



*Créations*  
**NOËL**

2020



# Edito

Pour cette période de fêtes, nos chefs, Damien Conejos & Théo Vautrin vous ont concocté une carte de plaisirs gustatifs. Goûtez aux plaisirs du fait maison et de produits frais de saison. Des bouchées et menus pour ravir toute votre famille et vos amis lors de ces moments de partages et de convivialité que sont les fêtes de fin d'année.

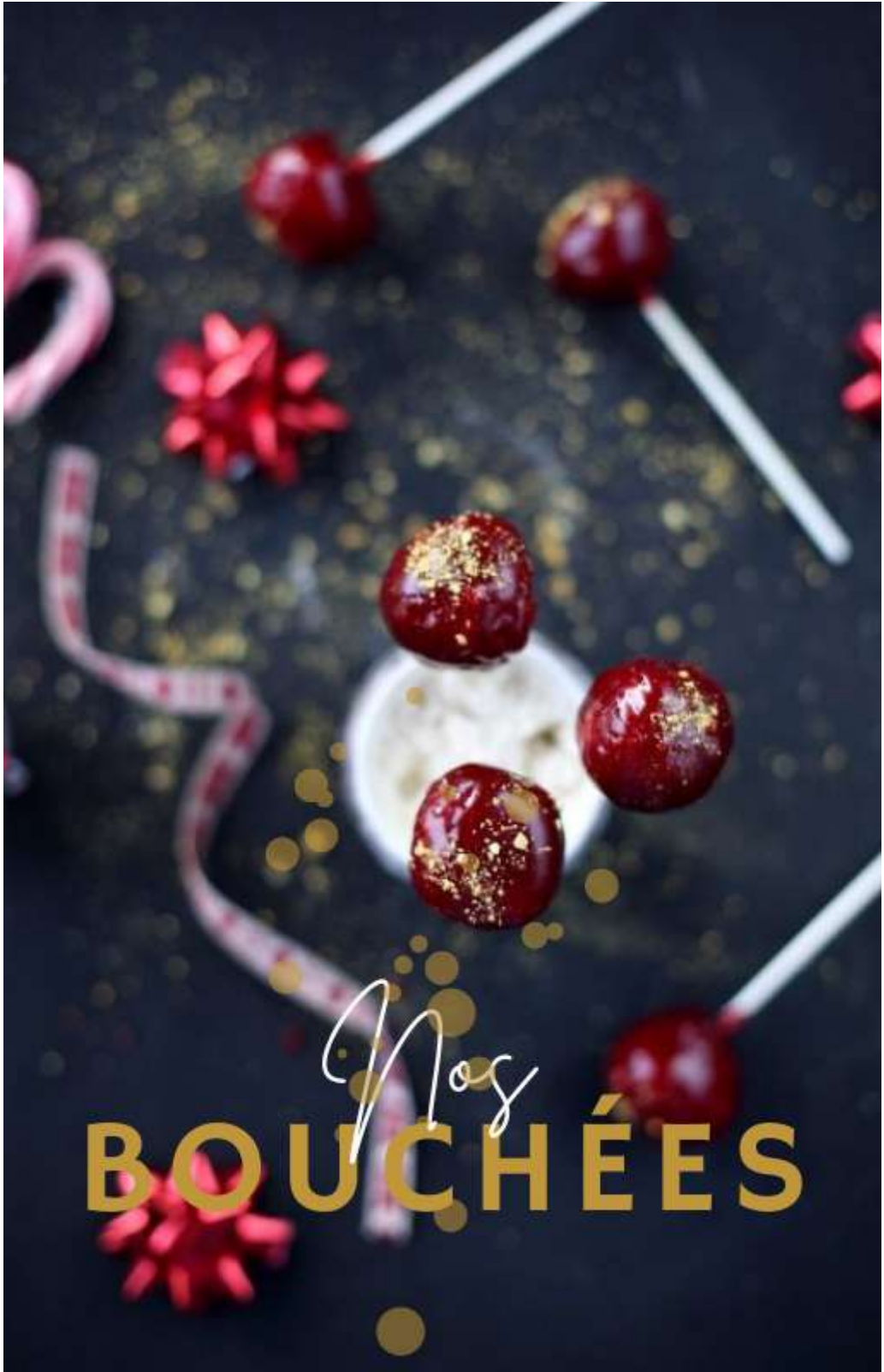
C'est d'une seule voix que nous vous remercions pour votre fidélité et votre soutien qui nous permettent de vous régaler encore aujourd'hui. Parce que vous nous êtes essentiels, nous vous préparons de belles surprises pour cette nouvelle année 2021.

