



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

EF

Le goût n'est pas dans la sophistication

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



E. Fernel



Livraison (le 24 et le 31/12) : 15€
ENTRE 8H ET 14H (sans horaire précis)
Dans un rayon de 20 kms (de Baudour)

LIVRAISON OFFERTE à partir de 200 € de commande

Du bon, du goût, du vrai !..
(Et c'est facile à réchauffer...)





**Qualité
Goût
Facilité**

E. Fernandez

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

**2 ADRESSES 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

★ **QUEVY**

Le 24/12 de 10H00 à 11H00 à La Marelle

Le 31/12 de 10H00 à 11H00 à La Marelle

Rue des Trieux 36 - 7040 Quévy (Blaregnies)

Notre premier menu...



★ WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM ★

Souvenir de nos débuts



E. Fernandez

La tourte de nos boulangers :
Petites viandes de veau et champignons.

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

Pavé de dos de biche (100grs) :
Sauce grand veneur, pomme aux airelles, choux de Bruxelles,
pommes croquettes maison.

59€

Aucune modification possible

Notre second menu...



★ WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM ★

Le grand classique



E. Fernandez

Notre foie gras en terrine (50grs),
Chutney (brioche en vente à la carte)

Filet de gros bar “élevage français”,
Cuit à l’unilatéral, champignons sauvages, crème au vin jaune.

Le suprême de pintadeau,
Sauce Fine Champagne et raisins de Corinthe,
chicon poêlé, pommes croquettes maison.

69€

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.



Notre foie gras cuit en terrine et non bardé

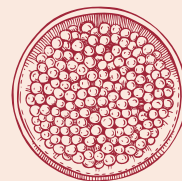
Commandez la quantité que vous souhaitez (même faible).

- En tranche ou en bloc
- Fourni sous vide au poids

25€ les 100 grs

Poids conseillé par personne, 80 grs

Notre brioche 500 grs 15€



Caviar “Impérial héritage”

Osciètre Royal

50 grs - 98€

125 grs - 225€

Pour votre soirée de fête 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 a 160° max pendant 6 minutes)

Les croustillons au fromage,
recette de mon arrière-grand-mère. 10 pcs 25€

Les croquettes aux crevettes grises,
notre recette depuis 30 ans. 6 pcs 25€

Les croquettes aux ris de veau de cœur,
sélection d'Eric. 6 pcs 25€

Les croquettes de volaille et champignons.
6 pcs 20€

Les croquettes façon chicons au gratin,
grand succès depuis 2 ans au faitout. 6 pcs 20€

Pour accompagner vos croquettes,
notre sauce tomate au coulis Pétrilli, bien épicée.
Le ravier ¼ de litre 8€

PASSEZ VOTRE
COMMANDE AU
+32 65 61 31 75
OU SUR
WWW.TRAITEUR
-FERNEZ.COM



A la carte

**Les Saint-Jacques reçues en coquilles,
façon dieppoise :**

Moules, poireaux et sauce vin blanc.
Servies en timbale (caution 10€)

28€

**Le filet de gros bar “élevage
français”(170grs),**

Cuit à l'unilatéral, champignons sauvages,
crème au vin jaune. Riz à la mirepoix.

35 €

La tourte de nos boulangers

Petites viandes de veau et champignons.

17€

Le pavé de dos de biche (160grs)

Sauce grand veneur, pomme aux airelles,
choux de Bruxelles,
pommes croquettes maison.

44€

**Le poulet de Bresse rôti entier
à partager (de 2 à 4 personnes)**

Plat emblématique d'Eric Fernez ,
garniture pour 4 personnes. Découpé en 8,
écrasé de pommes de terre au beurre,
pomme fruit, choux de Bruxelles, chicons
braisés, jus de déglacage, salade de saison.

189€





Préparés dans notre
atelier boulangerie...



Boulangerie & desserts

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)

Nos crèmes glacées

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

Pistache agrimontana
Le ravier de 0,5 litre 12 €

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

Nos pâtisseries

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

Le gâteau
Crème citron, biscuit joconde et meringue
Pour 4 personnes 32€

Nos horaires de fêtes

LE FAITOUT

sera ouvert 7j/7,

le 25 décembre le midi uniquement,

le 31 décembre le soir uniquement.

Le 1er janvier le midi et le soir non stop

-Fermé le 24 décembre-

Réservez votre table au 065 64 48 57

LA MARELLE CAFÉ

sera ouvert 7j/7

le 25 décembre le midi

le 31 décembre le réveillon de la Saint Sylvestre est de retour

Le 1er janvier le midi et le soir non stop.

-Fermé le 24 décembre-

Réservez votre table au 065 56 88 46

★ WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM ★