DEPORT TRAITEUR père et fils

DEPORT TRAITEUR
6 Place du Marché aux fleurs
Chalons en Champagne
Tel: 03 26 68 06 22

LA GAZETTE

DEPORT TRAITEUR
6 Place du Marché aux fleurs
Chalons en Champagne
Tel: 03 26 68 06 22

EDITION SPECIALE FÊTES de FIN d'ANNEE 2023

Nous sommes des artisans de cœur,« Maître Artisan » nous le sommes depuis des décennies. Artisan dans toutes les fibres de notre corps. Depuis quatre générations, la famille DEPORT défend haut et fort les valeurs qui sont les siennes « la qualité, le beau et le vrai ».

Franck et Benoit, les gérants de l'entreprise, sont déterminés dans leurs propos pour défendre ce qui leurs est cher. L'important, dans une discussion ou dans un instant du quotidien, c'est de dégager des moments magiques aux aspects insolites. Il en sera de même au quotidien, pour en dégager et exceptionnels.

La priorité de l'entreprise, c'est de présenter à la clientèle des produits d'une tenue irréprochable, de mettre en avant les saisons et enfin de donner à nos clients priorité au sourire, à l'écoute et à l'accueil. La Covid a été éprouvant, mais il nous a montré la voie, pour un « vivre autrement », un vivre mieux et plus sainement.

Vivre mieux, en privilégiant la qualité à la quantité. Franck et Benoit sont extrêmement vigilants sur l'origine des produits utilisés dans les fabrications. Depuis de nombreuses années l'Équipe DEPORT TRAITEUR a adopté un concept axé sur des matières premières issues de la culture contrôlée et d'élevage ayant un réel respect pour la nature des choses.

Dans les décennies passées le travail manuel a souvent été dévalorisé, voire maltraité, mais DEPORT TRAITEUR père et fils est convaincu en bon Artisan que « Demain passera obligatoirement par deux mains ». Il est grand temps de retrouver le goût et les valeurs d'hier. Les outils ne sont peut-être plus tout à fait les mêmes, mais l'envie de réaliser un produit d'exception, et la même depuis ces 4 générations au service du vrai et du...très bon.

L'équipe DEPORT TRAITEUR père et fils

DEPORT TRAITEUR père et fils

« Une volonté éco-responsable, une transparence voulue et nécessaire ».

Pour aller au bout de notre démarche, nous faisons en sorte de travailler avec des produits en respectant la saisonnalité et l'origine. Pas question de vous proposer des haricots verts extra fins du Kenya, dont l'empreinte carbone serait contraire de notre engagement solidaire.

Cette année c'est la maison Bruck de Strasbourg qui nous fournira nos foies gras d'oie et de canard. Foies gras prélevés sur des animaux élevés en France par des éleveurs attentifs à l'animal et à ses conditions de vie.

Nos coquilles st Jacques proviennent du port de Trouville, après la débarque, elles nous sont livrées dans les heures qui suivent. Elles sont livrées « nature » juste décoquillées, à la différence des pêcheries industrielles, où elles sont livrées très souvent baratées, pour les faire gonflées, ce qui les rends insipides.

Tous nos caviars sont 100% Aquitaine, produit en Gironde sur la ferme de CAVIAR de France. Première entreprise française à élever des esturgeons et à produire du caviar à partir de leurs œufs. Elle est situé à l'entrée du bassin d'Arcachon (*à Bigonos*) sur un site de 12 hectares où les poissons sont élevés avec le plus grand soin dans des conditions naturelles.

Le Caviar d'Aquitaine

Le CAVIAR du BASSIN
Une sélection de caviar préparé de manière traditionnelle, peu affiné. Les grains expriment des saveurs légères et équilibrées avec une subtile note iodée.

Quelle quantité choisir (pour 2 personnes)
- 30 g pour une initiation……...55.00 €
- 50 g pour une entrée……..…92.00 €
- 100 g pour un repas…….....185.00 €

Le CAVIAR EBENE
Un caviar affiné plusieurs mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal. Ebène exprime une puissance gustative et une persistance en bouche exceptionnelle.

Quelle quantité choisir (pour 2 personnes)
- La boîte de 30 grs ……82.00 €
- La boîte de 50 grs ……...135.00 €
- La boîte de 100 grs ……..……270.00 €

Début de la faim.....

