

A PARTAGER



PLATEAU DE FROMAGES

Tommie locale bio (Ferme du Frêne), Petit Basque (brebis), Langres AOP, Selles-sur-Cher AOP, beurre



SABLÉS CANNELLE

4,90€

les 100g



MACARONS

14,90€

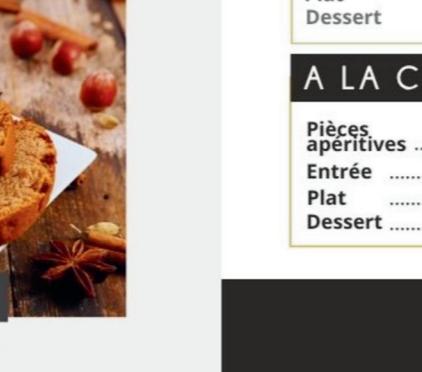
Chocolat, Cassis, Pistache, Citron, Vanille (10)



KOUGLOF

9,90€

les 550g



PAIN D'ÉPICES

9,90€

les 450g

BÛCHES PÂTISSIÈRES

6-8 personnes

29,90€



B1 - Praliné Pécans



B2 - Poire



B3 - Marron Cassis



B4 - Chocolat

MENU ENFANT

Saumon fumé
Burger de volaille, Pommes Rösti
Bûche au Kinder®

8€90

600g
8 à 12 personnes



Commandez en ligne

renaudtraiteur.fr

CONTACT

NOM PRÉNOM
ADRESSE
CP VILLE
TÉL.
EMAIL

MENU

Menu avec pièces apéritives X34.90€ SOIT €
Menu sans pièce apéritive X29.90€ SOIT €
Menu Enfant X8.90€ SOIT €

Pièces apéritives X froides X chaudes
Entrée X E1 X E2 X E3 X E4
Plat X P1 X P2 X P3 X P4
Dessert X D1 X D2 X D3 X D4

A LA CARTE

Pièces apéritives X froides X chaudes x9.90€
Entrée X E1 X E2 X E3 X E4 x8.90€
Plat X P1 X P2 X P3 X P4 x16.90€
Dessert X D1 X D2 X D3 X D4 x6.90€

Retrouvez nos conditions de vente sur :
<https://fetes.renaudtraiteur.fr>

A PARTAGER

Saumon	x9.90€	x18.90€	SOIT
10 pièces de pâté croute	x9.90€	SOIT
Plateau de fromages	x19.90€	SOIT
Sablés Cannelle	x4.90€	SOIT
Macarons	x14.90€	SOIT
Pain d'épices	x9.90€	SOIT
Kouglof	x9.90€	SOIT
Bûches pâtissières 6-8 personnes	x29.90€	SOIT
..... X B1 X B2 X B3 X B4

RETRAIT LIVRAISON

RETRAIT

à Laigné-Saint-Gervais

LIVRAISON

10€ au Mans et dans le Belinois
Autre adresse, nous consulter.

DATE DE RETRAIT/LIVRAISON

24 Déc.

9h-13h 13h-17h

31 Déc.

9h-13h 13h-17h

RÈGLEMENT PAR

CHÈQUE

ESPÈCES

CARTE BANCAIRE

VIREMENT

IBAN : FR76 1444 5004 0008 0091 9138 057

TOTAL TTC

€

RENAUD
TRAITEUR

1, rue Gobillon
72220 Laigné-Saint-Gervais
(Le Mans)

Tél : 02.43.47.03.90



RENAUD
TRAITEUR

A PARTAGER



SAUMON FUMÉ MAISON

9,90€ 4 tranches 120g 18,90€ 8 tranches 240g



PÂTÉ EN CROUTE APÉRITIF

9,90€ 10 tranches apéritives
Environ 200g

PIÈCES APÉRITIVES

5 pièces par personne

9,90€



CHAUDES

Croque jambon, beurre truffé
Quiche saumon aneth
Burger poire Roquefort
Roulé escargots
Gougère fromage

OU FROIDES

Roll sarrasin, saumon fumé, fromage frais
Sablé foie gras éclats de noisette et pistache
Pain écrevisse, pesto d'amandes
Tataki de thon, sésame torréfié, sauce soja
Crèmeux et taboulé de choux-fleurs, huile de truffe

VOS REPAS DE FÊTES SANS CONTRAINTE. SUCCÈS GARANTI.

À LA CARTE OU EN MENU,

composez vos repas selon vos envies et complétez-les avec nos créations à partager.

ENTRÉES

8€90

FOIE GRAS



E2. Foie gras glacé au Jasnières épice, Pain d'épices

SAIN-T JACQUES DORADE



E3. Saint-Jacques, dorade, vinaigrette agrumes, sable sésame

SAUMON



E4. Saumon fumé Maison

MENU PIÈCES APÉRITIVES
Entrée plat dessert

29€90

Entrée plat dessert

34€90

DESSERTS

6€90

ECLAIR

E1. Eclair déclinaison de choux-fleurs, carottes jaunes et gingembre



E1. Eclair déclinaison de choux-fleurs, carottes jaunes et gingembre

MARRON CASSIS



D2. Biscuit châtaignes, confit cassis, crèmeux et mousse marrons

PRALINÉ PÉCAN



D3. Biscuit noix de pécan, praliné pécan, ganache chocolat Dulcey

POIRE



D4. Fricassier cannelé, confit de poire, ganache vanille

PLATS

16,90€

PIÈCES APÉRITIVES

Entrée plat dessert

29€90

Entrée plat dessert

34€90

CHAPON FARC I

P1. Chapon farci sauce Jasnières, purée de patates douces, poeufs rôtis, pleurotes

PAVÉ DE BICHE

Entrée plat dessert

29€90

Entrée plat dessert

34€90

FILET DE BAR

Entrée plat dessert

29€90

Entrée plat dessert

34€90

RAVIOLES

Entrée plat dessert

29€90

Entrée plat dessert

34€90