

MA COMMANDE

Commandez en ligne sur
www.renaudtraiteur.fr



CONTACT

NOM	PRÉNOM
ADRESSE	
CP	VILLE
TÉL.	PORT.
EMAIL	@

MENU

MENU avec pièces apéritives	x 32,90 €	soit	, €		
MENU sans pièces apéritives	x 28,90 €	soit	, €		
MENU ENFANT	x 8,90 €	soit	, €		
Entrée enfant	x Saumon	x Terrine	Plat enfant	x Hamburger	x Volaille
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	
PLAT	x P1	x P2	x P3	x P4	
ACCOMPAGNEMENT	x A1	x A2			
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4	

À PARTAGER

MISES EN BOUCHE TIÈDES	x 17,90 €	soit	, €	
SAUMON	x 9,90 € 4 tranches (120 g)	x 18,90 € 8 tranches (240 g)	soit	, €
PLATEAU DE FROMAGES	x 19,90 €	soit	, €	
COFFRET DE MACARONS	x 14,90 €	soit	, €	

À LA CARTE

PIÈCES APÉRITIVES (X5)	x PA			x 7,90 €	soit	, €	
ENTRÉE	x E1	x E2	x E3	x E4	x 8,90 €	soit	, €
PLAT	x P1	x P2	x P3	x P4	x 10,90 €	soit	, €
ACCOMPAGNEMENT	x A1	x A2			x 4,90 €	soit	, €
DESSERT	x D1	x D2	x D3	x D4	x 6,90 €	soit	, €

RETRAIT DE COMMANDE

Date de retrait :

21 déc 13h-15h 15h-17h
À consommer jusqu'au 23 décembre,
Date limite de commande : 15 décembre inclus

24 déc 9h-11h 11h-13h
 13h-15h 15h-17h

À consommer jusqu'au 26 décembre,
Date limite de commande : 17 décembre inclus

27 déc 13h-15h 15h-17h
À consommer jusqu'au 30 décembre,
Date limite de commande : 19 décembre inclus

31 déc 9h-11h 11h-13h
 13h-15h 15h-17h

À consommer jusqu'au 2 janvier,
Date limite de commande : 23 décembre inclus

RÈGLEMENT PAR

TOTAL TTC

CHÈQUE

ESPÈCES

CARTE BANCAIRE

VIREMENT

IBAN : FR76 1444 5004 0008 0091 9138 057 Libellé Menus Fêtes + votre nom.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tarifs et quantités

Tous les prix sont TTC. Les tarifs des menus s'entendent pour les menus complets (hors options) du 21 décembre au 2 janvier. Commande possible à partir de 1 menu.

Passage de commande et paiement

Commande en ligne sur www.renaudtraiteur.fr ou en déposant votre bon de commande dans nos locaux avec paiement intégral à la commande. Commandes non remboursables.

Délais de commande

Jusqu'au dimanche 15 décembre inclus pour les repas retirés le 21 décembre, jusqu'au mardi 17 décembre inclus pour les repas retirés le 24 décembre, jusqu'au jeudi 19 décembre inclus pour les repas retirés le 27 décembre, et jusqu'au lundi 23 décembre inclus pour les repas retirés le 31 décembre (commande possible jusqu'à minuit sur le site www.renaudtraiteur.fr).

Quantités et conditionnement

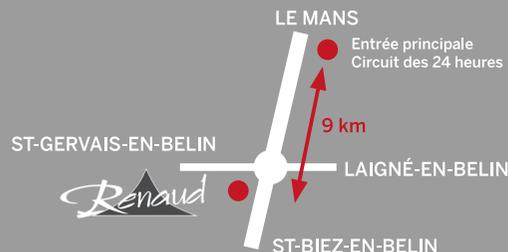
Offre dans la limite de la disponibilité des produits au moment de votre commande. Conditionnement en portions individuelles ou multiples de 4 par produits identiques.

Enlèvement et livraison

Horaires d'enlèvement de 13h à 17h les 21 et 24 décembre, et de 9h à 17h sans interruption les 24 et 31 décembre. Livraison possible : 50 € jusqu'à 20 km, 75 € jusqu'à 40 km, 100 € jusqu'à 60 km. Commande à contrôler avec nos Chefs lors de l'enlèvement. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte après le retrait de la commande.

