



*Le Traiteur de
vos Réceptions de
Fin d'Année 2020*

AUTHENTIC
Traiteur

AUTHENTIC
TRAITEUR
OUVERT
Lundi au Samedi
9h à 20h
01 48 76 05 32
www.authentic-traiteur.fr

Nos Formules Déjeuners

Formule
supp. 1,50

Formule
midi 1,50

Formule
dîner 1,50

Formule
soir 1,50

Formule
week-end 1,50

Formule
particulier 1,50



*Authentic Traiteur vous propose
pour vos Réceptions de
Fin d'Année 2020
toute une gamme
d'Entrées, Plats et Menus...*

Les Apéritifs.	p. 3
Les Mets d'exception	p. 4-5
Les Entrées Froides	p. 6
Les Entrées Chaudes	p. 7
Les Plats de Poissons & Crustacés	p. 8
Les Plats de Viandes, Gibiers & Volailles	p. 9
Nos Menus de Fêtes	p. 10
Les Plats à partager	p. 11

Les Apéritifs

Pains Surprises (pain de seigle moelleux garnis)

Pain Surprise au Saumon fumé écossais BIO et sauce à l'aneth

(40 Pièces) 48,00 €

Pain Surprise au foie gras de Canard

(40 Pièces) 48,00 €

Pain Surprise assortiment de charcuterie

(40 Pièces) 44,00 €

Pain Surprise au fromage

(40 Pièces) 44,00 €



Le "Londres"



Nos Pains Surprises



Le "Rome"



L' "Helsinki"

Pièces Froides

Le "Londres" (12 Pièces) 16,80 €

- Brochette de magret fumé, pêche fondante & raisin. (3 pièces)
- Moelleux farci aux rillettes de saumon fumé à chaud, pétoncle vanillée. (3 pièces)
- Surprise de chèvre aux medians, cœur de raisin. (3 pièces)
- Roulade de volaille au parmesan sur son mini blini. (3 pièces)

Le "Rome" (12 Pièces) 17,20 €

- Brochette de tomate & mozzarella au pistou. (3 pièces)
- Palet de pomme de terre au parmesan, tomate cocktail et sa crème d'artichauts. (3 pièces)
- Sablé au parmesan, crème de roquefort et sa poire pochée, éclat de noix. (3 pièces)
- Mini involtini de speck sur palet de polenta et sa goutte de poivron. (3 pièces)

L' "Helsinki" (12 Pièces) 18,20 €

- Cube de saumon fumé bio, zestes de citron vert sur son moelleux à la ciboulette (3 pièces)
- Coussin de Saint-Jacques snackées, conchiglia au pistou (3 pièces)
- Cannelloni farci aux rillettes de maquereaux, enlacé de carotte sur mini blinis (3 pièces)
- Millefeuille de pain d'épices et foie gras (3 pièces)

Pièces à Réchauffer

Le "Hot" (17 Pièces) 28,10 €

- Mini Hot-dog (3 pièces)
- Mini Hamburger au Bœuf (4 pièces)
- Mini Croque-monsieur (4 pièces)
- Mini brioche au Foie gras de Canard & confit d'Oignons (3 pièces)
- Mini brioche au jambon blanc de Paris et fromage (3 pièces)

Caviars "Perle Noire"

Caviar Français d'Artisan Éleveur



L'Authentique

Un caviar jeune, d'une surprenante fraîcheur qui révèle le goût naturel des œufs juste salés

20grs 50,40 €

50grs 120,00€



L'Impertinent

Un caviar jeune, d'une très grande douceur et finesse qui nous emporte sur des notes de beurre-noisette

20grs 50,40 €

50grs 120,00 €



Le Classique

Un caviar mature, d'une belle persistance en bouche et au goût iodé qui remémore le caviar russe traditionnel

20grs 60,00 €

50grs 144,00 €



Nous pouvons vous proposer d'autres conditionnements sur commande.

Les Mets d'Exception

Foies Gras

Foie gras de canard entier

Foie gras de canard truffé 3%

Foie gras d'oie entier

Foie gras de canard aux figues & abricots confits

Sur demande, nous pouvons conditionner le foie gras sous-vide.



les 100grs.

