

EF

*Le goût n'est pas dans la sophistication*

# Magazine Traiteur des fêtes

Photo © Cici Olsson

**Apéritifs**

Menus

**Entrées**

Plats

**Desserts**

Boulangerie

**Vins**

[WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM](http://WWW.TRAITEUR-FERNEZ.COM)

A photograph of three chefs in a kitchen. The chef in the center is wearing a blue cap with 'RUFFUS' and '1875' on it. The chef on the right is wearing a white chef's coat with 'C.N.R.T.' on the sleeve. They are all looking down at a clipboard held by the chef on the right. The background shows a tiled wall and kitchen equipment.

**PASSEZ VOTRE  
COMMANDE  
AU +32 65 61 31 75  
OU SUR  
WWW.TRAITEUR-  
FERNEZ.COM**

*Comment commander ?*

***Ne réveillonnez pas en cuisine, profitez de la fête  
en vous adressant à un traiteur expérimenté***

**QUALITÉ – GOÛT – FACILITÉ**

Toutes nos préparations sont pensées pour être dégustées  
et/ou réchauffées et présentées facilement

**3 ADRESSES POUR RETIRER VOS COMMANDES  
(VOIR DATES)**

**BAUDOUR - LE FAITOUT**

LE 24/12 de 11h à 13h chez d'Eugénie à Emilie

LE 25/12 de 11h à 12h au Faitout

LE 31/12 de 11h à 13h chez d'Eugénie à Emilie

LE 01/01 de 11h à 12h au Faitout

Place de la Résistance 1 - 7331 Baudour

**LA MARELLE CAFÉ**

LES 24 ET 31/12 DE 10H à 11H

Rue des Trieux 36 - 7040 Quévy (Blaregnies)

**LE ROEULX**

LES 24 ET 31/12 DE 10H à 11H

« Parking Saint-Feuillien », Rond Point Le Roeulx

**LIVRAISON (le 24 et le 31/12) : 15€**

**LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 200 € DE COMMANDE**

ENTRE 8H ET 16H SANS HORAIRE PRÉCIS LE 24/12 ET LE 31/12

DANS UN RAYON DE 25 KM DE BAUDOUR



*Pour commencer*

# Les huîtres Thalassa

Thalassa Tradition s'engage à ne commercialiser aucune huître Triploïde et s'évertue à vous proposer des huîtres issues du captage naturel et non des écloséries.

*Les huîtres sont craquées pour les manger le jour même. Pour les manger le lendemain, nous vous conseillons de les emporter fermées ou craquées le 25/12 et le 01/01 au Faitout entre 11h et 12h.*

**La fine de Mer BIO  
de Normandie n°3**  
- 12 pièces - **28€**

**La Fine de Claire  
de Normandie n°2**  
- 12 pièces - **31€**

**La spéciale  
de Normandie n°3**  
- 12 pièces - **30€**

Inclus: Tartinettes de pain beurré (6), citron, vinaigre à l'échalote

**Notre boudin blanc maison des fêtes**  
**2,1€** les 100g (commande min. 500g)

**10 mini croustillons classiques**  
au fromage à cuire à la friteuse **8€**

**10 mini croustillons aux  
crevettes grises de la mer du Nord**  
à cuire à la friteuse **12€**

**Mangez du foie gras  
mais pas n'importe lequel ...  
Faites confiance aux artisans !**

**Le nôtre est de canard, cuit en terrine  
et non bardé. Commandez la quantité  
que vous souhaitez, même faible.**  
*En tranche ou en bloc*

Fourni sous vide au poids **25€ les 100 g**  
Poids conseillé par personne, 80 g

Ravier de chutney **6€ les 100 g**

Tranche de brioche à griller **0,7€**

## Caviar

**Oscièrte Royal**  
30g - **59€**  
50g - **98€**  
125g - **225€**

**Beluga**  
50g - **189€**  
125g - **470€**



*Le Menu de Noël*

## **Notre foie gras de Canard**

Chutney et tranche de brioche

## **Les Saint-Jacques façon Dieppoise**

Poireaux et moules

*Au four préchauffé à 160°, 15 minutes*

## **La grosse caille gastronomique farcie**

Farce aux champignons, raisins et Cognac

Jus de volaille aux raisins , pommes croquette, chicon

*Disposé en bac operculé pour faciliter votre dressage, compatible au réchauffage au four 20' à 170°  
(remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) ou au micro onde, déconseillé (percer l'opercule)*

