

## Quelques idées pour accompagner votre repas

### Bloc de Foie Gras de Canard Maison

Accompagné de confitures de Cerises noires, marmelade de Figues, Pain d'Epices et Croustilles

**Terrine 900g : 90.00€**

**½ Terrine : 50.00€**

### Plateau de 50 canapés salés

Assortiment de 50 pièces salées froides

**60.00€**

### Plateau de 20 pièces sucrés

Assortiment de 20 mignardises

**25.00€**

### Menu Enfant

Foie Gras et Pain d'Epices

\*\*\*\*\*

Suprême de Poulet Jaune poché  
au jus de pomme

\*\*\*\*\*

Tentation chocolatée

**18.50€**

## COUDRAY TRAITEUR

« SARL Aux Pavés Normands »  
MIN de Rouen – Avenue du commandant Bicheray  
Bâtiment « Les Halles de Normandie »  
76000 Rouen  
Tel : 02 35 98 47 64 / Fax : 02 35 15 05 66  
contact@coudraytraiteur.com

## CONDITIONS DE LIVRAISON

### Les livraisons sont :

Gratuites au maximum 15 km au départ du MIN de Rouen (Pour toute commande supérieure à 200€ selon disponibilité).

Gratuites entre 15 et 25 km au départ du MIN de Rouen (Pour toute commande supérieure à 300€ selon disponibilité).

### Les commandes sont à passer au plus tard :

Le 21 décembre pour les commandes de Noël

Le 28 décembre pour les commandes du Nouvel An

Les règlements sont à joindre en totalité à la commande et l'encaissement à la livraison ou 30 % de la totalité et le solde à la livraison

Les enlèvements de marchandises se feront au MIN de Rouen entre 10h et 15h. A cette occasion une boisson chaude vous sera offerte.

Selon les produits choisis et les quantités commandées, du matériel de remise en température vous sera gracieusement mis à disposition. Le cas échéant une fiche technique vous sera remise.

Le retour de matériel se fera au MIN de Rouen au plus tard le 28 décembre pour les commandes de Noël et le 4 janvier pour les commandes du Nouvel An de 9h00 à 17h30.

Notre service de livraison peut récupérer le matériel chez vous, contactez-nous pour un devis personnalisé.

L'entrée du MIN est gratuite en apposant notre tampon sur le ticket que vous prendrez à l'entrée.

**Contact : 02 35 98 47 64**

# COUDRAY TRAITEUR

AU DELA DES MOTS,  
FAITES CONFIANCE A L'EXPERIENCE

## NOS MENUS

### Fêtes de fin d'Année

### 2017



## MENU SAVEUR

29.50€

### Mise en Bouche

Nem de Canard confit  
et Foie Gras sur Lit de Figue

♦♦♦♦

Mendiant de Rouget sur  
son onctueux pistache

Pressé de Queue de Bœuf, Palette ½ sel  
confite en robe d'aromates et crème de  
Lentilles du Puy

♦♦♦♦

Chapon farci au parfum des Fêtes

Dos de Cabillaud poché au Yuzu

♦♦♦♦

Made in Normandy  
*Caramel, Pommes caramélisées*

Aurore Hivernale  
*Mandarine et Framboise de Ronce*

## MENU DELICE

35.50€

### Mise en Bouche

Papillote de Turbot, concassée de Tomates  
Zebra et espuma de Safran

♦♦♦♦

Duo de Foie Gras mi-cuit, tourbillon de Magret  
fumé dans un écrin de transparence

Suprême de Bar sur son écume de jeunes  
Carottes et chips de Lard

♦♦♦♦

Tresse de Filet de Canard sur  
son jus Rouennais

Fondant de Chevreuil basse température aux  
Epices Hivernales

♦♦♦♦

L'Elégante d'Hiver  
*Poire et Stracciatella*

L'Audacieuse  
*Bûche Mûre, Pistache, Noisette*

## MENU GOURMET

40.00€

### Mise en Bouche

Superposition de Carpaccio de Saint Jacques  
à la passion et pomme de terre colorée

♦♦♦♦

Homard aux vapeurs bretonnes

Foie Gras poêlé sur une embeurrée de courge  
Butternut et son jus d'Agurmes

♦♦♦♦

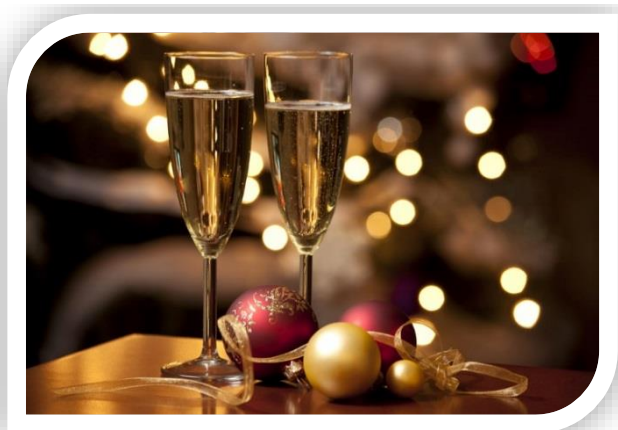
Filet de Bœuf aux éclats de Fèves de Tonka et  
son jus épicé

Rôti de Lotte en Habit Vert,  
crème de Chorizo Ibérique

♦♦♦♦

Le C sur son 31  
*Chocolat noir, Passion*

Le Dôme aux Saveurs de Noël  
*Marron, Cassis, Amande*



Une fiche vous sera fournie pour la remise en température de vos plats

**Tous nos produits sont fabriqués maison**

Afin d'assurer une belle présentation et de vous faciliter la réchauffe de vos plats, nous vous conseillons de ne pas diversifier vos menus