

# LE TRAITEUR DES FÊTES

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

EF

*Le goût n'est pas dans la sophistication*



PASSEZ VOTRE  
COMMANDE AU



+32 65 61 31 75

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

LIVRAISON (le 24 et le 31/12) : 15€  
ENTRE 8H ET 14H (sans horaire précis)  
DANS UN RAYON DE 25 KM (de Baudour)

LIVRAISON OFFERTE à partir de 200 € de commande





Qualité  
Goût  
Facilité

— E. Fernel

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

2 ADRESSES POUR RETIRER VOS COMMANDES  
(VOIR DATES)

- BAUDOUR -

LE **24/12** de **10h à 12h** chez d'Eugénie à Emilie

LE 25/12 de 11h à 12h au Faitout

LE **31/12** de **10h à 12h** chez d'Eugénie à Emilie

LE **01/01** de **11h à 12h** au Faitout

Place de la Résistance 1 - 7331 Baudour

- QUEVY -

Le 24/12 de 9H30 à 10H30 à La Marelle

Le 31/12 de 9H30 à 10H30 à La Marelle

Rue des Trieux 36 - 7040 Quévy (Blaregnies)

## MENU GOURMET

— *E. Fernandez*

Cassolette de Saint-Jacques et moules  
Façon dieppoise.

Le demi-coq faisane en 2 recettes,  
Fine champagne, pommes croquettes, choux de  
Bruxelles et aïrelles,  
Les pattes en saucisse à la brabançonne.

La Bûche roulée crème au beurre à l'ancienne.  
ou  
Le gâteau crème citron, biscuit Joconde et  
meringue.

**63 €**

Aucune modification possible

## MENU PLAISIR

*E. Fernex*

Le pâté de Damien :  
champion de Belgique en 2021  
Terrine en croûte, poularde, foie gras et fruits secs,  
légumes pickles.

Dos de cabillaud de ligne,  
sauce crustacés, pommes de terre roulées au beurre,  
épinards frais.

La Bûche roulée crème au beurre à l'ancienne.  
ou  
Le gâteau crème citron, biscuit Joconde et meringue.

**53 €**

Aucune modification possible

# 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 ÉCLOSERIES.



Les huîtres sont craquées pour les manger le  
jour même.

Pour les manger le lendemain, nous vous  
conseillons de  
les emporter fermées  
ou de les enlever au Faitout, craquées, le  
25/12 et le 01/01  
entre 11h et 12h.

LA FINE DE CLAIRE DE NORMANDIE N°3  
- 12 PIÈCES - 32€

LA SPÉCIALE DE NORMANDIE N°3  
- 12 PIÈCES - 35€

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

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 grs

Poids conseillé par personne, 80 grs

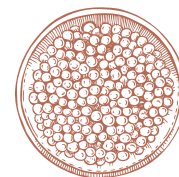
TRANCHE DE BRIOCHE À GRILLER 0,7€

UN GRAND CLASSIQUE  
LE FILET DE SAUMON ENTIER  
cuit au bouillon,  
laitue et 2 sauces.

POUR 6 À 8 PERS.  
-120€-

NOTRE BOUDIN BLANC MAISON  
DES FÊTES

2,1€ les 100 grs  
(commande min. 500 grs)



CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL

30 grs - 59€  
50 grs - 98€  
125 grs - 225€

# POUR VOTRE SOIRÉE DE FÊTE OU POUR LE LENDEMAIN EN REPAS PLUS LÉGER...

QUELQUES PRODUITS MAISON VENDUS  
CONGELÉS...

