



*Choisir Royer Traiteur,
c'est la garantie de faire
de votre fête un moment inoubliable,
avec les meilleurs produits sélectionnés
chez nos fournisseurs.*

**Ouvert le 25 décembre
jusqu'à 11h pour les commandes**

4 passage de la cour de Ferrette
68700 CERNAY
Tél. : 06 77 70 56 38
03 89 26 26 43
Fax : 03 89 26 26 43



CARTE SPÉCIALE NOËL



*Bonnes fêtes
de fin d'année !*

**4 passage de la cour de Ferrette • 68700 CERNAY
Tél. : 06 77 70 56 38 • 03 89 26 26 43 • Fax : 03 89 26 26 43**

Apéritifs

Plateau de toasts 17,50€
Plateau de toasts foie gras/saumon fumé

Plateau de mise en bouche : 15 pièces 25€
Tartare de Saint Jacques aux fruits exotiques
Poêlée du sud et son mignon fumé
aux copeaux de parmesan
Verrine de mousse de foie gras et fruits exotiques

Plateau de mise en bouche chaud : 24 pièces 20€
8 feuilletés de saumon aux herbes fines
8 mini bouchées aux escargots et beurre persillé
8 bonbons de foie gras et figue



Pain long fourré :
30 pièces mini 19€



Entrées froides

Foie gras de canard et son confit exotique 12€

Saumon fumé (Label Rouge) et sa garniture 10€

Terrine de chevreuil et sa garniture 9,50€

Pâté en croûte de Noël (foie gras, truffes) 11€



Entrées chaudes - poissons

Cassolette d'écrevisses et sa sauce champagne 10,50€

Raviole de foie gras gratinée à la truffe 13€

La coquille Saint Jacques gratinée 8€

Feuillantine de saumon sur lit de poireaux 12€

Corolle de sole aux éclats de légumes 9€



Viandes

Filet de bœuf Wellington 15€
(mini 6 pers)

Mille feuille de bœuf et foie gras 20€

Cive de biche, chou rouge, spaetzlés 10€

Caille farcie au foie gras 12€

Filet de canard au pain d'épices 12,50€

Mignon de veau aux cèpes 18€

Civet de marcassin, chou rouge, spaetzlés 12€

Ballotine de chapon aux morilles et foie gras 11,50€

Rôti de chapon aux marrons, 1,5 kg environs 8 pers. 11€/pers

Toutes les viandes sont accompagnées de spaetzlés et de légumes.



Desserts

Bûche chocolat/caramel 28€ - 8/10 pers

Bûche coco/ananas 28€ - 8/10 pers

Bûche nougat/framboise 28€ - 8/10 pers

Bûche marron chocolat blanc 28€ - 8/10 pers

Plateau de mignardises (30 pièces) 27€

Vacherin parfum des fêtes 5,50€/pers

Fromage

Délice de bourgogne à la truffe

Riz colonial 30,00€/kg

Trois émincées de viande
Trois sortes de beignets

16,00€/Pers
min. 15 pers.

Menus

Menu de Noël (uniquement à Noël) 18€/pers

Saumon fumé et sa garniture de fête
Civet de biche, spaetzlés, chou rouge
Bûche de Noël

Menu de Nouvel An 30€/pers

Foie gras de canard et sa compotée exotique
Corolle de sole aux éclats de 4 légumes
Sauce safranée
Pavé de bœuf Rossini, petit gratiné et légumes de saison
Vacherin glacé parfums des fêtes



Toutes les volailles sur commande 

Chapon, pintade, oie et dinde farcis



Côté Traiteur

Escargot de Bourgogne la douzaine 8€

Pâté en croûte des fêtes 26,50€ - le kg

Jambon en croûte 16€ - le kg

Tourte vigneronne 15€ - le kg

Saumon fumé 52€ - le kg

Magret fumé 35€ - le kg

Filet mignon de porc fumé 39,50€ - le kg

Fleischschnackas maison 19,90€ - le kg

Pierrade aux 5 viandes 9€/pers

(Porc, canard, bœuf, veau, volaille)

Raclette 12€/pers

Fondue bourguignonne de gibier 13,50€/pers

Fondue chinoise 11,50€/pers

Nos foies gras Maison

Foie gras de canard - le kg 125€
Bocale de 200g - tranche de 50g sous vide

Foie gras de canard truffé - le kg 200€

Foie gras d'oie - le kg 150€
Bocale de 200g - tranche de 50g sous vide

Foie gras d'oie truffé - le kg 275€
(foie français)



Faites plaisir avec nos paniers garnis gastronomiques !

Nos caviars français

(sur commande)

La boîte de 30g 70€

La boîte de 50g 100€

La boîte de 100g 200€

Commande Noël avant le 22 décembre 2017 

Commande Nouvel An avant le 29 décembre 2017 