



REYNAUD

PROPOSITIONS FESTIVES

Millésime 2016

REYNAUD TRAITEUR & ÉVENEMENTIELS
281, AVENUE DU MARCHÉ GARE
34070 MONTPELLIER

TÉL. 04 67 58 52 42

MAIL. contact@traiteur-reynaud.com

Web site. www.traiteur-reynaud.com

Actu. www.traiteur-reynaud.info

Facebook. www.facebook.com/bdaguillaume

Retrouvez nous également sur instgram et twitter



REYNAUD TRAITEUR & ÉVÉNEMENTIEL

ORGANISATEUR DE RÉCÈPTIONS

Quelques suggestions pour vos repas festifs

Assortiment de feuilletés assortis (Vendu par plateaux de 50 pièces)	15,00 € /le plateau
Terrine de Foie Gras « maison Reynaud » Vendu par blocs d'environ 500/600 gr	12,00 € /les 100 gr
Le Saumon d'Ecosse fumé au bois de Hêtre Vendu sur plateaux cartonnées sous vide	8,00 € /les 100gr
Le Boudin blanc aux truffes, Sauce Porto et Foie Gras, galette de pommes de terre	12,00 € / la portion
Gratin de St Jacques à la crème de corail Et petits légumes	12,00 € / la portion
Plateau de Fromages de notre fromager Plateau pour 6/8 pers. environ	20,00 € / le plateau
Buche (pour 16 personnes) <ul style="list-style-type: none">- Vanille et cœur Framboises- Royal chocolat croustillant praliné- Trois chocolat, fourré aux fruits rouges- Poires – caramel	75,00 €
Assortiment de Macarons (20 pièces)	21,00 €
Plateaux de mignardises maison (48 pièces)	45,00 €

Sur commande uniquement
Avant le 20 décembre pour Noël ou
le 28 décembre pour réveillon du jour de l'An

Réservation au 04 67 58 52 42 ou directement sur notre site internet www.traiteur-reynaud.com

REYNAUD TRAITEUR & EVENEMENTIEL
281, AVENUE DU MARCHÉ GARE
34070 - MONTPELLIER

TÉL. 04 67 58 52 42 / 06 83 65 33 43
MAIL. contact@traiteur-reynaud.com
WEB. www.traiteur-reynaud.com

 MEMBRE DES DISCIPLES D'AUGUSTE ESCOFFIER 