Toute l'équipe FEED traiteur vous souhaite à tous de très joyeuses fêtes de fin d'année.

L'équipe FEED Traiteur



# Joyeuses Fêtes



*Nos*  
**BOUCHÉES**

# BOUCHÉES

Plateau 24 Sucettes Foie gras : Enrobage Porto, Pomme Granny, Sangria, Mangue.	35€
Plateau 18 Brioches garnies : Crèmeux écrevisses, Saucisson truffé, Escargot persillé	27€
Plateau 18 Choux craquelin : Poire Gorgonzola, Foie gras mirabelle, Chèvre Péquillos	31€
Plateau 18 Club Sandwichs : Saumon fumé, Magret de canard séché, Chèvre, Pesto	27€
Plateau 24 Macarons salés : Mousse de cèpes, foie gras, Saumon fumé, Carotte, Miel	48€

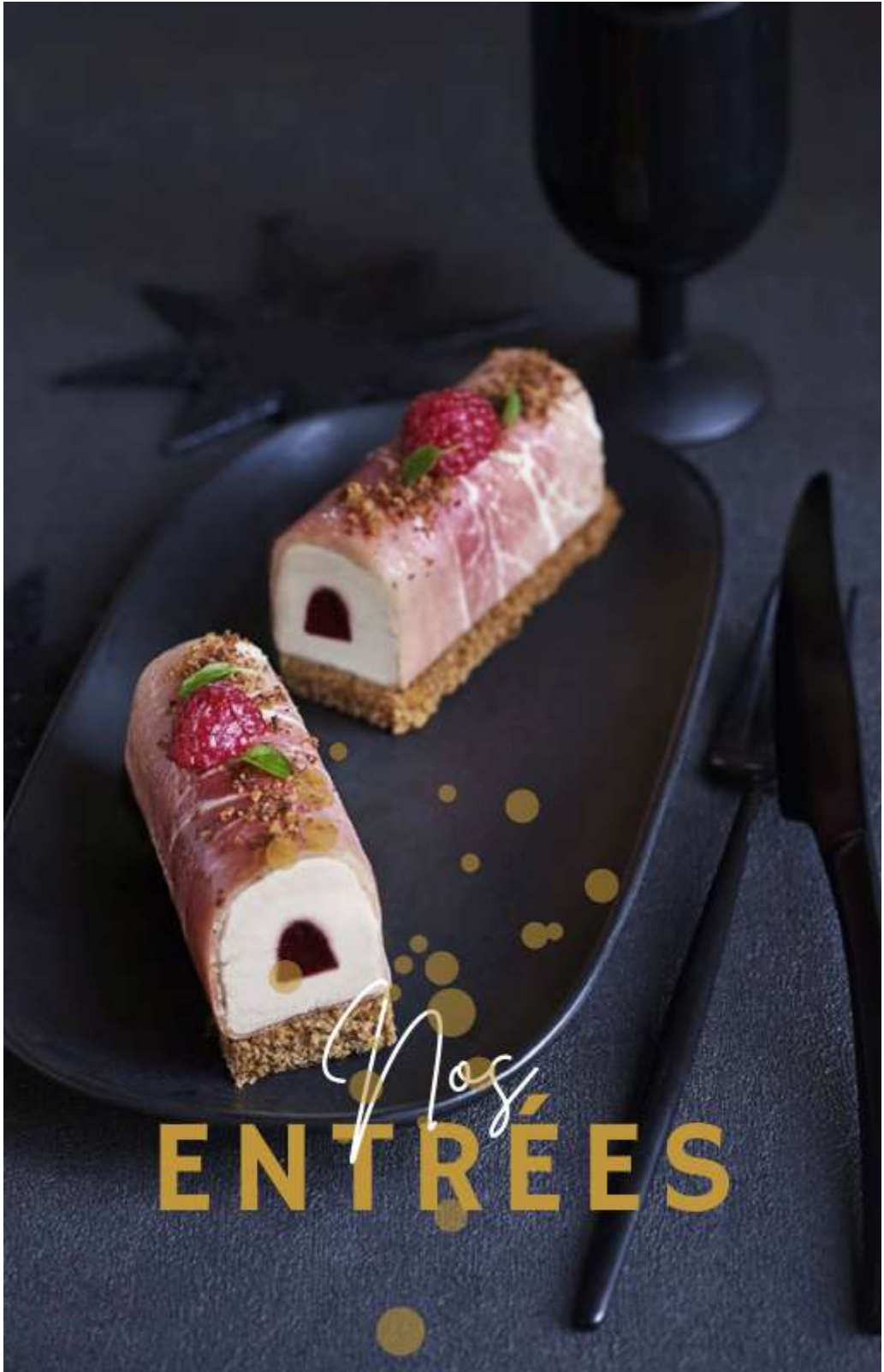
  
Plateaux Cocktails



*Créations*  
**NOËL**

Macaron Foie Gras  
2020





*Mes*  
**ENTRÉES**



# ENTRÉES

Buchette Foie gras, pain d'épices, insert framboises jambon cru	9.80€
Tatin de Betterave chèvre frais, Vinaigrette à l'oeuf mollet et noix.	5.80€
Foie gras au cognac, rhubarbe confite, Sirop au 4 épices.	8.50€
Carpaccio de st Jacques, passion, wasabi, Copeaux de choux-fleurs tricolores..	8.90€
Escargots, champignons de paris, cèpes, Sauce Chablis, Ail noir et Persil	7€

