

**DUMONT
TRAITEUR**

Créateur d'Envie
Organisateur de Réceptions

*Menus
de Fêtes*



✉ dumont-traiteur@neuf.fr

Cocktails et Mises en Bouche

Plateau de Fours Apéritifs à chauffer

Pizza, quiche lorraine, flamiche poireaux, tartelette oignons, saucisse feuilletée, provençale, chouquette, accras, pruneaux bacon

- 12 pièces : 12,00 € • 24 pièces : 24,00 €
- 36 pièces : 36,00 €

Plateau de « mini découvertes » à chauffer

Mini hot dog, mini cheese burger, mini croque, brioche escargot

- 12 pièces : 24,00 € • 24 pièces : 46,80 €

Brioche mousseline et Pain Surprise

Brioche Mousseline au crabe frais • 30 pièces : 36,00 €

Pain nordique mousse de saumon fumé • 48 pièces : 48,00 €

Pain écrivain jambon de Parme et comté • 48 pièces : 43,20 €

Plateau de mini navettes

Saumon fumé, foie gras de canard, Tarama blanc

- 12 pièces : 19,50 € • 24 pièces : 38,40 €

Plateau de canapés "Prestige"

Saumon fumé, foie gras et chutney, confit de légumes, écrevisses

- 12 pièces : 17,80 € • 24 pièces : 35,50 € • 36 pièces : 53,30 €

Plateau de Mini brochettes

Chèvre frais tomate, magret fumé foie gras, tomate mozzarella, crevettes roses

- 12 pièces : 17,80 € • 24 pièces : 35,50 € • 36 pièces : 48,80 €

Plateau de Mini Dômes Fraîcheur

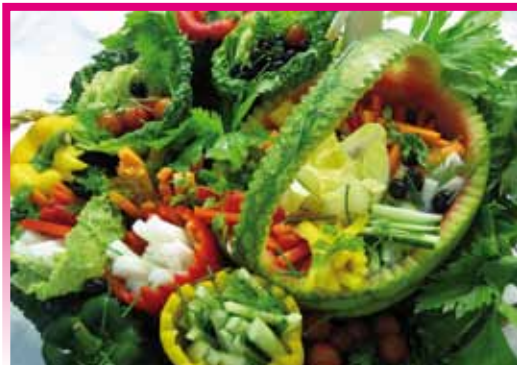
Façon boeuf carotte, saumon et herbes fraîches, pressé de légumes

- 12 pièces : 20,40 €
- 24 pièces : 40,80 €
- 36 pièces : 61,20 €

Corbeille de crudités en bâtonnet (10 personnes)

Poivron, cœur de palmier, carotte, tomate, concombre, Sauces assorties

- 55,00 €



Préludes et Mises en Bouche

Sphère de panna cotta de homard et gelée de Get 27

- 4,50 € pièce

Mini flan de foie gras et gelée de muscat • 3,50 € pièce

Fraîcheur d'un émiette de crabe, purée d'avocat

- 3,20 € pièce

Elixir de potiron et orange à siroter • 4,90 € pièce

Velouté de topinambour à la truffe • 4,50 € pièce

P'tit verre au tartare de concombre et oeufs de harengs

- 3,20 € pièce



Les Entrées Froides

Bodega de volaille "mangue curry" façon madras • 8,90 €

Demi homard façon parisienne • 19,00 €

Véritable oeuf nordique truffé • 7,50 €

Crèmeux d'aubergines confites, homard et noisette • 8,90 €

Tartare ludique de saumon fumé en "sphère" • 10,50 €

Maxi macaron chocolat foie gras chutney de mangue • 12,50 €

Demi langouste tradition • 26,50 €

Les Entrées Chaudes

Coquille saint jacques au citron vert et poireaux • 9,10 €

Croustade de homard, fine julienne de légumes • 15,50 €

Bouchée à la reine aux ris de veau à l'ancienne • 7,90 €

Escargot de bourgogne à la douzaine • 11,20 €

Traditionnelle coquille saint jacques normande • 8,50 €

Tartelette ris de veau et champignons • 8,50 €

Les Incontournables de la Fête

Caviar (osciète, sévruga, aquitaine...)

