

MENU DE FÊTES

DES FÊTES POUR LE PLAISIR DE PARTAGER

CHARCUTERIE TRAITEUR

A LA RENOMMÉE

Bénédicte et Alexandre Le Mat

2024

L'enthousiasme est à son comble... l'heure de la préparation des fêtes de fin d'année a sonné. Cette période, riche en préparatifs et sur le plan gustatif, vous offre des mets spécialement conçus pour l'occasion. Car le fait maison c'est notre revendication !

Nous nous efforçons de vous sélectionner des matières premières françaises et de grande qualité. Au fil de notre carte de fêtes, laissez-vous porter dans l'univers festif de notre cuisine, charcuteries maison et volailles labellisées, pour ensuite accueillir vos hôtes dans une ambiance familiale et chaleureuse. Enivrez-vous de la magie de Noël qui n'est qu'autre qu'un combo de saveurs, de plaisirs et de joies partagées.

En consommant du bon, du français, vous vous faites plaisir et vous participez au maintien de l'artisanat local. C'est grâce à vous, que chaque jour notre équipe s'épanouit dans un travail qui lui tient à cœur.

Voilà pourquoi nous prenons tant de plaisir à travailler avec vous tout au long de l'année, pour vous régaler chaque jour.

Merci de mêler votre vie à la nôtre, en écrivant à nos côtés, l'histoire de la Renommée.

BENEDICTE. ALEXANDRE
ET TOUTE L'EQUIPE D'A LA RENOMMEE



Apéritif

Mini tartelettes [9 pièces] 9.90 €

Mousse de saumon rose / Lucullus / Crème de jambon

Wraps [12 pièces] 13.70 €

Saumon fumé / Jambon fumé

Blinis [14 pièces] 13.30 €

Crabe

Magret de canard fumé

Canapés traiteur

Plateau de 24 toasts 26.40 €

Tomate-oeuf / Oeufs de lump / Pointes d'asperges / Carottes / Perles marines / Crabe / Saumon / Céleri / Crémeux fromage / Jambon cru

Plateau de 8 toasts 8.80 €

Tomate-oeuf / Oeufs de lump / Perles marines / Saumon

Mini verrines [Assortiment 10 pièces] 18.00 €

Avocat saumon fumé - St-Jacques coulis de poivrons
- Royal d'asperges - Saumon frais perles marines roquette

Le coffret de mignardises salées [27 pièces] 25.80 €

Assortiment de tartelettes, blinis, wraps

Le trio apéro 4.85 €

Verrine avocat - saumon fumé / Wrap jambon
Risotto magret de canard

Mini burgers [8 pièces] 15.20 €
Cheeseburger

Petits fours chauds 14.95 €
Assortiment de 500 g

Mini bouchées à tiédir 11.70 €
3 St-Jacques / 3 Ris de veau / 3 Escargots persillés à l'ail

Mini boudins blancs 10.37 €
Les 250 g

Mini croque-monsieur [12 pièces] 14.40 €
Jambon - saumon aneth

Le coffret chaud [12 pièces] 16.20 €
Assortiment de mini burgers, tartelettes pizza, mini croque-monsieur



Pains garnis

Le pain est fabriqué chez notre boulanger cambrésien, découpé à la main et garni dans notre laboratoire de fabrication avec nos productions maison

	<u>PETIT</u> 40 pièces (4-6 pers.)	<u>GRAND</u> 72 pièces (8-10 pers.)
<i>Méli Mélo</i> Saumon fumé, fromage, jambon cru, rillettes, roulade	28.50 €	38.00 €
<i>Saumon fumé</i>	38.00 €	
<i>Charcuterie Fromage</i> Jambon blanc, jambon Ardennes, rillettes, fromage blanc ail et fines herbes, mimolette, gouda	24.00 €	32.00 €
<i>Gascon</i> Pain blanc, Foie gras, magret de canard fumé, jambon cru	34.50 €	