La pièce

Les Pains surprise

Le pain écrin jambon San Daniele 18 mois et comté ……..……...……...48 pièces 32.00 €
Le pain écrin au saumon et crabe, sauce verdurette……..……..…...48 pièces 38.00 €
Le pain écrin au foie gras de canard au porto……. ……...…..…...……...48 pièces 48.00 €

Les Canapés Prestige

Les 24 pièces 38.40 €

Magret fumé, mousse de foie et figue moelleuse, Blinis de crevette juste rôtie et beurre de houmous, Blinis de saumon fumé au wasabi, Mendiant au foie gras et fruits secs, Canapé jambon de Parme, figue et parmesan, Blinis de pétoncles au mini poivron et beurre de carottes, Canapé à la buchette de chèvre et beurre de tomate, Blinis rouget à l'artichaut confit.

Les Amuse Bouches à chauffer tout au beurre,…….. Le kilo 48.00 €

(quiches pizzas, flamiche, saucisses en pâte, petites bouchées à la reine, escargots en coûte au beurre persillé croque saumon, croque monsieur jambon à la truffe d'été1% , croissant jambon, feuilleté au jambon gruyère, flammekueche)

Les Gougéres maison comme en Bourgogne.....Le kilo 32.00 €

Les Mini-Buns gourmands Les 16 pièces 33.60 €

Mini buns végétarien: terrine de légumes, compote de tomate confite
Mini buns poulet curry raisins de Corinthe
Mini buns au saumon fumé , yuzu et zeste de citron vert
Mini buns au jambon San Daniele, pesto de roquette, copeaux de parmesan, tomate confite

La Boîte de Verrines en habit de fête La douzaine 36.00 €

Mademoiselle crème prise de langoustine, crabe, tartare de gambas, légumes confits et saveurs de crustacés
Salade d'avocat et crevettes, émulsion d'asperges verte et rouelle de gambas
Avocat à la gelée d'agrumes, écrevisses marinées et chips de riz soufflé
L'œuf norvégien avec artichaut, courgette, coulis de tomate, tartare de saumon et œuf de caille snacké
La crème de choux fleur, gambas, laque de jus de crustacés et avruga
Le cappucino de crabe et insert de crabe, asperge verte

Nos saumons Norvégien:

Le saumon Norvégien fumé est un classique incontournable. Sa chair apparaît nettement plus rosée que celle du saumon Baltique car il se nourrit principalement de crevettes et de crustacés. Sa chair est fondante, soyeuse, équilibrée. Il est d'une grande finesse en bouche, à la fois rond et délicatement iodé.

Comme tous nos saumons, il est fumé à l'ancienne : lentement, à basse température, à la sciure de hêtre .Le salage s'effectue à la main avec du sel de mer naturel et quelques épices. Nous sommes fiers de perpétuer ces gestes appris et répétés par nos anciens Ils donnent ce goût unique à nos notre saumon fumé. Notre savoir-faire, manuel et artisanal permet de s'adapter à chaque saumon pour en sublimer le goût. La fumée dégagée par la combustion de la sciure lui donne, quant à elle, une subtile longueur en bouche.

Les 100 grs

Dos de saumon gravlax fait maison…....10.50 €
Le saumon de Norvège fumé maison…...11.50 €
Le saumon fumé à chaud……..……..…9.90 €
Fumé à chaud selon une méthode ancestrale, il est badigeonné d'épices scandinaves, puis fumé à chaud à basse température dans un véritable feu au bois de hêtre.

N'oubliez pas notre tarama et nos blinis

Les Gambas

- Gambas Kasmir…..……7.20 €
- Gambas à l'ail……..…… …...7.80 €
- Crevettes à l'aneth ……..……7.20 €

DEPORT TRAITEUR père et fils

Nos Plats "Signature"

Nos Spécialités charcutières

LES 100 GRS

L'Oreiller de la «Belle Aurore » *Se compose de :*
Viande de sanglier, viande lièvre , Ris de veau frais, Foie gras de canard frais, viande de volaille, Viande maigre de porc, lard gras, foies de volaille, truffes, Madère, huile d'olive, thym, laurier, échalotes, oignons, huile de truffe, jus de truffes, et des marinades, et une bonne pâte au beurre frais et beaucoup d'amour…… 7.50 €

