



Carte des Fêtes *2025*

Les fêtes approchent !

L'équipe **Aldo Traiteur** est heureuse de vous présenter une carte gourmande et pleine de saveurs.

Commande jusqu'au

**19
décembre**
pour Noël

**26
décembre**
*pour le
Jour de l'An*

*Profitez
d'un repas
prêt
à savourer*

Retrait des commandes à l'entreprise
les **23, 24, 30** et **31/12**
de **9h** à **12h** et de **13h** à **16h**

☎ 02 59 52 99 98 / 06 14 67 96 38

✉ aldotraiteur@gmail.com

📍 1415 rue Edouard Branly 14100 Hermival-les-Vaux

Apéritif



Entremets de crabe au saumon fumé
16, 36 ou 64 pièces

14, 29 ou 45 €

Crèmeux de légumes au curry
sur biscuit cumin

La pièce 1.30 €

Chou à la crème de champignon

La pièce 1.60 €

Mini verrine chèvre miel et tomate
confite

La pièce 1.60 €

Entrées froides



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest

Tranché (soit la tranche env. 60g, 9.00 €) Le kg

150 €

Saumon fumé (salé et fumé par nos soins)

Tranché (soit la tranche env. 60g, 4.50 €) Le kg

75 €

Entremets d'asperge et ses pétales de
saumon fumé

La pièce 5.90 €

Entrées chaudes



Feuilleté de saumon Escoffier

**Filet de saumon, farce de poisson aux petits
légumes, velouté de poisson**

La pièce 7.10 €

Ris de veau aux girolles et son flan de
céleri

Ris, de veau, céleri, sauce aux girolles

La pièce 7.90 €

Plats cuisinés



Suprême de poulet sauce aux morilles

La pièce 9.50 €

Filet de canard sauce foie gras

La pièce 10.90 €

Pavé de lieu jaune rôti et son écrasé de
patates douces aux épices

La pièce 11.90 €

Garnitures



Ecrasé de pomme de terre aux morilles

La pièce 3.90 €

Risotto crèmeux safrané

La pièce 2.70 €

Tatin d'endives caramélisées au miel et
épices de Noël

La pièce 3.30 €



14100
Hermival-les-Vaux



02 59 52 99 98
06 14 67 96 38



Bon de commande Carte des Fêtes 2025

	Nom/prénom :	Retrait à définir ensemble
N° cde	Tél :	Jour :
	Mail :	Heure :

Apéritif		Prix	Quantité	Total
Entremet crabe	16 pcs	14 €		
	36 pcs	29 €		
	64 pcs	45 €		
Crèmeux de légumes biscuit cumin	la pièce	1,30 €		
Choux crème champignons	la pièce	1,60 €		
Mini verrine chèvre miel tomates séchées	la pièce	1,60 €		
Entrées froides		Prix	Quantité	Total
Foie Gras la part env 60g 9,00 €	le kg	150 €		
Saumon fumé, la part env 60g 4,50 €	le kg	75 €		
Entremets asperge saumon fumé	la pièce	5,90 €		
Entrées chaudes		Prix	Quantité	Total
Feuilleté saumon Escoffier	la pièce	7,10 €		
Ris de veau morilles flan céleri	la pièce	7,90 €		
Plats cuisinés		Prix	Quantité	Total
Suprême de poulet sauce morilles	la pièce	9,5		
Filet de canard sauce foie gras	la pièce	10,9		
Pavé de lieu jaune doré écrasé patates douces épices	la pièce	11,9		
Garnitures		Prix	Quantité	Total
Ecrasé pomme de terre aux morilles	la pièce	3,9		
Risotto crémeux safrané	la pièce	2,7		
Tatin endives caramélisées miel épices	la pièce	3,3		
Autre (à définir ensemble)		Prix	Quantité	Total
Règlement à la commande, CB/virement/espèces/chèque				



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Professionnels & Particuliers

*Chaque événement mérite
son instant gourmand*



Suivez notre actualité sur les réseaux



☎ 02 59 52 99 98 / 06 14 67 96 38

✉ aldotraiteur@gmail.com

📍 1415 rue Edouard Branly 14100 Hermival-les-Vaux