

# MA COMMANDE

Commandez en ligne sur  
[www.renaudtraiteur.fr](http://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

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

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

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

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

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](http://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](http://www.renaudtraiteur.fr)).

### Quantités et conditionnement

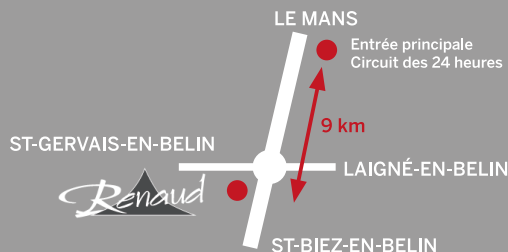
Offre dans la limite de la disponibilité des produits au moment de votre commande. Conditionnement en portions individuelles ou multiples de 4 par produits identiques.

### 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 €.



Portions individuelles

Multiples de 4



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

Laboratoire sous Agrément Sanitaire Européen



# 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, Tréfle 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  
Aguillette 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.