

# *Joyeuses Fêtes*

## **CALAMEL TRAITEUR**

### **Fêtes de fin d'année 2024**

Cette année, votre traiteur vous propose une large variété de plats délicieux et raffinés.

Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et vous transmet ses meilleurs vœux de santé et bonheur pour 2025.

Vous pouvez dès à présent  
passer commande au :

**06 23 88 80 23**



# NOËL 2024

## ENTRÉES

|   |                  |
|---|------------------|
| Plateau réception de 20 pièces (cf. détails page 4) | 24,00 € /plateau |
| Plateau réception de 42 pièces (cf. détails page 4) | 47,00 € /plateau |
| Saumon fumé   | 8,00 €/100 grs   |
| Bouchée aux ris de veau                             | 4,50 €/pièce     |
| Bouchée aux noix de St Jacques au Chablis           | 4,50 €/pièce     |



## PLATS CHAUDS

|  |               |
|--|---------------|
| Filet de canette en croûte et Aumonière aux cèpes offerte              | 46,00 € /kg   |
| Chapon fermier farci et Aumonière aux cèpes offerte                    | 43,00 € /kg   |
| Cuisse de Pintade sauce foie gras et Aumonière aux cèpes offerte       | 10,50 €/pièce |
| Gratin de fruits de mer et Riz frit offert                             | 15,00 €/pièce |
| Cassolette de ris d'agneau aux morilles et Aumonière aux cèpes offerte | 17,00 €/pièce |



## DESSERTS

|  |                   |
|--|-------------------|
| Bûche Trois Chococats                  | 3,90 € /personne  |
| Bûche Citron Meringuée                 | 3,90 € /personne  |
| Bûche Marron                           | 3,90 € /personne  |
| Bûche Forêt noire                      | 3,90 € /personne  |
| Plateau réception de 20 pièces sucrées | 23,00 € / plateau |
| Plateau réception de 40 pièces sucrées | 43,00 € / plateau |



**Bûche  
Marron**



**Bûche  
Trois Chococats**



**Bûche  
Forêt noire**



**Bûche Citron  
Meringuée**





## Plateaux « Réception »

### Plateau de la Gardette :

24,00 € les 20 pièces

Toast mousse de parmesan & tomate confite  
Brochette de crevette  
Mini blinis fromage frais & filet de rouget  
Brochette tortillon jambon Serrano  
Mini club saumon fumé

### Plateau de la Poudrière :

47,00 € les 42 pièces

Toast mousse de parmesan & tomate confite  
Brochette de crevette  
Mini blinis fromage frais & filet de rouget  
Brochette tortillon jambon Serrano  
Mini club saumon fumé  
Dôme mousse de foie gras  
Toast cake aux légumes marinés, caviar d'aubergine, comté & tomate confite

### Plateau de la Marine :

24,00 € les 20 pièces

Toast noix de Saint Jacques  
Mini club espadon fumé  
Toast crémeux de chorizo  
Mini blinis fromage frais œufs de truite  
Toast cake mousse de crevette au safran

### Plateau des Bourguignons :

47,00 € les 42 pièces

Toast noix de Saint Jacques  
Mini club espadon fumé  
Toast crémeux de chorizo  
Mini blinis fromage frais œufs de truite  
Toast cake mousse de crevette au safran  
Brochette tortillon jambon cuit  
Toast filet de dorade fumé

### Plateau St Antoine :

23,00 € les 20 pièces

Opéra, Petit four Trois chocolats, Baba Limoncello,  
Tartelette à l'Orange meringuée, Petit four Tiramisu fruits rouges

### Plateau de la Reine :

43,00 € les 40 pièces

Opéra, Petit four Trois Chocolats, Baba Limoncello,  
Tartelette à l'Orange meringuée, Petit four Tiramisu fruits rouges  
Tartelette au Praliné craquottant, Petit four Poire caramel  
Petit four aux marrons





# Plateaux « Réception »





Plateau de  
petits fours sucrés





**Saint Sylvestre**  
**& Jour de l'An**

**Menu à 37,00€ par personne**

**Apéritif**

Brochette tortillon jambon Serrano  
Mini club saumon fumé  
Dôme mousse de foie gras  
Toast cake aux légumes marinés,  
caviar d'aubergine, comté & tomate confite  
Toast noix de Saint Jacques  
Brochette de crevette

**Poisson**


Gratin de fruits de mer

**Plat chaud**

Filet de canette en croûte  
& Aumônière aux cèpes

**Assortiment de 5 pièces sucrées**

Opéra  
Petit four Trois Chocolats  
Baba Limoncello  
Tartelette à l'Orange meringuée  
Petit four Tiramisu fruits rouges





# Chez Corinne

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs

06 87 01 42 48

Pour vos plateaux de fromages, vous pouvez contacter notre amie Corinne qui vous proposera 2 plateaux différents ou votre propre plateau à composer,

**Réservation jusqu'au dimanche 29 décembre 2024**

Plateau 5/7 pers. (environ 750grs)

Tarif : 25,00 €

Tomme d'Autriche affinée sur fleurs

Morbier millésimé

Pur chèvre

Tomme de brebis Caussenard

Roquefort Gabriel Coulet

Plateau 10/15 pers. (environ 1,5kg)

Tarif : 55,00 €

Laguiole grand Aubrac

Tomme d'Autriche affinée sur fleurs

Tomme de brebis des templiers

Roquefort Gabriel Coulet

St Nectaire fermier AOP

Comté 18 mois

Bûchette de chèvre

Pur chèvre

Produits festifs proposés :

Brie à la truffe noire

Barisien triple crème à la truffe d'été

Barisien nature

Roquefort le vieux berger

Cantal de Noël

Mini époisses Petit Gaugry

Mini Gaperon

Langres fermiers

Tomme de chèvre Jurançon

Tête de moine

Boulette d'Avesnes





# *Les Cannelés Camarquais by Calamel Traiteur®*

Composez vous-même vos boîtes « Camargue »  
en 4, 6, 9 et 12 pièces choisies parmi nos 10 parfums :

Cannelé à la Fleur d'Oranger

Cannelé au Grand Marnier®

1,30 € le Cannelé

Cannelé au Chocolat

Cannelé de Bordeaux

Cannelé à l'Anis

Cannelé Mojito

Cannelé Limoncello

Cannelé Poire Gingembre

Cannelé Noix de Coco

Cannelé Thé Matcha



# Les Cannelés Camarquais by Calamel Traiteur®

Composez vous-même vos coffrets cadeaux en 9, 12, 20 ou 30 pièces parmi nos 10 parfums :



|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Coffret cadeau 9 pièces au choix  | 16,00 € la boîte |
| Coffret cadeau 12 pièces au choix | 21,00 € la boîte |
| Coffret cadeau 20 pièces au choix | 33,00 € la boîte |
| Coffret cadeau 30 pièces au choix | 46,00 € la boîte |



# *Les Cannelés Camarquais* *by Calamel Traiteur®*

Composez vous-même vos boîtes métal « Souvenir »  
de 12 pièces parmi nos 10 parfums



**22,00 € la boîte de 12 cannelés au choix**



# *Nouveautés!*



*Cannelé  
Thé Matcha*



*Cannelé  
Noix de Coco*



*Bûche  
Citron Meringuée*

*Boîte «Souvenir»  
Les Cannelés  
Camarquais*

