

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Jeudi 24/12/20 8h30-16h
Samedi 26/12/20 8h30-15h
Dimanche 27/12/20 9h-12h
Fermé les vendredis 25/12/20 et 01/01/21

Jeudi 31/12/20 8h30-15h
Samedi 02/01/21 8h30-15h
Dimanche 03/01/21 9h-12h

**Dans le cadre du respect des règles sanitaires,
nous vous remercions de privilégier les commandes en ligne**

Le samedi 12 décembre journée spéciale enregistrement des commandes sur place en extérieur de 9h à 18h non stop devant le magasin.

Commande jusqu'au samedi 19 décembre 18h pour Noël et jusqu'au samedi 26 décembre 18h pour Nouvel an.

Service Livraison les 24 et 31 décembre entre 13h et 17h sur Lambersart et rayon de 5km 35€ la livraison, autres secteurs demandez le tarif.

La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 50 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique ou de leur livraison.

REPORT - DÉSISTEMENT - ANNULATION

L'acompte de 50 % versé lors de la commande sera conservé par l'entreprise GOVAERT TRAITEUR en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit, y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci ne pouvant en aucun cas être considérée comme un cas de force majeure.

En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 8 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.

REMISE DE LA COMMANDE

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes :

- Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires figurant sur le bon de commande
- Livraison : la livraison de la commande peut être assurée à 35€ entre 13h et 17h par l'entreprise dans les zones géographiques suivantes Lambersart + 5km
- Au delà demandez le tarif et la disponibilité
- La demande de livraison doit être faite impérativement lors de la commande pour être prise au compte.



Passer votre commande traiteur
directement depuis notre site Internet
www.traiteur-govaert.com



Une envie ♦ Une création ♦ Des saveurs...

Carte des fêtes 2020

Ne pas jeter sur la voie publique



Des allergies ? Consultez notre site ou renseignez-vous en magasin

Paiement CB et CB en VAD, cartes et tickets restaurants, et espèces.

En livraison paiement CB uniquement

Commande en ligne www.traiteur-govaert.com Tel 03.20.92.02.60 TVA 5.5%

44 avenue Henri Delecaux - 59130 Lambersart

Tél. : 03 20 92 02 60 / Fax. : 03 20 93 15 69

govaert.traiteur@orange.fr

LES MISES EN BOUCHE

Les Chaudes

- Mini croquettes de crevettes grises 1.40€
- Mini quiche écrevisses, fondue de poireaux truffé 1.30€
- Mini finger canard, foie gras, confit de mangue 1.40€
- Chouquette chapon compotée de poire pleurotes 1.40€
- Mini cake saumon oseille safranées 1.30€

Les Froides

- Mini opéra de foie gras, confit de mangue, pain d'épices façon pain perdu 1.40€
- Mini Canelé saumon fumé, crémeuse de petits pois citron confit 1.30€
- Mini madeleine de crabe aneth, caviar butternut 1.30€
- Maki magret de canard fumé chutney poire cannelle raisin mariné à l'armagnac 1.40€
- Mini parfait pintade, mousseline de chorizo, fondue de céleri 1.30€

Plateau Saveurs froides 20 pièces 26€:

- Mini opéra de foie gras, confit de mangue, pain d'épices façon pain perdu
- Mini Canelé saumon fumé, crémeuse de petits pois citron confit
- Mini madeleine de crabe aneth, caviar butternut
- Maki magret de canard fumé chutney poire cannelle raisin mariné à l'armagnac
- Mini parfait pintade, mousseline de chorizo, fondue de céleri

Plateau Saveurs Chaudes 20 pièces 26€

- Mini croquettes de crevettes grises
- Mini quiche écrevisses, fondue de poireaux truffé
- Mini finger canard, foie gras, confit de mangue
- Chouquette chapon compotée de poire pleurotes
- Mini cake saumon oseille safranées