Charcuterie festive

● prix au kilo ●

<i>Pâté en croûte de canard au foie gras</i>	46.50 €
<i>Pâté en croûte de pintade au foie gras - fruits secs</i>	46.50 €
<i>Pâté en croûte St Hubert (lièvre, cochon, foie gras)</i>	46.50 €
<i>Véritable cochon de lait farci</i>	38.50 €
<i>Boudin blanc truffé 1%</i>	24.50 €
<i>Boudin blanc nature</i>	19.20 €
<i>Filet mignon de porc fumé</i>	45.75 €
<i>Galantine de canard au poivre</i>	31.50 €
<i>Galantine de porc coeur foie gras</i>	33.40 €
<i>Persillé de jambon façon Bourgogne</i>	24.50 €
<i>Hure</i>	20.95 €
<i>Tourte feuilletée volaille, cochon, foie gras, morilles et vin jaune [4-6 parts]</i>	38.00 €
<i>Magret de canard tranché et séché</i>	7.50 € (la pièce)



Entrées froides



<i>Demi-langouste en Belleuve</i> [Quantité limitée]	24.90 €	La pièce
<i>Médailon de saumon frais sur macédoine</i>		
Sur plat (minimum 8 pers)	6.95 €	La part
Individuel	6.30 €	La part
<i>Médailon de saumon farci</i>	7.10 €	La pièce
Sur lit de perles marines		
<i>Tartare de saumon fumé - gelée acidulée de framboises</i>	8.70 €	La pièce
<i>Eclair de saumon gravlax</i>	7.20 €	La pièce
Tartare de saumon, crème citron vert moutarde, gravlax de saumon et pickles d'oignons rouges		
<i>Bûchette polaire</i>	7.30 €	La pièce
Mousse d'avocat, rillettes aux deux saumons, crème au citron vert		
<i>Bûchette de foie gras au confit de canard</i>	9.40 €	La pièce
Compotée de poire et gelée de Poiret		
<i>Tataki de thon rouge au sésame</i>	7.95 €	La part
Vinaigrette citron vert sauce soja, chutney mangue, mini blinis		

Collection "prestige"

Foie gras de canard [IGP Sud Ouest - Label Rouge]
sur assiette décorée ou sur plat

176.00 € le kilo
11.50 € la part

Langue Lucullus (pur foie gras)
sur assiette décorée

115.00 € le kilo
9.90 € la part

Millefeuille de foie gras et saumon fumé
sur assiette décorée

98.00 € le kilo
9.90 € la part

Saumon fumé, fumé par nos soins au bois de hêtre et tranché main
sur assiette décorée ou sur plat

79.00 € le kilo
7.75 € la part



Des mets d'exception, élaborés dans notre atelier à partir de produits de grande qualité, sélectionnés pour vous chez nos meilleurs partenaires

Entrées chaudes

Velouté Argenteuil

6.90 € Le litre

Velouté de céleri rave aux châtaignes et cèpes

7.10 € Le litre

Marmite du pêcheur

Moules, crevettes, St-Jacques, saumon, poisson blanc
sauce Sauternes et petits légumes

11.20 € La part

Cassiolette de ris de veau Argenteuil

12.50 € La part

Aiguillettes de poularde pochées aux morilles

Embeurrée de mini choux de Bruxelles à l'ail - sauce suprême

10.30 € La part

Queue de lotte en chemise de lard fumé sur son étuvée d'endives

Sauce beurre blanc

10.50 € La part

Noix de St Jacques rôties

Risotto crémeux au Noilly Prat - Chips de jambon ibérique

12.90 € La part

Saumon farci aux petits légumes

Sauce safranée

9.50 € La part

Marmite d'escargots aux pleurotes

Crème d'Arleux

8.90 € La part

Escargots pur beurre maison

10.20 € La douzaine

Coquille Saint Jacques

9.50 € La part

Gambas snackées - poêlée wok et shiitakés

9.60 € La part

Et toutes nos entrées chaudes habituelles

Bouchée à la reine aux ris de veau 6.50 €

Vol-au-vent à la poule 5.30 €

Bouchée aux fruits de mer 6.95 €

Crêpe farcie aux champignons 3.40 €

Ficelle picarde 3.20 €



Les volailles festives

Nouveauté cette année : nous cuisons votre volaille festive !
 Délicatement assaisonnées, vos volailles sont cuites à basse température
 pour préserver toute la tendreté, découpées et prêtes à réchauffer.
 Pour la remise en température : 150°C pendant 25min

Sauces pour accompagner : sauce vin jaune ou sauce foie gras (11€/L)

N'hésitez pas à commander vos accompagnements, féculents et légumes,
 listés page 10 (Les plats chauds)



● Le kilo ●

		Volaille cuite
<i>Chapon</i>	15.45 €	19.20 €
<i>Mini chapon</i>	16.50 €	20.25 €
<i>Poularde</i>	13.15 €	16.15 €
<i>Pintade chaponnée</i>	19.15 €	
<i>Pintade</i>	12.40 €	
<i>Dinde</i>	18.60 €	
<i>Caille</i>	17.40 €	

Toutes nos volailles sont labellisées 'volailles fermières Label Rouge'. Ce label vous garantit un élevage en plein air, un nombre minimum de jours d'élevage, et une alimentation équilibrée gage d'une chair ultra-tendre et moelleuse. Les volailles festives sont affinées aux produits laitiers à la fin de l'élevage.