L'Excellent ...un régal...à la volaille, canard, foie gras et champignons…… 5.60 €

Le Pâté en croûte de ris de veau au foie gras, (pieds et groins de porc, gésiers de volaille, chanterelles , trompettes de la mort et lard Colonnata…… 8.10 €

Bocal de Terrine des Copains *(confit de porc, foie gras de canard, champignons de saison, truffes, et fines herbes)* ……*env 350 grs*…… 39.60 €

Nos boudins blancs

Le KILO

Le boudin blanc nature…… 28.20 €
Le boudin blanc truffé à 2%…… 42.00 €
Le boudin blanc mosaïque foie gras, carottes glacées, morilles et gésiers volaille…… 38.50 €

L'OREILLER de la BELLE AURORE

BOUDIN BLANC AUX POMMES

Nos foies gras (notre spécialité)

Dès le XVIIIe siècle, Strasbourg s'impose comme le grand centre de production de Foie Gras en France. Depuis, la renommée du Foie Gras de Strasbourg a fait le tour du monde et le nom de la Capitale Alsacienne est surtout synonyme de qualité. C'est la maison Georges Bruck qui nous livre le matin de bonne heure le foie des bêtes abattues la veille. Un gage de qualité avec cette année un énorme problème de livraison.

La tranche de **80 grs**

Foie gras d'oie au ratafia de Champagne…… 16.50 €
Foie gras de canard au naturel (comme l'aime Zoé)…… 15.50 €
Foie gras de canard et confit de jarret de veau aux girolles et pistaches…… 12.50 €

Le pâté de Périgueux en croûte *(viande de porc marinée, foie gras de canard 25%, truffes , pâte au beurre frais)* ……la pièce de 450 grs… 42.90 €

Les entrées froides....

La pièce

La coquille de saumon frais sur une macédoine de légumes de saison 6.60 €
La 1/2 langouste *(environ 300 grs) macédoine de légumes de saison*…… 28.90 €
Le saumon farci à la mousse de St Jacques aux petits légumes et crevettes grises…… 9.80 €

Les terrines de poisson pour 2023....

Les 120 grs

Terrine de saumon et sandre à l' estragon …… 6.90 €
Terrine de st Jacques et gambas parfum de chorizo et pignons de pin 6.90 €

Quelques plats revus pour les Fêtes....

La pièce

Effeuillé de saumon fumé à froid et à chaud , socle de semoule et petits légumes, guacamole, Œuf de truite et quenelle de crème fouetté au citron.. 8.60 €

Le Citron surprise de St Jacques et saumon au yuzu…… 8.20 €

Verrine d' œuf pochée aux arômes de tomate, saumon fumé et guacamole …… 9.00 €

Tomate en trompe l'œil, émincé de St jacques, coriandre et dés de gambas et avocats …… 8.80 €

Tartare de St Jacques et dorade, St jacques snackée, posée sur une fine caponata et un jus de tomate au piment d'Espelette et d'avruga de harengs…… 10.20 €

Les entrées chaudes...

Les classiques

La pièce

La bouchée à la reine au ris de veau…… 6.80 €
La coquille St Jacques maison de tradition…… 7.50 €
Les escargots Label rouge beurre, ail et persil…… 9.80 €
Le saucisson de Lyon truffé en brioche, sauce Porto…… 7.50 €

Quelques nouveautés pour 2023....

La part

La verrine d'aiguillettes de chapon, jambon truffé, pleurotes et foie gras, morilles , allumettes de magret fumé…… 11.00 €

Tatin d'endives, petits ragout de gésiers et cèpes, filets de caille, laqué, jus corsé…… 14.40 €

La chaudrée de St jacques de Trouville et gambas, ses petits légumes et ravioles, sauce crème au parfum de cerfeuil…… 21.60 €

Les escargots en meurette, comme en Bourgogne, œuf poché, girolles et chanterelles, lardons légèrement fumés, pain toasté…… 12.20 €

Vol au vent au ris de veau, (morilles, aiguillette de chapon, gésier confit, asperges et foie gras de canard, quenelle) ….le 4 pers 50.00 €
….le 6 pers 75.00 €

DEPORT TRAITEUR père et fils

Ouvert le :
22 Décembre: 8 h à 13h et de 15h à 19h
23 Décembre: 8 h à 19h
24 Décembre: 8 h à 18h30
25 Décembre: 10 h à 12 h

Tel: 03 26 68 06 22

Site: deport-traiteur.fr
Émail: jf.deport@wanadoo.fr

Ouvert le :
29 Décembre: 8 h à 13h30 et de 15h à 19h
30 Décembre: 8 h à 19h
31 Décembre: 8 h à 18h30
1er Janvier : fermé

Les Poissons chauds...

