiée moins de 3 jours avant la remise de celle-ci, la facture sera établie sur la base initialement indiquée. Le client déclare avoir pris connaissance des conditions de vente applicables à la commande et les accepter sans réserve.