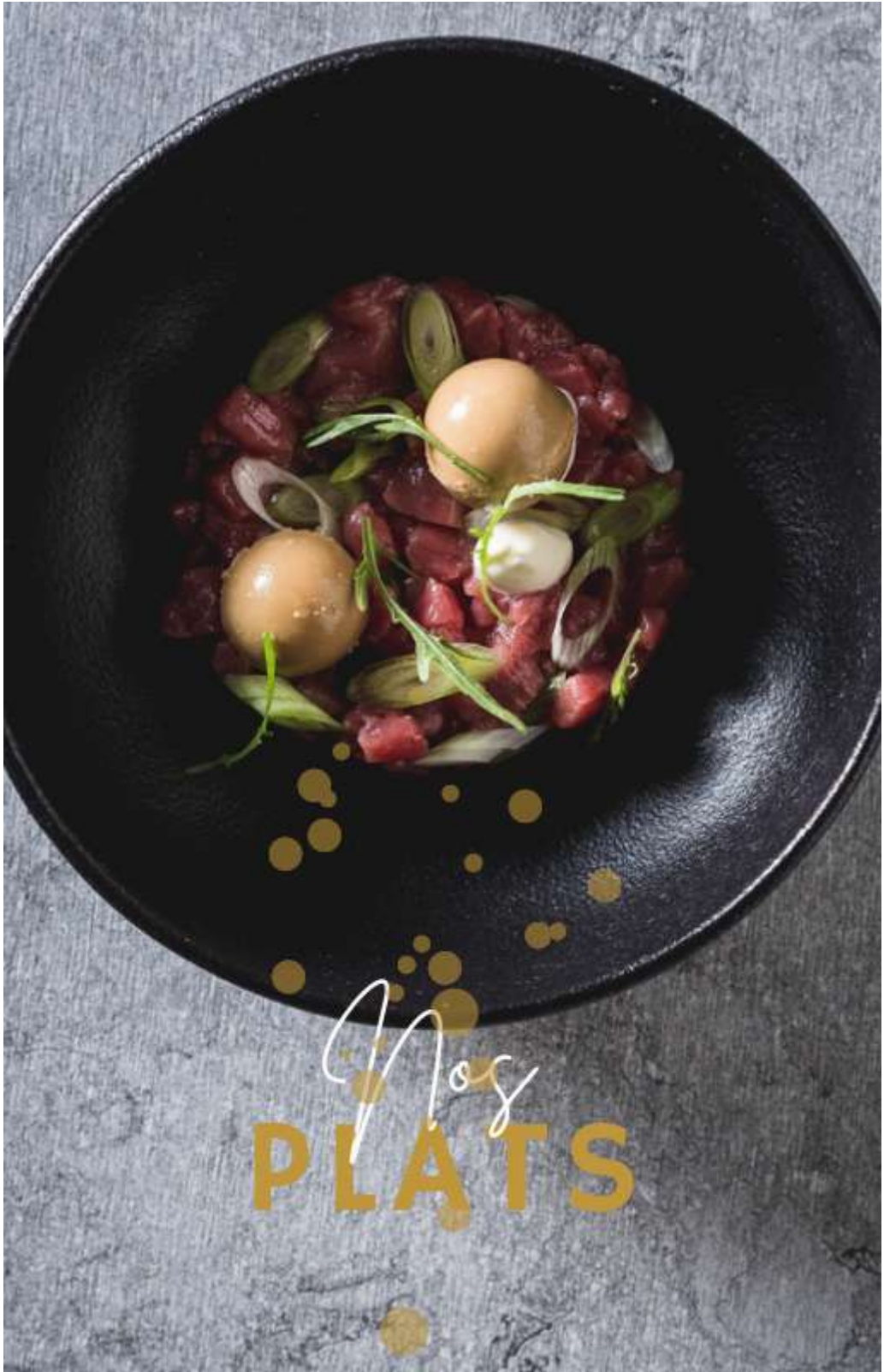


*Créations Noël*



Foie gras au cognac, rhubarbe confite, Sirop aux 4 épices





May  
PLATS



## PLATS

Poitrine de cochon confite, gastrique aux pruneaux, frite de polenta, trompettes de la mort	16€
Poularde truffée basse température, jus truffé, légumes et croquants de saison	15€
Tronçons de Turbot , jus de veau corsé, échalotes au vinaigre balsamique, légumes racines glacés	17.80€
Civet de cerf, tombée de giroles persillées, Pappardelles fraîches	16€
Homard, St Jacques, Lieu noir, Mousseline de Céleri, pommes vertes et sauce riesling	22€



*Créations Noël*



Créations  
**NOËL**

Foie gras au cognac, rhubarbe confite, Sirop au 4 épices





# COFFRETS

## Entreprises

### COFFRET SAVEUR

Cappuccino de Potimarron, Chantilly Bellota  
Magret de canard au Miel, Étoiles de Polenta  
StMarcellin et Son Pain  
Bûche de Noël & Papillote

25€

### COFFRET FESTIF

Tartare aux 2 Saumons, Émulsion aux Agrumes  
Filet de St Pierre, Pomme Hasselbach  
Bleu du Vercors et Son Pain  
Bûche de Noël & Papillote

25€



# Coffrets Repas



*Produits*  
**EPICERIE**



# EPICERIE

Magret de canard fumé Maison (Pièce)	25€
Foie gras Maison 500g	50€
Saumon fumé Maison 250g	20€
Saumon Gravlax Nature 250g	25€
Saumon Gravlax Betterave 250g	28€
Saumon Gravlax Épices et copeaux d'orange 250g	28€

*Produits Festifs*







CADEAUX

*Edition Limitée*

**BOX GOURMANDE**

Sachet de Pop-corn au Chocolat Blanc 100g

Cuillère à chocolat chaud x2

Pate à tartiner Maison 50g