*Les croquettes en friteuse à 180° jusqu'à coloration*

**59€**

*- Aucune modification possible -*

*« J'ai sélectionné de vrais produits de fête.  
Pour moi, le réveillon rime avec tradition. Emilie. »*



*Le Menu du Nouvel An*

## **Tourte aux ris de veau et champignons**

Sauce au vieux Porto

*Au four préchauffé à 160°, à découvert, 15 minutes*

*La sauce en casserole à feu doux, ou au micro-onde*

## **Dos de sandre aux crustacés**

Écrevisses, langoustines, gambas, épinards

*Au four 20' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium)*

*ou au micro-onde (percer l'opercule)*

## **La pintade de Bourgogne, AOP Label rouge, cuite entière**

Sauce fine Champagne et poivre vert

Chicon braisé, croquettes

*Portion individuelle en bac operculé pour faciliter votre dressage, compatible au réchauffage au four 20' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium). Les croquettes en friteuse à 180° jusqu'à coloration*

**59€**

*- Aucune modification possible -*

*« Fraîcheur et raffinement ... Saison et gourmandise ...  
C'est comme cela que je conçois un menu plaisir. Eric. »*

# A La Marelle

**Le 31/12, nos suggestions festives ci-dessous seront disponibles. La carte classique ne sera pas proposée.**

Réservez votre table 065 / 56 88 46

## Entrées

Nos croquettes aux crevettes grises, persil frit et citron 21€

Foie gras cuit en terrine par nos soins, chutney et brioche parisienne 28€

Les filets de sole à la Dieppoise, poireaux et moules 24€

La tourte aux ris de veau, champignons, sauce au porto 22€

## Plats

L'incontournable "steak à la belge" 28€

Croustade de la mer, feuilleté maison, Saint-Jacques, crevettes bouquet, lotte 28€

Jambonnette de pintade, fine farce au ris de veau, sauce fine champagne 28€

Civet de chevreuil classique, pomme aux airelles, chicon, croquettes 28€

## Desserts

Notre traditionnel gâteau au caramel beurre salé 8€

Moelleux au chocolat Callebaut, crème fraîche et glace vanille 10€

Crêpes flambées au Grand Marnier, glace vanille 12€

Dame Blanche 10€

## Enfant

Petit steak belge 15€

Croustillons au fromage 2 pièces 8€

Boulette sauce tomate. 10€

**Pendant  
les fêtes,  
à La Marelle  
et au Faitout**

**24 décembre :**  
fermé

**25 décembre midi :**  
ouvert

**31 décembre :**  
ouvert de 18h30 à 1h00

**01 janvier :**  
ouvert toute la journée  
midi et soir  
en service non stop.

## Au Faitout

**Dès 18h30, notre restaurant sera ouvert. Toute notre carte habituelle sera proposée ainsi que quelques suggestions de fête ci-dessous.**

*Pas de piste de danse, mais une ambiance musicale adaptée durant toute la soirée.*

*Réservez votre table dès maintenant au 065 64 48 57.*

# Soirée du 31/12

### Entrées

Saint-Jacques grillées,  
jus de langoustines au whisky tourbé 28€

Croquettes aux ris de veau de cœur et truffes,  
sauce à la truffe noire fraîche 39€

Les 6 Huîtres Thalassa :

Fine de mer n°3 – 16,5€

Fine de clair n°3 – 15€

Spéciale de Normandie n°3 – 19€

### Plats

Ris de veau de cœur sélectionnés par nos soins,  
grillés au feu de bois et nappés de sauce béarnaise 54€

