

Cher partenaire du FC METZ,

## QUE LA MAGIE DE NOËL COMMENCE... !

À cette occasion Maison Dufossé Le Traiteur, vous présente sa collection de fêtes pour vos repas de fin d'année...

Faites plaisir à vos convives avec nos pains surprises, nos menus à composer, nos plateaux de mignardises, ou encore nos bûches gourmandes...

Et parce que Noël est synonyme de cadeaux, nous sommes ravis de vous faire profiter de cette offre gourmande !

Belles fêtes de fin d'année !

**UNE GALETTE DES ROIS 8 PERSONNES  
OFFERTE  
POUR TOUTE COMMANDE  
D'UN MINIMUM DE 100€ TTC\***

\*à venir retirer en boutique samedi 4 janvier  
Choix entre 3 parfums : crème d'amande, aux pommes  
ou vanille pécan



## CONTACTEZ NOUS DÈS AUJOURD'HUI

Aline, Axelle, Filippa & Pierre  
[event@maison-dufosse.com](mailto:event@maison-dufosse.com)  
Tel : 03 87 18 02 23



FC Metz  
Stade Saint-Symphorien  
Loge VIP  
3 Boulevard Saint-Symphorien  
57000 Metz





**DU 10 AU 31 DECEMBRE**

---



**LA COLLECTION  
FÊTES DE NOËL**



# L'APÉRITIF

Le cube surprise

**Damier de 57 pièces**

## TERRE - 64€ TTC

Foie gras en ganache, magret séché, oignons confits au porto, duxelle de champignons, pastrami de bœuf et tartare de tomates

## MER - 75€ TTC

Crabe, saumon fumé beurre de ciboulette, flétan fumé crème de citron, tarama de homard, crevettes cocktail

Le marbré  
de foie gras



**Ballotin de 250g - 28€ TTC**

« Comme un vin chaud »

# Les plateaux



## Plateau de 32 pièces

### PLATEAU DE PIÈCES FROIDES - 55€ TTC

Burger de homard

Verrine de foie gras, poire confite au café, pamplemousse

Tartelette noire crémeux Wasabi, avocat, saumon fumé

Macaron noisette truffe blanche

Macaron foie gras, pomme

### PLATEAU DE PIÈCES CHAUDES - 55€ TTC

Croque-Monsieur à la truffe et volaille

Mini brioche d'escargot

Mini noix de saint jacques farcie au beurre d'Échiré

Mini bouchée à la reine, ris de veau, champignons chinois et ail noir





# LES MENUS

à composer  
selon vos  
envies

## NOS ENTRÉES

- Tatin de foie gras et pommes - **11€ TTC**
- Bisque de homard et ravioles de homard - **12€ TTC**
- Coquilles Saint-Jacques fraîches, béchamel au Tokay, écrevisses gratinées au nori et verveine - **11€ TTC**

## NOS PLATS

- Filet mignon de veau basse température fumé au sapin, jus à l'aubépine et cerfeuil tubéreux, betterave Chioggia rôtie - **22€ TTC**
- Noisette de chevreuil, sauce chocolat Itakuja et gingembre, croustillant de polenta, garniture chasse (poire, navet) - **28€ TTC**
- Roulé de sole petit bateau, palets de pomme de terre confite au beurre de homard, poireaux braisés - **22€ TTC**

## NOS DESSERTS

- Comme un Finger : biscuit pain d'épices, confit de framboise, mousse au miel - **5,50€ TTC**
- Sachertorte chocolat, marmelade orange, ganache montée au chocolat lait - **5,50€ TTC**









# LE SUCRÉ

Le plateau  
de mignardises

Plateau de 32 pièces - 52€ TTC

Mini tartelette, confit cassis, mousse marron

Bûchette exotique

Pain d'épices et sa marmelade framboise

Assortiment de macarons





# Les bûches

6 à 8 personnes - 35€ TTC



DOUCEUR  
DES ÎLES

*Biscuit noix de coco  
Crèmeux Mangue Passion  
Gelée Ananas Citron Vert  
Mousse Noix de coco*



CHOCOLAT  
YUZU ET GINGEMBRE

*Sablé chocolat  
Crèmeux yuzu  
Génoise chocolat  
Croustillant chocolat noisette  
Ganache montée  
au chocolat noir 62% pur Brésil*



# CONDITIONS DE VENTE

## COMMENT COMMANDER ?

**1.** Je remplis le bon de commande, en boutique à l'Épicerie, puis je le remets en caisse.

**2.** Je remplis le bon de commande en ligne sur [www.letraiteur-christophedufosse.com](http://www.letraiteur-christophedufosse.com), puis je l'envoie par mail sur [event@maison-dufosse.com](mailto:event@maison-dufosse.com)

Notre service commercial prendra contact avec vous dès réception de votre commande.

## JUSQU'À QUAND COMMANDER ?

Commande et confirmation au minimum 4 jours ouvrés avant la date de la prestation.

Pour le 24 décembre, il est possible de commander jusqu'au vendredi 20 décembre, 14h00.

Pour le 31 décembre, il est possible de commander jusqu'au vendredi 27 décembre, 14h00.

## RÈGLEMENT :

Pas de minimum de commande.

Prépaiement total de la commande avant réception.

Règlement par carte bleue et chèque uniquement.

## RETRAIT :

Pour les 24 et 31 décembre, le retrait des commandes se fera à l'Épicerie, zone Bellefontaine à Marly, entre 10h et 16h.

## LIVRAISON :

Pour les 24 et 31 décembre, la livraison est possible jusqu'à 16h, pour toutes commandes d'un minimum de 350€ TTC d'achats et dans un rayon de 30kms autour de Marly.

## BESOIN DE PLUS D'INFORMATIONS ?

### CONTACTEZ NOS ÉQUIPES PAR TÉLÉPHONE OU PAR MAIL





Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Adresse mail :

		Quantité	Prix unitaire TTC
<b>APÉRITIF</b>		Cube surprise terre - <i>57 pièces</i>	64€
		Cube surprise mer - <i>57 pièces</i>	75€
		Marbré de foie gras - <i>250g</i>	28€
		Plateau de pièces froides - <i>32 pièces</i>	55€
		Plateau de pièces chaudes - <i>32 pièces</i>	55€
<b>MENUS</b>	<b>ENTRÉES</b>	Tatin de foie gras	11€
		Bisque et ravioles de homard	12€
		Coquille St-Jacques	11€
	<b>PLATS</b>	Filet mignon de veau	22€
		Noisette de chevreuil	28€
		Roulé de sole petit bateau	22€
	<b>DESSERTS</b>	Comme un finger	5,50€
		Sachertorte chocolat	5,50€
	<b>SUCRÉ</b>	Plateau de mignardises - <i>32 pièces</i>	52€
Bûche douceur des îles		35€	
Bûche chocolat, yuzu, gingembre		35€	

### DATE D'ENLÈVEMENT SOUHAITÉE :

#### COMMANDE :

Commande et confirmation au minimum 4 jours ouvrés avant la date de la prestation. Pour le 24 décembre, il est possible de commander jusqu'au vendredi 20 décembre, 14h00. Pour le 31 décembre, il est possible de commander jusqu'au vendredi 27 décembre, 14h00. Pas de minimum de commande. Prépaiement total demandé avant réception de la commande. Paiement en CB ou par chèque uniquement

#### LIVRAISON ET RETRAIT :

Pour les 24 et 31 décembre, le retrait des commandes se fera à l'Épicerie, zone Bellefontaine entre 10h et 16h. La livraison est possible pour toutes commandes d'un minimum de 350€ TTC d'achats et dans un rayon de 30kms autour de Marly.