Saumon fumé norvégien, saumon sauvage et blinis

Lobe de foie gras de canard cuit entier • Tarifs : nous consulter

Foie gras de canard mi-cuit (50 g) • 11,50 €

Marbré de foie gras de canard aux figues (65 g) • 12,50 €

Foie gras d'oie (50 g) • 13,70 €

Jambon Pata Négra, 36 mois • 210,00 € kg



Les Volailles, Viandes et Gibiers

Châpon fermier rôti et face fine, ragoût de châtaignes • 16,50 €

Jambon entier à l'os en feuilletage, fagot de haricots verts et champignons, sauce madère (minimum 6 personnes) • 14,80 € par personne

Pièce de bœuf au foie gras poêlé et clafoutis de légumes • 18,20 €

Filet de biche, mousseline de marrons et poire aux airelles grand veneur • 18,20 €

Ris de veau rôti au jus et sa composition de légumes d'hiver • 18,90 €

Pièce de veau au risotto forestier et son jus corsé • 18,20 €

Les Volailles, Viandes et Gibiers (Suite...)

Souris d'agneau confite au romarin, purée à la truffe • 18,20 €

Traditionnelle volaille aux morilles et gratin dauphinois • 16,50 €

Suprême de dinde et farce fine, mousseline de marrons et sauce truffe • 16,90 €

Les Recettes Jodées

Blanquette de homard entier décortiqué, riz basmati et petits légumes • 26,80 €

Blanc de Turbot aux morilles, fine purée truffée • 18,90 €

Dos de bar sans peau et sa purée aux châtaignes • 18,50 €

Noix de saint jacques juste rôties et risotto citron vert, sauce champagne • 18,50 €

Quenelle de homard sauce crustacé, épinards en branche et champignons • 17,50 €

Nos Poissons en Bellevue et leur garniture (minimum de 8 personnes)

Saumon • 13,50 €

Colin • 13,50 €



**DUMONT
TRAITEUR**



Les Accompagnements

- Fagot de haricots verts • 2,10 €
- Fine purée de pommes de terre truffée • 5,65 €
- Mélange forestier • 3,40 €
- Pomme dauphine (3 pièces) • 3,00 €
- Mousseline de marrons • 3,40 €
- Clafoutis de légumes • 3,20 €
- Risotto forestier • 3,30 €
- Poire airelle • 2,50 €
- Ragoût de châtaignes • 3,00 €



Les Conseils du Chef

Réservez vos entrées froides quinze minutes à température ambiante avant de les servir.

Plats chauds : préchauffez votre four 20 minutes, thermostat 4 ou 120°C, puis enfournez les plats 30 à 35 minutes, toujours thermostat 4 ou 120°C.

Le Fromage (minimum de 6 personnes)

- Plateau de fromages de nos régions • 5,60 € par personne

Précieuses tentations

Plateau de Fours sucrés assortis

- 12 pièces : 14,40 € • 24 pièces : 28,80 €
- 36 pièces : 43,20 €

Règlette de Macarons assortis

- 12 pièces : 14,40 € • 24 pièces : 28,80 €

Règlette de Cannelés Bordelais

- 8 pièces : 4,50 €

Farandole gourmande de 4 pièces

- Panna cotta mangue
- Moelleux au chocolat
- Cannelé caramel salé
- Macaron framboise pistache
- 6,50 € par personne



Conditions générales de vente « Menus de Fêtes »

En toute sérénité, passez vos commandes à l'avance :

- Pour le samedi 24 et le dimanche 25 décembre, les commandes doivent être passées avant le jeudi 22 décembre à 20 h.
- Pour le samedi 31 décembre et le dimanche 1^{er} janvier, les commandes doivent être passées avant le jeudi 29 décembre à 20 h

Toute commande n'est définitivement enregistrée qu'après versement d'un acompte de 50 % du montant total de la commande. Toute modification de commande ne sera prise en compte par Dumont Traiteur que si elle intervient au minimum 72 h avant la date de livraison de la commande.

Les demandes de modifications doivent être impérativement confirmées par écrit par le client. Toute annulation d'une commande par le client intervenant moins de 24 heures avant la date prévue entraîne, quelle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte versé.

Les commandes sont à retirer en boutique. Le client peut choisir de se faire livrer (facturation en sus).

Un chèque de consigne est demandé au client. Tous nos plats sont consignés en boutique pendant une durée de 10 jours. Nos prix de vente sont en Euros et Toutes Taxes Comprises.

La maison accepte les cartes bancaires (Carte Bleue, Visa, American Express) et les espèces.



*Une Salle pour vos Réceptions, Soirées,
Mariages ou Séminaires ?...*

LE JARDIN DE MAROLLES

Salle atypique pour 160 personnes assises ou 450 personnes debout



Jardin paysagé - Service traiteur
2 rue du Vallon - RN19 - 94440 MAROLLES



Renseignements : M. DUMONT : 06 07 28 39 20

DUMONT TRAITEUR

10, avenue Charles-de-Gaulle
94100 SAINT-MAUR-DES-FOSSES

Tél. : 01 48 83 08 63 - Fax 01 48 89 40 95

dumont-traiteur@neuf.fr