Dos de cabillaud breton, sauce mousseline,  
épinards et crevettes grises épluchées mains 39€

### Desserts

Grand chariot de fromages de  
la fromagerie « un peu de tout » 22€

Crêpes flambées et boule vanille 13,50€

Dressées et flambées au Grand Marnier en salle

Moelleux au chocolat, glace vanille 10€

Gâteau de l'an neuf 9€



*Les entrées*

*Pour votre soirée de fête ou pour le lendemain en repas plus léger*

### **Quelques produits maison vendus congelés**

*Retirer du congélateur et mettre au frigo 15 minutes avant cuisson et plonger dans une friteuse à 160° max pendant 6 minutes*

#### **Les croustillons au fromage**

10 pcs - 20€

#### **Les croquettes aux crevettes grises**

6 pcs - 22€

#### **Les croquettes au ris de veau**

6 pcs - 25€

#### **Les croquettes façon chicon au gratin**

6 pcs - 18€

#### **Les croquettes de volaille et champignons**

6 pcs - 18€

#### **La sauce tomate bien épicée - 6€**

#### **Caviar Oscière Royal**

30g - 59€ / 50g - 98€ / 125g - 225€

#### **Caviar Beluga**

50g - 189€ / 125g - 470€

### **La timbale de gros scampis en sauce « chef » (5 pcs) 23€**

*Portion individuelle en bac operculé pour faciliter votre dressage, compatible au réchauffage au four 15' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) ou au micro-onde (percer l'opercule)*

### **Le homard Canadien de 700/800 g entier façon Thermidor 82€**

farci de duxelles de champignons, gratiné sauce crème légèrement moutardée

*Au four préchauffé à 170°, à découvert, 12 à 15 minutes*

*La sauce en casserole à feu doux, ou au micro-onde*

### **La timbale de coquilles Saint Jacques reçues en coquille façon bonne femme (4 pièces) 23€**

Sauce veloutée, champignons de Paris et fromage rapé

*Servie dans une cassolette en porcelaine à gratiner au four très chaud 220° jusqu'à légère coloration (+10€ de caution pour la cassolette)*

### **Le foie gras de canard, cuit en terrine et non bardé.**

**En tranche ou en bloc 25€** les 100 g

**Ravier de chutney 6€** les 100 g

**Tranche de brioche à griller 0,7€**



*Les plats*

**Le poulet de Bresse rôti entier à partager (de 2 à 4 personnes) 179€**  
**Plat emblématique d'Eric Fernel, garniture pour 4 personnes**

découpé en 8, écrasé de pommes de terre au beurre, pommes fruit, choux de Bruxelles, chicons braisés, jus de déglacage, salade de saison

*Réchauffer le poulet à découvert au four 170° 20', les légumes dans leur bac au four (remplacer l'opercule par une feuille d'aluminium) ou au micro onde (percer l'opercule) fatiguer la salade avec toute la vinaigrette au dernier moment*

**Vol au vent de la mer 29€**

Saumon, lotte, moules, St Jacques, sauce légèrement bisquée, croustade maison

*En bac individuel operculé, à réchauffer de préférence au micro-onde, (percer l'opercule) ou au four 170° 15', (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) croustade à passer brièvement au four (4' à 170°)*

**Dos de sandre aux crustacés 39€**

Écrevisses, langoustines, gambas, épinards

Petit gâteau de riz collant

*Au four 20' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) ou au micro-onde (percer l'opercule)*

*Le riz au micro-onde*

**Belle Noix de ris de veau de lait rôtie au poêlon 56€**

Sauce archiduc, chicons pleine terre, choux de Bruxelles et pommes croquette

*Disposé en bac operculé pour faciliter votre dressage, compatible au réchauffage au four 20' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) ou au micro onde (percer l'opercule) - pommes croquette en friteuse à 180° jusqu'à coloration*

**Grosse caille gastronomique farcie 23€**

Farce aux champignons, raisins et cognac

Jus de volaille aux raisins, pommes croquettes, chicon

*Disposé en bac operculé pour faciliter votre dressage, compatible au réchauffage au four 20' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) ou au micro onde, déconseillé (percer l'opercule) Les croquettes en friteuse à 180° jusqu'à coloration*



*Boulangerie et desserts*

# Boulangerie

De la boulangerie à la pâtisserie en passant par nos glaces, tous nos produits sont réalisés dans nos ateliers !

