

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

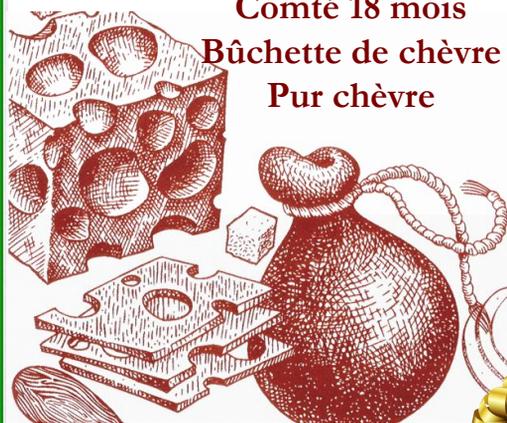
Mini Gaperon

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*

