"Ne réveillonnez pas en cuisine, profitez de la fête en vous adressant à un traiteur expérimenté..."











LE TRAITEUR DES FÊTES

POUR COMMANDER



EF

Le goût n'est pas dans la sophistication

WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM

PASSEZ VOTRE COMMANDE AU

+32 65 61 31 75

OU SUR WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM

Livraison (le 24 et le 31/12) : 20€
ENTRE 8H ET 14H (sans horaire précis)
Dans un rayon de 20 kms (de Baudour)

LIVRAISON OFFERTE à partir de 250 € de commande

DU BON, DU GOÛT, DU VRAI !..



(Et c’est facile à réchauffer...)

WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM

QUALITÉ
GOÛT
FACILITÉ

Toutes nos préparations sont pensées pour être dégustées et/ou réchauffées et présentées facilement.

UNE SEULE ADRESSE POUR RETIRER VOS COMMANDES
(VOIR DATES)

★ BAUDOUR

Le 24/12 de 10h à 12h chez d'Eugénie à Emilie
Le 25/12 de 11h à 12h au Faitout

Le 31/12 de 10h à 12h chez d'Eugénie à Emilie
Le 01/01 de 11h à 12h au Faitout

Place de la Résistance 1 - 7331 Baudour

NOTRE PREMIER MENU...



WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM

Le Menu Canaille

La croustade pur beurre

Ris, langue et quenelles de veau, en velouté.

Le demi coq faisan en 2 recettes,

Le suprême, fine champagne, pommes croquettes, choux de Bruxelles et airelles.
Les pattes en saucisse à la brabançonne (chicon).

La bûche roulée,

crème au beurre à l'ancienne.

55€
Aucune modification possible

NOTRE SECOND MENU...



Le grand classique

Le carpaccio de Saint-Jacques,

Chou-fleur, vinaigrette aux agrumes

Le filet d'aiglefin Atlantique,

Sauce aux petits légumes.

La ballotine de volaille jaune fermière,

Farce charcutière au foie gras,

Sauce brune au Monbazillac et ail confit, chicon pleine terre, pommes croquettes.

65€

Aucune modification possible

LES HUÎTRES THALASSA

Thalassa Tradition s'engage à ne commercialiser aucune huître Triploïde et s'évertue à vous proposer des huîtres issues du captage naturel et non des écloseries.

Les huîtres sont craquées pour les manger le jour même.

Pour les manger le lendemain,
nous vous conseillons de les emporter fermées
ou de les enlever au Faitout, craquées, le 25/12 et le 01/01 entre 11h et 12h.



La Fine de mer de Normandie n°3

- 12 pièces – 25€

La spéciale Octave de Normandie n°3

- 12 pièces – 35€

Inclus : citron, vinaigre à l échalote.

Passez votre commande
au +32 65 61 31 75
ou sur WWW.Traiteur-fernez.com



Notre foie gras cuit en terrine et non bardé

19,50€ les 100 grs

Poids conseillé par personne, 80 grs

Notre brioche 500 grs 15€

Commandez la quantité que vous souhaitez (même faible).

En tranche ou en bloc

Fourni sous vide au poids

Caviar “Imperial heritage”



Oscietre Royal

50 grs - 98€

125 grs - 225€

Pour votre soirée de fêtes ou pour le lendemain en repas plus léger...

Quelques produits maison vendus congelés...

(Retirer du congélateur et mettre au frigo 15 minutes avant cuisson et plonger dans une friteuse à 150° max pendant 6 minutes)



Les croustillons au fromage,
recette de mon arrière-grand-mère. 10 pcs (40grs/pièce) 25€

Les croquettes aux crevettes grises,
notre recette depuis 30 ans. 6 pcs (70grs/pièce) 25€

Les croquettes aux ris de veau de coeur,
sélection d'Eric. 6 pcs (60grs/pièce) 39€

Les croquettes de volaille et champignons.
6 pcs (70grs/pièce) 20€

Les croquettes façon chicons au gratin,
grand succès depuis 2 ans au faitout. 6 pcs (70grs/pièce) 20€

Pour accompagner vos croquettes,
notre sauce tomate au coulis Pétrilli, bien épicée.
Le ravier ¼ de litre 10€

À LA CARTE

Les Saint-Jacques reçues
en coquilles,
façon dieppoise :
Moules, poireaux et sauce vin blanc.
Servies en timbale (caution 10€) 28€

La croustade pur beurre
Ris, langue et quenelles de veau, en velouté. 27€

Le filet d aiglefin
Atlantique (160grs),
Sauce aux petits légumes
Pommes persillées. 29€

Le coq faisan entier
en 2 recettes,
(pour 2 personnes)
Les suprêmes, fine champagne, pommes croquettes, choux de Bruxelles et airelles.
Les pattes en saucisse à la brabançonne (chicon)
70€

Le poulet “Patte Noire”
de Bourgogne Labellisé
à partager (de 2 à 4 personnes)
Plat emblématique d’Eric Fernez ,
Découpé en 8, écrasé de pommes de terre au beurre, pomme fruit, choux de Bruxelles, chicons braisés, jus de déglaçage.
135€

PRÉPARÉS DANS NOTRE ATELIER BOULANGERIE...





Boulangerie & desserts

Nos pâtisseries :

La bûche roulée,
crème au beurre à l ancienne
Pour 4 personnes 32 €

Nouveau !

Le panettone de Célia
500grs 25 €

Nos crèmes glacées :

Notre crème glacée aux oeufs frais,
vanille de Madagascar
Le ravier de 0,5 litre 11 €

Le sorbet poire
Le ravier de 0,5 litre 11 €

Notre boulangerie :

Le pain de campagne au levain du Faitout
500 grs 5,50 €

Le pain de grain de la Marelle
800 grs 4,50 €

Notre brioche
500 grs 15 €

Notre cougnole pur beurre
500 grs 15 €
(disponible dès le 01/12)

A commander et disponible dès le 1er janvier :

La galette des rois
8 pers.
32 €



Nos horaires de fêtes

LE FAITOUT

sera ouvert 7j/7,
le 25 décembre le midi uniquement,
le 31 décembre le soir uniquement (la carte habituelle et suggestions de fêtes),
Le 1er janvier le midi et le soir non stop ,
Fermé le 24 décembre.
Réservez votre table au 065 64 48 57

D'EUGÉNIE À ÉMILIE

sera ouvert
le 25 décembre le midi , le 26 décembre le soir , le 27 décembre le midi
le 1er janvier le midi , le 2 janvier le soir , le 3 janvier le midi ,
Fermé le 24 décembre.
Réservez votre table sur www.eugenie-emilie.be ou au 065 61 31 75