Découpe de volaille

● Le kilo ●

Rôti de dinde à la farce fine truffée	19.00 €
Magret de canard IGP du Sud Ouest	25.80 €

Farces

● Le kilo ●

Farce fine nature	20.50 €
Farce fine truffée	24.80 €

Pensez à réserver vos volailles par avance. Pour mieux vous servir, vos commandes de volailles seront à retirer le lundi 23 décembre de 8h30 à 11h30 au magasin 21 rue des Rôtisseurs à Cambrai

Les plats chauds



● La part ●

Veau confit en basse température sauce foie gras

17.80 €

Polenta croustillante

Flan de butternut

Suprême de chapon rôti aux épices douces de Noël sauce au vin jaune

18.00 €

Gratin de pommes de terre

Tatin butternut carotte châtaignes

Mijoté de poularde à la forestière

17.50 €

Gratin de pommes de terre

Crumble de potimarron

Dos de cabillaud braisé aux coques

17.70 €

Polenta croustillante

Flan de butternut

Pavé de cerf rôti sauce poiurade

17.50 €

Timbale de pommes de terre garnie d'un émincé

de chou rouge aux figues



Menus



23.70 €
/pers

Le cuivré

Eclair de saumon gravlax
Mijoté de poularde à la forestière
Gratin de pommes de terre
Crumble de potimarron

33.20 €
/pers

L'argenté

Noix de St-Jacques rôties
Veau confit en basse température sauce foie gras
Polenta croustillante
Flan de butternut
Délice poire caramel

35.25 €
/pers

Le doré

Trio de mises en bouche
Bûchette de foie gras au confit de canard
Suprême de chapon rôti aux épices douces
Gratin de pommes de terre
Tatin butternut carotte châtaignes
Délice poire caramel

Menu du petit lutin [10.80 €]

Mini ficelle picarde
Cordon de poulet jambon emmental (maison)
Pommes dauphines - Fagot de haricots verts
OU Lasagnes bolognaise (maison)



Dessert

[3.50 €]

Délice poire caramel



Dernières réservations pour: - Noël avant le mercredi 18 décembre 2024 à 19h



- le Nouvel An avant le samedi 28 décembre 2024 à 19h

Ouverture exceptionnelle du magasin le lundi 23 décembre 2024 de 8h30 à 11h30



le lundi 30 décembre 2024 8h30 - 13h et 15h - 19h

Fermeture du magasin le mercredi 25 décembre 2024

le mercredi 1er janvier et le jeudi 2 janvier 2025 inclus.



Le mardi 24 décembre 2024 ouverture du magasin 8h-16h30 non stop



Le mardi 31 décembre 2024 ouverture du magasin 8h-13h et 14h-16h



N'oubliez pas de présenter votre bon de commande lors de votre venue

Dans la mesure du possible, merci de régler la totalité de votre commande avant la date de retrait afin de limiter l'attente en magasin les jours de fêtes.
Aucune annulation ni remboursement possibles après le mercredi 18 décembre 2024.

Pour passer commande



EN REMPLISSANT LE BON DE COMMANDE



21 rue des Rôtisseurs 59400 Cambrai



03 27 81 50 22



Site internet www.alarenommee-cambrai.fr
Commande et paiement en ligne

Horaires d'ouverture du magasin

	Lundi	Fermé
Mardi	8h30- 13h	15h- 19h
Mercredi	8h30- 13h	15h- 19h
Jeudi	8h30- 13h	15h- 19h
Vendredi	8h30- 13h	15h- 19h
Samedi	8h00- 13h	15h- 19h
Dimanche	Fermé	



CHARCUTERIE TRAITEUR

A LA RENOMMÉE

— Bénédicte et Alexandre Le Mat —