



Carte de
Fêtes de fin d'année
Des plats à emporter

Nos cocktails Party

Pour un simple apéritif prévoir environ 5 à 8 pièces/Pers

Pour un cocktail semi- dînatoire prévoir environ 17 à 20 pièces/pers.

Pour un cocktail 100 % dînatoire, prévoir environ 24 à 26 pièces/Pers avec 6 pièces sucrées.

Si vous avez du mal à faire votre calcul, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.



Notre assortiment « Mises en Bouche » proposé à 21 €/Plateau

Pièces cocktail de type « mises en bouche » haut de gamme sur cuillères,
20 pièces/Plateau (4 variétés/pers x 5 pièces)

- * Canneloni de magret fumé
- * Tartare de Saint jacques
- * Ballotin coppa et chèvre miel
- * Macaron saumon mariné



Notre assortiment « Petits pains garnis » proposé à 21 €/Plateau

Pièces cocktail de type « mises en bouche » haut de gamme sur cuillères,
20 pièces/Plateau (4 variétés/Pers x 5 pièces)

- * Navette briochée au foie gras mi cuit et chutney de figue
- * Navette briochée au Roquefort et aux noix
- * Club sandwich au Tartare de crevette rose et chutney de papaye
- * Mini bagels au saumon et crème légère au citron



Notre assortiment « Magique cocktail » proposé à 25 €/Plateau

Pièces cocktail de type « mises en bouche » haut de gamme sur cuillères,
20 pièces/Plateau (4 variétés/Pers x 5 pièces)

- * Langoustine tartare tomate
- * Tartare de magret câpre d'huile de noix
- * Liégeois petits pois et médaillon de rouget
- * Biseau de saumon

Nos entrées



Foie gras de canard mi- cuit proposé à 15 €/Pièce (soit 2,50 €/Pers)

Terrine de 250g environ : 100 % foie gras de canard origine Sud-ouest (soit 50 € TTC/Kg).

En entrée, prévoir selon le nombre de plats servis, une terrine pour environ 5 convives



Opéra de foie gras et gelée de Lillet proposé à 18 €/Pièce (soit 3,60 €/Pers)

250g environ: 100 % foie gras de canard origine Sud-ouest (soit 50 € TTC/Kg).

En entrée, prévoir selon le nombre de plats servis, une portion pour environ 5 convives



Saumon en Bellevue entier proposé à 60 €/Pièce (soit 4 €/Pers)

Filet de saumon en Bellevue entier pour environ 15 convives, accompagné de sa sauce Béarnaise.

A servir froid

Nos plats



Le filet de bœuf façon « Wellington » proposé à 48 €/Pièce (soit 8 €/pers)

Plat pour 6 convives : prêt à cuire.

Filet de bœuf en croûte farci au foie gras (environ 180g net/Pers),

Servi avec son jus de morilles (à réchauffer).

Le Roulé de Chapon sauce chasseur proposé à 8 €/Pers

Pièce à réchauffer

Roulé de chapon farci (environ 180g net/Pers),

Servi avec sa sauce chasseur (à réchauffer).



Le Tournedos de canard sauce aux cèpes proposé à 8 €/Pers

Pièce à réchauffer

Tournedos de canard précuit (environ 180g net/Pers),

Servi avec sa sauce aux cèpes (à réchauffer).

Nos accompagnements



Nos cocottes de légumes du moment proposées à 4 €/Pièce

Pièce pour 1 convive en cocotte micro-ondable à réchauffer

*Mousseline de Pommes de terre « Vitelotte »
(Purée légère, faite maison environ 125 g/Pers)*

Ou Petits légumes de saison (environ 125 g/Pers)

Ou Carotte aux gingembre



Nos Desserts

Notre assortiment de « Mignardises proposé à 20 €/Plateau

Assortiment de 20 pièces (5 variétés/Pers x 4 pièces):

- * Tartelette citron
- * Macaron pistache
- * Verrine exotique
- * Truffe au chocolat
- * Chou praliné



Nos bûches proposé à 21€/ pièce

Pièce pour 6 convives

- * Bûche exotique
- * Bûche aux trois chocolats
- * Bûche aux marrons
- * Bûche praliné
- * Bûche au citron



CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

Afin de vous garantir l'ensemble de nos produits, ce **bon de commande**

Devra nous parvenir au plus tard 3 jours ouvrés avant la date de retrait (avant le 21/12 pour le 24 et avant le 28/12 pour le 31/12)

Commandes possible en dehors du 24 décembre et du 31 décembre (hors dimanche et jour férié).

Ce bon de commande doit être complété et accompagné de son règlement total (par chèque),

Une confirmation (facture/mail ou fax) vous sera adressée et demandée lors du retrait de votre commande.

Toute commande non retirée (le jour prévu), restera intégralement due.

Commande minimum de 35 € TTC. Comptant sur votre compréhension, l'équipe **Philys traiteur.**

(Plan d'accès pour rejoindre nos locaux sur notre site internet « nous trouver »)

Nos cocktails Party		Prix unitaire	Quantité	Prix total
Plateau Mise en bouche	20 pièces	21 € / Plateau		
Plateau Petits Pains garni	20 pièces	21 € / Plateau		
Plateau Magique cocktail	20 pièces	25 € / Plateau		
Nos entrées		Prix unitaire	Quantité	Prix total
Foie gras de canard mi-cuit	Pièce de env.250 g	15 € /Pièce		
Opéra de foie gras de canard mi-cuit et gelée de Lillet	Pièce de env. 250 g	18 € /Pièce		
Saumon en Bellevue entier	Pce de 15 convives	60 € /Pièce		
Nos plats cuisinés		Prix unitaire	Quantité	Prix total
Filet de bœuf « Wellington »	Pièce de 6 convives	48 € /Pièce		
Roulé de Chapon sauce chasseur	Pièce de 1 convive	8 € /Pièce		
Tournedos de canard	Pièce de 1 convive	8 € /Pièce		
Nos cocottes de légumes au choix :		Prix unitaire	Quantité	Prix total
Pomme « Vitelotte »	Pièce de 1 convive	4 € /Pièce		
Petits Légumes Confits	Pièce de 1 convive	4 € /Pièce		
Carotte gingembre	Pièce de 1 convive	4 € /Pièce		
Nos desserts		Prix unitaire	Quantité	Prix total
Plateau de Mignardises	20 Pièces	20 € /Plateau		
Bûche : Parfum à préciser:	Pièce de 6 convives	21 € /Pièces		
Total TTC (TVA 10 % incluse) de ma commande (minimum 35 €) :				

Je retire cette commande le : **samedi 24 Décembre 2016 :** entre 12h-13h 13h-14h **Autre date** (avant 18h00) :
 samedi 31 Décembre 2016 : entre 12h-13h 13h-14h

Nom, prénom :..... **Téléphone :**.....

Mail (à renseigner) :.....

Adresse complète :.....

Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente et déclare les accepter.

Date et signature précédés de la mention « Lu et approuvé »