Mendiant au chocolat x6

25€

*Box Gourmandes*



# CADEAUX

## BOX DECOUVERTE

Saumon Gravelax 150Gg  
Pâté croute Maison 2 Tranches  
Assortiment de Dips 3x50g  
Houmous, caviar d'aubergine, tomatade  
Sachet de Focaccia Maison

35€

## BOX DEGUSTATION

Saumon Gravelax 150g  
Foie Gras Maison et son chutney d'oignons 150g  
Pain d'épices Maison 150g  
Assortiment de Dips 3x50g  
Houmous, caviar d'aubergine, tomatade  
Sachet de Focaccia Maison

70€

## BOX PRESTIGE

Saumon Gravelax 150g  
Foie Gras Maison et son chutney d'oignons 150g  
Pâté croute Maison 2 Tranches  
Assortiment de Dips 3x50g  
Houmous, caviar d'aubergine, tomatade  
Pain d'épices Maison 150g  
Sachet de Focaccia Maison

110€

Box Gourmandes

67 av. Franklin Roosevelt  
69150 Décines  
04 72 45 86 76

[contact@feed-traiteur.com](mailto:contact@feed-traiteur.com)  
[www.feed-traiteur.com](http://www.feed-traiteur.com)

#### COMMENT COMMANDER ?

Pour toute commande, merci de nous contacter par e-mail ou par téléphone, Date limite de commande pour le 24 et le 25 Décembre : Vendredi 18 Décembre à 18h. après cette date, merci de contacter notre équipe pour étudier la faisabilité.

#### CONDITIONS GENERALES DES VENTES :

Tous nos tarifs sont TTC Offre valable du 25 Novembre au 25 Décembre 2020; le montant total sera demandé pour valider la commande. Toute réclamation qui n'est pas présentée lors du retrait ne sera pas prise en compte. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée.

[WWWFEED-TRAITEUR.COM](http://WWWFEED-TRAITEUR.COM)