

Jean Louis MANGENOT Traiteur

7, rue Carnot Colombey les Belles

Tel : 03 83 52 00 11

Fêtes de fin d'année 2020

Réductions salées : 1.30 € pièce

Pain suédois, fromage frais et truite fumée

Cuillère de chutney mirabelle et foie gras

Profiterole au tourteau

Verrine de panna cotta de saumon fumé à la crème d'asperge

Entrées froides

L'E.X.C.U.S.E. 2020 (éclair de bavaroise au foie gras et ris de veau) 6.50 €

Foie gras de canard maison (50gr) et chutney de figues 7.50 €

Tartare de saint jacques aux agrumes 8.50 €

Entrées chaudes

Feuilleté aux cuisses de grenouille 5.90 €

Tourte aux petits légumes et noix de st jacques 9.35 €

Croustade de ris de veau aux champignons 8.92 €

Viandes & volailles chaudes

Suprême de pintade aux morilles 9.25 €

Filet de veau à l'armagnac 8.90 €

Brochette de filets de caille, sauce salmis 9.30 €

Gibiers

Emincé de chevreuil, sauce grand veneur 12.50 €

Filet mignon de sanglier, sauce madère 9.60 €

Garnitures de légumes : 4.30 €

Gratin de céleri parmentier et mousse de butternut

Savarin de courgette et gratin de pommes de terre

Cannelé de chou fleur et haricots verts frais

Tarif ttc à la pièce ou à la part

En raison de la pandémie, nous avons volontairement réduit les choix de la carte

Siren : 766801518. RCS Nancy : 66B151. N° traiteur : 5413501. APE : 1013b

Société Générale Houdemont 00020126759

Courriel : mangenot.traiteur@orange.fr

Site internet : mangenot-traiteur.fr



Horaires pour commander: mercredi et jeudi 9h à 14h – vendredi et samedi 9h à 18h

Menus & buffet

Minimum de commande 4 parts

Menu à 16.30 €

Mousseline de st jacques aux petits légumes (entrée chaude)
Cuisseau de porcelet, sauce chasseur
Garniture de légumes

Menu à 17.90 €

Salade gourmande au saumon gravellax, crudités à la vinaigrette de balsamique
Parmentier de canard confit
Haricots verts frais

Menu à 19.80 €

L'E.X.C.U.S.E. 2020 (éclair de bavaroise au foie gras et ris de veau braisé)
Filet mignon de sanglier, sauce grand veneur
Garniture de légumes

Menu à 22.30 €

Trilogie de poissons : pomelos au crabe, dariole de tacaud, aspic de saumon au citron vert
Poitrine de chapon, cuisson basse température, sauce vallée d'Auge
Garniture de légumes

Buffet à 23.00 €

Salpicon de homard
Brochette de mousseline de sandre et garnitures (crevette bouquet, œuf, tomate)
Entremet de foie gras glaçage à la mirabelle
Salade de tendres perles aux légumes confits et magret de canard
Salade de jambon sec Italien aux figues
Viandes froides : mignon de porc, rosbeef et condiments

Conditions générales de vente :

Toute commande vaut acceptation, sans restriction, des CGV

La commande n'est définitivement enregistrée qu'à réception d'un acompte de 30% du montant ttc, solde réglé à l'enlèvement de la commande.

L'acompte versé sera conservé en cas d'annulation de la commande ou de demande de report, y compris pour un motif lié à l'épidémie de Covid 19 ; il sera alors converti en avoir, valable 2 mois.

Toute modification de commande doit nous parvenir 72h avant la date de livraison et la facturation est établie en fonction du nombre de repas ou plats commandés. Le retour des plats, à la charge du client, s'effectue dans les 8 jours. Tarif ttc valable du 1er au 31 décembre 2020.

Les commandes seront à retirer au magasin entre 10h et 17h, les 24 et 31 décembre et entre 10h et 12h le 25 décembre, dans le respect des gestes barrières : distanciation, port du masque, utilisation de gel hydroalcoolique ; pour une livraison à domicile, nous consulter.

Dates limite de commande : 19 décembre pour les 24 et 25 décembre et 24 décembre pour le 31 décembre.

Nous vous demandons de nous signaler à la commande les contre indications liées aux allergènes.

Nous déclinons toute responsabilité concernant le déroulement du repas avec tout ou partie des produits commandés.