15,20 €

les 100grs.

22,50 €

les 100grs.

17,73 €

les 100grs.

14,80 €

Saumons

Saumon fumé bio (Écosse)

Double filet de saumon fumé à chaud (Norvège)

Saumon cru mariné à l'aneth (Norvège)

Sur demande, nous pouvons conditionner le saumon sous-vide.



les 100grs.

12,13 €

les 100grs.

9,75 €

les 100grs.

9,30 €

Tartinables & Blinis

Tarama au Crabe

Tarama au Cabillaud

Rillettes au saumon fumé à chaud

Mini blinis

Blinis



le pot de 140grs.

6,90 €/le pot

le pot de 140grs.

6,90 €/le pot

le pot de 140grs.

7,40 €/le pot

par 16 pièces

5,20 €/paquet

par 2 pièces

1,95 €/paquet

Langoustes

Langouste entière

Demi-langouste à la Nogentaise

(céleri rémoulade)



133,00 €/le kg

36,00 €/pièce

Les Entrées Froides

Poêlon Breton ¹ 8,50 € Pièce
Noix de Saint-Jacques "juste pochées", crème de champignon & chou fleur, légumes de saison.

Nougat de Foie gras & Mendiants 6,50 € Pièce
Crème de foie gras, volaille moelleuse, pomme rôtie, mendiants, haricots verts frais et baies de goji.

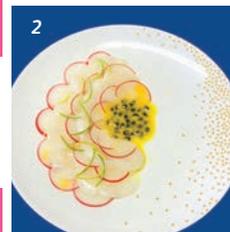
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques ² 13,20 € Pièce
Noix de Saint-Jacques crues, radis rose et zestes de citron vert.

Bodéga de langouste aux agrumes ³ 15,90 € Pièce
Médaille de langouste, riz basmati, pamplemousse, concombre, sauce cocktail.

Découverte de l'Océan et son médaillon de Langouste ⁴ 15,40 € Pièce
Terrine de Cabillaud et Langouste, panais et patate douce rôtis, crème à l'aneth.

Pâté en croûte de Volaille et Foie gras de canard 4,80 € Les 100grs.

Pâté en croûte au Saumon mi-cuit, sauce à l'Aneth ⁵ 5,20 € Les 100grs.
Dos de saumon mi-cuit, tartare d'algues & zestes de citron.



Les Entrées Chaudes

Les escargots de Bourgogne

Escargots, beurre, ail & persil

1,00 € Pièce

Bouchée à la reine façon Authentic ¹

Ris de veau, volaille, champignons de Paris, sauce au porto blanc, jus de truffe.

8,00 € Pièce

Côquille Saint-Jacques ²

Saint-Jacques de nos côtes, champignons de Paris, velouté de poisson, moules, crevettes.

11,90 € Pièce

Cassolette de foie gras poêlé ³

Escalope de Foie gras de Canard poêlée, Pomme rôtie, raisins et sauce au Porto.

13,70 € Pièce

Cassolette des Océans ³

Salmon rôti, Gambas, Pleurotes, sauce Homardine.

14,10 € Pièce

Boudin blanc à l'ancienne

28,10 € Le kilo

Boudin blanc à l'ancienne aux Morilles 33,10 € Le kilo

Mini boudins blancs à l'ancienne 38,10 € Le kilo

Mini boudins noirs 38,10 € Le kilo

Saucisses cocktail 35,70 € Le kilo



Poissons et Crustacés

Saumon, sauce au vin jaune et aux morilles, cannellonis d'épinard et morilles

16,60 € *La Portion*

Risotto de homard crémeux

17,70 € *La Portion*

Sandre au jus de cresson, palets de pommes de terre, poireaux et potimarron

18,60 € *La Portion*

Noix de Saint-Jacques au Sauternes, risotto aux champignons

18,80 € *La Portion*

Bar et crabe rôti en feuilles de chou, jus corsé au citron

23,60 € *La Portion*

Lotte sauce safranée, risotto de quinoa aux girolles

24,30 € *La Portion*

Les Accompagnements

Basmati 4,70 € *La Portion*

Tagliatelles 4,70 € *La Portion*

Duo gratin dauphinois 6,00 € *La Portion*

Haricots verts 6,70 € *La Portion*

Duo Millefeuille pommes de terre, légumes tournés 8,80 € *La Portion*

Fricassée de champignons 10,40 € *La Portion*

Marrons au jus 10,50 € *La Portion*

Risotto pleurottes, cèpes, girolles² 11,10 € *La Portion*

Tous les plats individuels peuvent être dressés dans des plats en porcelaine (sur demande). Une consigne de 10 €/plat vous sera facturée et sera rendue au retour des plats, accompagné du ticket de consigne sous un délai de 1 mois.

