



FOIE GRAS & SAUMON FUME maison pour les fêtes de fin d'année 2021

Bande de filet de saumon fumé : 50€ TTC

sous vide, non tranché, pour un poids variant de 1.3kg à 1.5kg
(sous vide possible en 2 sachets)

*Notre saumon fumé est fabriqué artisanalement dans notre laboratoire.
Fumé au bois de hêtre. Salé à la main au sel de Guérande.*

Foie Gras de canard mi-cuit : 100€ TTC le kilo // 50€ TTC les 500g

sous vide, non tranché

Notre foie gras est façonné à la main à partir d'un foie gras papier.

COMMANDES AVANT LE 14 DECEMBRE :

01 60 03 00 41
willems.traiteur@wanadoo.fr

pour une livraison groupée en entreprise (PN2, CDG, Meaux et ses environs..) à partir du 18 décembre
ou un enlèvement à St Mard partir du 23 décembre.

Paiement : Tickets Restaurant, Chèque, Espèces à l'enlèvement/livraison de la commande.
CB uniquement sur place à St Mard

100% naturel, sans colorants, sans conservateurs, sans additifs