



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 22 €/Plateau

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

- \* Macaron au foie gras
- \* Club sandwich au magret
- \* Choux Boudin/poire
- \* Cannelloni de bœuf



## Notre assortiment « Petits pains garnis » proposé à 22 €/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 « Cub's en Fêtes » proposé à 25 €/Plateau

**NOUVEAU**

Pièces cocktail de type « mises en bouche » haut de gamme dans des verrines en forme de Cube,  
20 pièces/Plateau (4 variétés/Pers x 5 pièces)

- \* Pina Colada de Tourteau
- \* Fondue de poireau, saint jacques, chorizo
- \* Dés de crevettes marinées à l'orange, poivronade au piment d'espelette
- \* Mousse de petit pois, Piquillos, dés de saumon

# Nos Plateaux Party

**NOUVEAU**

Plateaux à servir accompagnés de divers pains et à servir avec des pics ou des petites fourchettes (pain, pics et fourchettes non fournis)



## Plateau de « Saumon Gravlax » proposé à 4 €/Pers

Saumon mariné à l'aneth

30 gr par pers pour un minimum de 4

\*



## Plateau de « Tataki de Thon » proposé à 4 €/Pers

Thon mariné au soja

30 gr par pers pour un minimum de 4

\*



## Plateau de « Céviché de Daurade ou Bar » proposé à 4 €/Pers

Daurade ou Bar mariné dans des épices, citron vert et lait de coco

30 gr par pers pour un minimum de 4

\*



## Nos entrées

### Foie gras de canard mi- cuit proposé à 20 €/Pièce

**Terrine de 250g environ : 100 % foie gras de canard origine Sud-ouest**

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

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

*Filet de saumon en Bellevue entier pour environ 12 convives, accompagné de sa sauce Béarnaise.*

*A servir froid*



### 1/2 Homard proposé à 15 €/Pièce (minimum par 2 pièces, soit 30€)

*, accompagné de sa sauce Mayonnaise.*

*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 5 €/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)*

# Nos Desserts



## Notre assortiment de « Mignardises proposé à 22 €/Plateau

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

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



## Nos bûches proposé à 20€/ pièce

Pièce pour minimum 6 convives

- \* Bûche exotique
- \* Bûche aux trois chocolats
- \* Bûche praliné
- \* Bûche au citron meringué



### CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

Afin de vous garantir l'ensemble de nos produits, ce **bon de commande**  
**Devra nous parvenir au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de retrait ( avant le 19/12 pour le 24 et avant le 26/12 pour le 31/12)**  
**Commandes possible en dehors du 24 décembre et du 31 décembre (hors 25 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier).**

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

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

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

**Commande minimum de 50 € 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	Nb	Prix total
Plateau Mise en bouche	22 € / Plateau		
Plateau Petits Pains garni	22 € / Plateau		
Plateau « Cub's » en fête	25 € / Plateau		
Nos Plateaux party	Prix unitaire	Nb	Prix total
Plateau de Saumon	4€/pers( min 4)		
Plateau de Tataki de Thon	4€/pers( min 4)		
Plateau de Ceviché	4€/pers( min 4)		
Nos plats cuisinés	Prix unitaire	Nb	Prix total
Foie gras de canard mi-cuit (250gr)	20 € /Pièce		
½ Homard (commande 2 minimum)	30 € (2 ½ Pièces)		
Saumon en Bellevue entier	60 € /Pièce		

Nos plats cuisinés	Prix unitaire	Nb	Prix total
Filet de bœuf « Wellington »	48 € /Pièce		
Roulé de Chapon sauce chasseur	8 € /Pièce		
Tournedos de canard	8 € /Pièce		
Nos cocottes de légumes au choix :	Prix unitaire	Nb	Prix total
Pomme « Vitelotte »	5 € /Pièce		
Petits Légumes Confits	5 € /Pièce		
Nos desserts	Prix unitaire	Nb	Prix total
Plateau de Mignardises	22 € /Plateau		
Bûche : Parfum à préciser: .....	20 € /Pièce		
<b>Total TTC (TVA 10 % incluse) de ma commande (minimum 50 €) :</b>			

**Je retire cette commande le :**     **Dimanche 24 Décembre 2017 :** entre  10h-11h ou entre  11h-12h

**Autre date** (avant 16h00) :

**Dimanche 31 Décembre 2017 :** entre  10h-11h ou entre  11h-12h

**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 »**