

# Menu des fêtes

DECEMBRE 2022

Commande uniquement sur les marchés.  
Aucune commande par téléphone ne pourra être traitée.

Ondel  
TRAITEUR

## MENU DELICAT

Foie gras canard

Saumon fumé

Suprême pintade  
sauce forestière

Gratin dauphinois

**38€ / PERS**

## MENU ELOQUENT

Foie gras canard

Saumon fumé

Chevreuil  
sauce grand veneur

Gratin dauphinois

**39€ / PERS**

## MENU FINESSE

Foie gras canard

Saumon fumé

Chapon  
sauce foie gras

Gratin dauphinois

**40€ / PERS**

## MENU SUPREME

Foie gras canard

Saumon fumé

Souris d'agneau  
sauce au thym

Gratin dauphinois

**42€ / PERS**

Pain surprise - (60 canapés)

Petits fours chauds - (25 pièces - à chauffer)

1/2 langouste

Saumon fumé

Foie gras canard

Boudins blanc truffé maison

Pâte croûte Richelieu

Coquille St Jacques à la Normande

Escargot pur beurre

48€/pièce

28,00€/plateau

28,50€

9,50€/la part

12,00€/la part

6,50€ la part

7,50€/la part

8,50€/la part

8,50€/la douzaine

## Samedi 24 décembre

Aulnay Vieux Pays : 8h-13h30

Aulnay Gare : 8h-17h

Drancy 4 Routes : 8h-14h

## Samedi 31 décembre

Aulnay Vieux Pays : 8h-13h

Aulnay Gare : 8h-15h

Drancy 4 Routes : 8h-13h

Suprême pintade sauce forestière

Chevreuil sauce grand veneur

Chapon sauce foie gras

Magret canard sauce poivre

Souris d'agneau sauce au thym

Filet de Saint-Pierre à la provençale

Pomme Maxime ou Gratin Dauphinois

Epinards à la crème

Purée ou Pommes Dauphines

12,50€/la part

13,50€/la part

14,50€/la part

16,00€/la part

15,00€/la part

12,50€/la part

4,00€la part

4,00€la part

4,00€la part

Toute l'équipe Ondel Traiteur vous souhaite de belles fêtes de fin d'année et vous remercie pour votre confiance.

06 10 78 11 50

ondel-traiteur.com

06 58 94 01 31