LES PAINS SURPRISES Briochés en 60 parts

- Le Nordique : saumon fumé, rillettes aux deux saumons, crabe 35.00€
- Le Multisaveurs : chèvre truffé, rillettes de saumon, crabe, jambon de parme, rillettes poulet curry 30.00€

LES BOUDINS BLANCS

- Boudin blanc truffé 3% et Champagne 28.95€/kg
- Boudin blanc Nature et Champagne 22.95€/kg

LES ENTRÉES FROIDES

- Médaillon de saumon, gambas, éclats de truffe noire crémeuse poire 6.00€
- Parfait de foie gras confit pommes rainettes, chutney marrons raisins marinés au Sauterne 6.00€
- Tulipe de saumon crabe et avocat 4.60€
- Verrine tartare de tomates rôties, saint jacques marinées et mousseline crabe 5.70€

A l'assiette

- Demi-langouste des îles, crabe et son panier fraîcheur passion 25.00€
- Foie gras IGP extra, confit de poire truffe noire, et son toast 14.00€

LES ENTRÉES CHAUDES

- Soufflé de saumon sauce homardine, fondue de poireaux safranée scampis glacés 9.00€
- Feuilleté de ballotine de pintade, rhubarbe flambée à l'armagnac sauce forestière 7.00€
- Coquille St Jacques, fondue de poireaux, sauce fine champagne 6.50€
- Bouchée aux ris de veau, bolets, pleurotes, et châtaignes confites 6.90€

LES PLATS CHAUDS

- Chapon poché sauce vin jaune, pomme fruits rouges, écrasé de pommes de terre truffées 15.90€
- Grenadin de veau chorizo grillé, tatin de légumes, risotto écrevisses sauce vin jaune 15.90€
- Pavé de bœuf Rossini, finger bolets, pleurotes marrons sauce forestière 15.90€
- Pavé de saumon écailles de courgettes, patate douce, salsas d'asperges, riz safrané, sauce dieppoise 15.90€

LES DOUCEURS SALÉES / LES GARNITURES

- Foie gras de canard IGP extra Français
- Saumon Norvégien fumé maison au bois de hêtre
- Douzaine d'escargots de Bourgogne
- Ballotine de saumon, gambas et éclats de truffe noire
- Écrasé de pommes de terre truffées
- Poire au vin

LES DOUCEURS SUCRÉES

- Bûchette framboise, mousse vanille, framboise et meringue italienne sur biscuit amande 4.30€
- Bûchette craquants chocolat, mousse au chocolat et croustillant chocolat 4.30€
- Bûchette exotique, mousse mangue passion et éclat de mangue sur un biscuit coco 4.30€

LES FARCES FESTIVES

- Farce fine foie gras, Armagnac, bolets 22.90€/kg
- Farce fine pommes caramélisées, amandes 16.90€/kg
- Farce fine châtaigne, poêlée forestière 16.10€/kg

LES VIANDES LES VOLAILLES FRANÇAISES LABELISÉES A LA COMMANDE

- Chapon fermier (env. 3-3,5kg), P'tit chapon fermier (env. 2,2kg)
- Chapon pintade (env. 1,80kg), Poularde Fermière (env. 2,100kg)
- Oie fermière (env. 3-4kg), Dinde fermière (env. 2,7kg -3,2kg)
- Pintade Fermière (env. 1,3kg-1,5kg), Canette (env. 1,5kg), Canard (env. 3kg)
- Sanglier (épaule, cuissot, rôti...), Cerf (épaule, cuissot, rôti...), Chevreuil (épaule, cuissot...)
- Filet de canette ou rôti de canette farci, filet ou cuisse de canard farci farce fine mandarine armagnac
- Rôti de cœur de rumsteack Rossini, rôti des landes (filet de canard farci foie gras), rôti de veau farci Pata Negra
- Rôti de chapon farci (farce au choix), Rôti de pintade farci (farce au choix)