Viandes, Gibiers & Volailles

**Suprême de volaille sauce au Chablis,
clafoutis de poireau et légumes d'hiver ¹**

16,20 € La Portion

**Paleron de bœuf sauce au Gevrey
Chambertin, gratin de légumes d'hiver**

16,30 € La Portion

**Pintade farci au confit d'oignons,
agrumes au jus d'épices de Noël,
gratin aux 3 courges**

17,40 € La Portion

**Dinde et boudin blanc truffé, risotto au
Champagne et fricassée de champignons
aux marrons**

21,00 € La Portion

**Suprême de chapon, crème d'Isigny
truffée, millefeuille de pommes de terre
et légumes tournés ³**

21,70 € La Portion

**Râble de lièvre sauce Diane, gâteau de
châtaignes, mousseline de carotte et
céleri**

22,10 € La Portion

**Filet de bœuf Rossini, gratin de brocolis,
carottes, topinambour au beaufort
et châtaignes ⁴**

22,70 € La Portion

**Ris de veau rôti au miel et au gingembre,
pôlée de chou pack choï et pleurotes**

26,90 € La Portion



Les Menus

Eau de rose

6 escargots de Bourgogne

Ou

Nougat de Foie gras
& Mendiants

Saumon, sauce au vin
jaune et aux morilles,
cannellonis d'épinard et
morilles

Ou

Paleron de bœuf sauce au
Gevrey Chambertin, gratin
de légumes d'hiver

Plateau de fromages
du terroir. Brie, Comté et
Chèvre cendré

Petit pain « Tradition »

PRIX
32,80 €
Par Personne

Des Lys

Saumon fumé Bio
écossais & son Blini

Ou

Tourte aux Ris de Veau
et Volaille

Sandre au jus de cresson,
palets de pommes de terre,
poireaux et potimarron

Ou

Pintade farci au confit
d'oignons, agrumes au jus
d'épices de Noël, gratin
aux 3 courges

Plateau de fromages
du terroir. Brie, Comté et
Chèvre cendré

Petit pain « Tradition »

PRIX
35,70 €
Par Personne

Orchidée

Saumon fumé à chaud

Ou

Foie gras de Canard
aux Figes

Noix de Saint-Jacques
au Sauternes, risotto
aux champignons

Ou

Dinde et boudin blanc truffé,
risotto au Champagne et
fricassée de champignons
aux marrons

Plateau de fromages
du terroir. Brie, Comté et
Chèvre cendré

Petit pain « Tradition »

PRIX
40,40 €
Par Personne

Les menus sont réalisés uniquement sur Commande.



*Pour un service optimal, nous vous conseillons
de passer votre commande le plus tôt possible.*

*Arrêt des commandes
le 19/12/2020 au soir
pour les 23-24-25/12/2020*

*Arrêt des commandes
le 26/12/2020 au soir
pour les 30-31/12/2020*

En Décembre 2020 ouverture exceptionnelle

Le 24/12 et 31/12 de 9h00 à 19h00:

Le 25/12 de 9h00 à 13h00

99 Grande rue Charles de Gaulle
NOGENT-SUR MARNE

Tél. 01 48 76 05 32

www.traiteur-authentic.fr

Ouvert toute l'année
du lundi au samedi
de 9h00 à 20h00

Conseils et conditions générales de vente : toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente. Nos prix s'entendent TTC. Prix valables jusqu'au 04 Janvier 2021 ; ils peuvent varier en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté. Un acompte correspondant à 70% du total de votre commande, vous sera demandé pour la confirmer. Elle ne pourra être ni annulée ni remboursée. Le solde est payable au retrait de la commande. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles.