Remise en température

Remise en température au four traditionnel (micro-ondes possibles pour certains produits). Consignes de remise en température fournies le jour de l'enlèvement de la commande et disponibles sur notre site internet. Location de four professionnel possible selon disponibilité au tarif de 75 €.



Multiples de 4



Portions individuelles

1, rue Gobillon 72220 Laigné en Belin (Le Mans)
02 43 47 03 90 ou contact@renaud-traiteur.org

Laboratoire sous Agrément Sanitaire Européen



HYGIÈNE CERTIFIÉE



Renaud

Traiteur Le Mans

Maison de Qualité depuis 1990



Menus de Fêtes 2024

32,90€

MENU COMPLET
(entrée, plat, accompagnement, dessert)
AVEC PIÈCES APÉRITIVES

MENU

28,90€

MENU COMPLET
(entrée, plat, accompagnement, dessert)
SANS PIÈCES APÉRITIVES

5 PIÈCES APÉRITIVES PAR CONVIVE 7,90€



NOËL

Sablé, oignons confits, fromage frais
Risotto, Saint-Jacques, poireaux (Sarthe)
Volaille fermière, pommes de terre, safran (Saint-Célerin)
Foie gras de canard, poire, poivre Voatsiperifery (Madagascar)
Mini-Burger, cerf confit, vinaigre balsamique, poussé d'épinard



NOUVEL AN

Pain brioché, chapon, pleurotes (Mayet)
Canard, butternut, graines torrifiées
Saumon fumé Maison, crème fraîche (Spay)
Saint-Jacques, gambas, combawa
Sablé, foie gras de canard, grenade, piment d'Espelette

ENTRÉE 8,90€



E1 Tradition de pâté en croûte au foie gras



E2 Saint-Jacques, dorade, vinaigrette pamplemousse rose



E3 Sablé, langoustines, gambas, citron



E4 Saumon fumé Maison, crème montée, aneth, citron vert

ACCOMPAGNEMENT 4,90€



A1
Millefeuille de pommes de terre (Sarthe), tomate Bio (Écommoy)
&
Duo de carottes, châtaignes



A2
Risotto, morilles
&
Potimarron, pleurotes (Mayet)

PLAT 10,90€



P1 Noix de veau, pastilla, rillons, girolles, crémeux Jasnières vieilles vignes



P2 Pavé de cerf, jus corsé épicé, cranberries



P3 Suprême de pintade, farce foie gras, jus réduit au vin Jaune



P4 Dorade royale, crème de langoustines

DESSERT 6,90€



D1 Craquant Chocolat-Vanille, amandes torrifiées, crème anglaise



D2 Poire (Oizé), caramel beurre salé, coulis poire



D3 Mousse, crème anglaise, compotée mandarine, chocolat blanc



D4 Marbré noisettes, croustillant praliné, vanille Madagascar, crème anglaise

À PARTAGER

MISES EN BOUCHE TIÈDES 20 PIÈCES 17,90€



Sablé, graines de sésame rouge, refrain (Sarthe)
Financier, tomates confites, gambas
Mini-burger, chapon, comté
Feuilleté, saumon, ciboulette
Écrevisses, patate douce, curry

SAUMON FUMÉ



Saumon fumé Maison Label Rouge (Écosse)
4 tranches/120 g : 9,90€
8 tranches/240 g : 18,90€

FROMAGES 19,90€



Ossau-Iraty AOP, Tomme de Beaussay (Écommoy), Langres AOP, Trèfle du Perche (chèvre)
Confiture cerises (Le Mans)
600 g = 8 à 12 convives

MACARONS 14,90€



IDÉE CADEAU

Café, Vanille, Chocolat, Citron, Caramel beurre salé
(coffret de 10 pièces)

MENU ENFANT 8,90€



Saumon fumé
OU
Terrine de campagne

Hamburger

OU Aiguillettes de volaille,
sauce crème

Bûche croustillante
au Kinder®,
crème anglaise

& Millefeuille de pommes de terre

Tous les plats de la carte sont cuisinés sur place dans notre cuisine de Laigné en Belin à partir de produits bruts. Viandes nées, élevées et abattues en France. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. Suggestion de présentation. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.