LES CROUSTILLONS AU FROMAGE,  
recette de mon arrière-grand- mère. 10 pcs 25€

LES CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES,  
notre recette depuis 30 ans. 6 pcs 25€

LES CROQUETTES AUX RIS DE VEAU DE CŒUR,  
sélection d'Eric. 6 pcs 25€

LES CROQUETTES DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS.  
6 pcs 20€

LES CROQUETTES FAÇON CHICONS AU GRATIN,  
grand succès depuis 2 ans au faitout. 6 pcs 20€

POUR ACCOMPAGNER VOS CROQUETTES,  
notre sauce tomate au coulis Pétrilli, bien épicée.  
Le ravier 8€





# À LA CARTE

*E. Fernez*

LA CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ET  
MOULES FAÇON DIEPPOISE. 28€

LE PÂTÉ DE DAMIEN :  
Champion de Belgique en 2021  
Terrine en croûte, poularde, foie gras et  
fruits secs, légumes pickles. 20€

LE DOS DE CABILLAUD DE LIGNE  
Sauce crustacés, pommes de terre  
roulées au beurre, épinards frais. 32€

LE RIS DE VEAU DE LAIT RÔTI,  
crème au vin jaune, champignons  
sauvages, croquettes, chicon. 65€

LE FILET DE SAUMON ENTIER  
cuit au bouillon, laitue et 2 sauces.  
pour 6 à 8 pers. 120€

LE DEMI-COQ FAISAN EN 2 RECETTES  
Fine champagne, pommes croquettes, choux de  
Bruxelles et airelles,  
Les pattes en saucisse à la brabançonne. 34€

LE POULET DE BRESSE RÔTI ENTIER  
À PARTAGER (DE 2 À 4 PERSONNES)  
Plat emblématique d'Eric Fernez , garniture  
pour 4 personnes, Découpé en 8, écrasé de  
pommes de terre au beurre, pommes fruit,  
choux de Bruxelles, chicons braisés, jus de  
déglaçage, salade de saison. 189€  
Réchauffer le poulet a découvert au four 170° 20', les légumes  
dans leur bac au four (remplacer l'opercule par une feuille  
d'aluminium) ou au micro-ondes (percer l'opercule)

# BOULANGERIE & DESSERTS

— *E. Fernandez*

## NOTRE BOULANGERIE

LE PAIN DE CAMPAGNE AU LEVAIN DU  
FAITOUT

500 grs 5,50€

LE PAIN DE GRAIN DE LA MARELLE

800 grs 4,50€

LE PAIN NOIR AUX FRUITS SECS

500 grs 7€

LA TRANCHE DE BRIOCHE À RÔTIR  
(POUR LE FOIE GRAS) 0,70€

NOTRE COUGNOLE PUR BEURRE

500 grs 15€

(disponible dès le 01/12)

## NOS CRÈMES GLACÉES

NOTRE CRÈME GLACÉE AUX ŒUFS FRAIS,  
VANILLE DE MADAGASCAR

Le ravier de 0,5 litre 10€

LE PRALINÉ CALLEBAULT

Le ravier de 0,5 litre 10 €

LE SORBET FRUIT DE LA PASSION

Le ravier de 0,5 litre 10€

## NOS PÂTISSERIES

LA BÛCHE ROULÉE,

crème au beurre à l'ancienne

à partir de 4 personnes 8€/pers.

LE GÂTEAU

Crème citron, biscuit joconde et meringue

à partir de 4 personnes 8€/pers

# NOS HORAIRES DE FÊTES

## D'EUGÉNIE À EMILIE

sera ouvert durant toute la période des fêtes aux horaires habituels mais aussi les 25 décembre à midi et 1er janvier à midi.  
(pour ces deux dates, un menu unique sera proposé avec les grands classiques d'Eric)

Réservez votre table au 065 61 31 70

## LA MARELLE CAFÉ

sera ouvert 7j/7  
le 25 décembre le midi et le soir non stop  
le 31 décembre le soir uniquement.  
Le 1er janvier le midi et le soir non stop.  
Fermé le 24 décembre

Réservez votre table au 065 56 88 46

## LE FAITOUT

sera ouvert 7j/7,  
le 25 décembre le midi uniquement,  
le 31 décembre le soir uniquement.  
Le 1er janvier le midi et le soir non stop  
Fermé le 24 décembre.

Réservez votre table au 065 64 48 57



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