**Le pain de campagne  
au levain du Faitout**  
500g 5,5€

**Le pain de grain  
de la Marelle** 800g 4,5€

**La tranche de brioche à rôtir**  
(pour le foie gras) 0,70€

**Notre cougnole  
Pur beurre 500g 15€**  
(disponible dès le 02/12)

*Notre  
beurre*

250g 6€

*Crème  
glacée*

**Notre crème glacée  
aux œufs frais  
vanille de Madagascar.  
Le ravier de 0,5 litre 11€**

**Praliné Callebaut  
Le ravier de 0,5 litre 11€**

*La Galette  
des Rois*

*Disponible sur  
commande du 5 au 14  
janvier à emporter au  
Faitout ou à La Marelle*

**8 personnes  
28 €**

*Nos pâtisseries  
à l'ancienne*

**Le gâteau de Noël**  
crème aux marrons,  
sur un biscuit  
aux noisettes du Piémont  
*Pour 5 personnes 42€*

**La bûche  
de Noël roulée**  
crème au beurre et caramel  
beurre salé, sur un biscuit  
*Pour 5 personnes 40€*

**Le gâteau de l'an neuf**  
crème citron, biscuit  
joconde et meringue  
*Pour 5 personnes 40€*

**Le gâteau de la  
Saint-Sylvestre**  
crème au beurre et caramel  
beurre salé, sur un biscuit  
*Pour 5 personnes 40€*

**Notre tarte à la crème**  
*Pour 8 personnes 22€*



*Grands vins pour tous ...*

## **Champagnes**

Champagne Bergère, Grand cru Extra Brut . . . . .	35€
Champagne Krug, 170eme édition. . . . .	265€

## **Blancs**

Bourgogne Chardonnay, Carillon 2018 . . . . .	27€
Chassagne Montrachet, Bachelet Monnot, 2018 . . . . .	55€
Puligny Montrachet, Carillon 2017 . . . . .	75€
Meursault Germain 2020 . . . . .	85€

## Les vins d'Alsace de M.Deiss

Complantation 2020 . . . . .	28€
Burg 2016 . . . . .	49€
Grasberg 2017 . . . . .	49€
Schoenenbourg 2016 . . . . .	89€

## **Rouges**

Bourgogne Livera 2016 . . . . .	34€
Gevrey Chambertin, Clos Village, 2013 . . . . .	55€
Chapelle Chambertin, Livera, Grand Cru 2013 . . . . .	235€
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes, Alain Michelot 2014 . . . . .	46€
Nuits Saint Georges Les Vaucrains, Alain Michelot 2012 . . . . .	69€
Bordeaux, Château Grand Renouil, Canon Fronsac 2010. . . . .	31€
Corbières, Domaine de Dernacueille, Cuvée Jacques 2018 . . . . .	55€

## *DÉCOUVERTE DES GRANDS SAUMUR DE THIERRY GERMAIN*

Domaine des Roches Neuves, 4 étoiles au guide de la Revue des Vins de France

Saumur 2018 . . . . .	22€
Terres chaudes 2016. . . . .	32€
Clos de L'Echelier 2016 . . . . .	45€
Franc de Pied 2014 . . . . .	38€
Marginale 2004 - 2008 - 2009 . . . . .	39€
Mémoires 2016. . . . .	50€
Outre terre, Amphore 2017 . . . . .	55€

Bienvenue chez d'Eugénie à Emilie  
Restaurant Gastronomique

Michelin   
Gault & Millau 17.5

POUR RÉSERVER  
Par téléphone au 065/61.31.70



« Le goût n'est pas dans la sophistication »

Éric Fernez, artisan cuisinier