Par pers

Créations de Fête:

- Filet de bar aux arômes de poivre sarawak, quenelle de dorade Sébaste, jus de veau aux noisettes torréfiées, risotto de poireaux……. 16.40 €
- Dos de cabillaud et son crémeux amandes fraîches, lard colonata, royal de butternut, poêlée gourmande……..…… 16.40 €
- Pavé de saumon Bomlo au curry et lait de coco, perles de frégola sarda aux tomates confites et parmesan……..… 15.80 €
- Dos de turbot rôti aux petits oignons et champignons forestiers, fèves et Cocos de Fiacre de St Memmie, jus de viande corsé…… 23.80 €
- Pavé de sandre sauce au champagne, légumes du moment et écrasé de pomme de terre à la tartuffarde et brisures de truffes…… 16.80 €

Les Viandes chaudes...

Classiques et plats revisités:

Par pers

- Jarret de veau confit pendant 8 heures, risotto aux champignons d'automne, jus au thym, royale de bolets……..……..…..…….. 17.80 €
- Suprême de poulet fermier label rouge aux morilles sauce au vin jaune, ballotins d'asperges, gratin de blettes…… 15.80 €
- « Le Tout Canard » Filet de canette jaune du père Soulard, escalope de foie gras de canard, poêlée de cèpes et parmentier de canard au jus…….. 18.50 €
- Chapon fermier sauce albuféra *(foie gras et jus de truffes)* poêlée de champignons nobles , purée à la truffe….. …..…… 16.60 €
- Pomme de ris de veau , réduction de Xérès, pleurotes et champignons de Paris, amandes fraîches, pommes mitraille et jus corsé de veau…… 24.00 €

Nos menus sont pour un nombre minimum de 4 pers

Menu de Fêtes "Plats Signature"

Quelques feuilletés pour commencer

*****

Le foie gras de canard et confit de jarret de veau
aux girolles et pistaches

*****

Pavé de saumon Bomlo au curry et lait de coco,
perles de frégola sarda aux tomates confites et parmesan

*****

Suprême de poulet fermier label rouge aux morilles
sauce au vin jaune, ballotins d'asperges, gratin de blettes

*****

Dessert au choix

Le foie gras, le plat , le dessert: **34.30 €**
Le foie gras, l'entrée chaude, le plat, le dessert: **50.10 €**
Nos menus sont servis à partir de 6 pers, ne peuvent être changés

Menu de Fêtes "le choix de Franck"

Quelques feuilletés pour commencer

*****

Le Foie gras de canard maison

*****

Filet de bar aux arômes de poivre sarawak, quenelle de dorade
Sébaste, jus de veau aux noisettes torréfiées, risotto de poireaux

*****

Jarret de veau confit pendant 8 heures,
risotto aux champignons d'automne, jus au thym, royale de cèpes

*****

Dessert au choix

Le foie gras, le plat de viande, le dessert: **39.30 €**
Le foie gras, le poisson , la viande, le dessert: **55.70€**
Nos menus sont servis à partir de 6 pers, ne peuvent être changés

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

L'individuel.....6 €

L'JUL:
BUCHE POIRE TATIN CARAMEL:
Sablé breton au beurre, crémeux caramel beurre salé, poire façon Tatin, mousse légère de poire , glaçage

L'GAB:
BUCHE GRIOTTES VANILLE:
Biscuit joconde, bavarois cerise griotte, bavarois chocolat blanc vanille , compotée de griottes flambées au kirsch, glaçage

L'EMMA:
BUCHE La ROYALE:
Croustillant praliné *(amandes, noisettes),* Mousse chocolat de Tanzanie 75%, biscuit succès et glaçage miroir chocolat noir

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. **Toute commande doit s'accompagner du versement d'un acompte** égal à 30% de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique ou sur le lieu de retrait. 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.