

Festins

les petits bonheurs

LA CARTE

des *Fêtes*



PARIS

LES MENUS DE FÊTES

MENU Neige

31.50 € / pers

Foie gras de canard entier

ou

Sablé au citron, gambas, chutney de mangue,
bavaroise à l'Américaine, cœur d'épinards teriyaki

ou

Pâté en croûte de canard, foie gras et figues

.....

Dorade au paprika fumé,
galette de blé (*freekeh*) et légumes d'hiver

ou

Suprême de volaille 1t, velouté de morilles,
gratin de pommes de terre au Taleggio

.....

Dessert pâtissier ou glacé
voir « les desserts » (page 6)

MENU Paillette

36.50 € / pers

Foie gras de canard entier Festins

ou

Bûchette de saumon fumé, gambas,
fromage frais aux herbes et cœur de crème balsamique

ou

Le butternut dans tous ses états 
Courge butternut déclinée, mimolette et noix

.....

Aiguillettes de Saint-Pierre,

jus de crustacés citronné,
moelleux de brocolis-épinards et parmesan

ou

Suprême de chapon 1t à la crème d'Isigny truffée,
millefeuille de pommes de terre et légumes

ou

Filet de bœuf 1t sauce Gevrey-Chambertin,
mosaïque de carottes, épinards et topinambour

.....

Dessert pâtissier ou glacé
voir « les desserts » (page 6)

MENU Végétarien

26.70 € / pers

Tarte fine Ardéchoise

Châtaignes, cèpes, betteraves Chioggia, artichaut,
compotée de chou rouge

.....

Butternut rôti, poêlée de pousses d'épinards,
granola de fruits secs et graines de sarrasin

.....

Dessert pâtissier ou glacé
voir « les desserts » (page 6)

Pour plus de convivialité autour de la table et pour vous permettre de profiter pleinement de votre repas de fête, notre Chef vous suggère de **privilégier le même menu pour tous vos convives.**

MENU Etoile

47.90 € / pers

Foie gras de canard entier truffé à 3%

ou

Terrine de langouste et écrevisses,
épinards et zestes d'orange, sauce aux agrumes

ou

Morilles jumbo farcies à la volaille
et champignons eryngii, crème de morilles

.....

Saumon fumé Bio et son blini


ou

Tourte de volaille de Bresse 1t
marinée au vin d'Arbois, foie gras et morilles

ou

Escargots de Bourgogne
Le plateau de 12

.....

Saint-Jacques  aux épices route de la soie,
moelleux de riz et shiitakés, pickles de légumes,
crème légère de wasabi

ou

Pintade 1t et son jus réduit,
voile de fruits secs, artichaut gourmand

ou

Moelleux de veau 1t, sauce vin jaune, légumes
poêlés et gaufre de pommes de terre, potimarron



.....

Dessert pâtissier ou glacé
voir « les desserts » (page 6)

MENU Féerie

84.60 € / pers

Réglette Saphir

Dos de saumon fumé Norvégien
Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas
Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis
Brochette de pois gourmand, tomate confite et artichaut à l'huile 
Blini piquillos, panna cotta mozzarella basilic, tomate confite 
Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile

.....

Foie gras d'oie extra truffé à 6%

.....

Médallions de langouste, raviole de langouste,
fondue de poireaux en cassolette, sauce Américaine
Présenté dans un plat consigné de 5.00 € en supplément

.....

Pavé de veau 1t Rossini
sauce Périgéenne truffée,
galette de carottes, fleurette de brocolis,
betterave chioggia, topinambour

.....

Dessert pâtissier ou glacé
voir « les desserts » (page 6)

L'APÉRITIF

Gougères natures

Sachet de 10 **4,70 €**

à réchauffer ... ou pas !

Fours cocktails

24 pièces **30,00 €**

Croque-monsieur
Moelleux de volaille aux épices douces
Croustille de chèvre au lard
Friand à la viande
Moelleux aux légumes confits

Réglette Saphir

6 pièces | 1 personne **12,40 €**

Dos de saumon fumé Norvégien
Pince-moi de gambas, menthe,
chutney de pomme granny et ananas
Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis
Brochette de pois gourmand,
tomate confite et artichaut à l'huile
Blini piquillos, panna cotta mozzarella
basilic, tomate confite
Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile

Plateau Galas

16 pièces **31,20 €**

Dos de saumon fumé norvégien
Pince-moi de gambas, menthe,
chutney de pomme granny et ananas
Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis
Brochette de pois gourmand,
tomate confite et artichaut à l'huile

Plateau Tapas et Blinis

16 pièces **27,20 €**

Blinis piquillos, panna cotta mozzarella
basilic, tomate confite
Blinis rouget en bouillabaisse
Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile
Tapas saumon fumé, crème de raifort

Plateau Cuillères Gourmandes

12 pièces **39,60 €**

Saint-Jacques, coulis de mangue et ananas rôti
Foie gras de canard, pomme acidulée et pain d'épices
Gourmandise de poireaux, fenouil et tomate cuisinée

Brioche au saumon fumé et crème de concombre

20 toasts **33,40 €**

Pain surprise mélangé

40 toasts **49,60 €**

Rillettes d'oie
Jambon blanc beurre
Jambon de pays
Rosette

Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages

24 toasts **29,80 €**

Comté, chèvre, roquefort et noix

LES SOUPES ET VELOUTÉS

Velouté de Châtaignes

Bouteille de 500 ml **8,95 €**

Velouté de Morilles

Bouteille de 500 ml **11,50 €**

Soupe de Poissons

Bouteille de 500 ml **7,95 €**

LE CAVIAR

À commander
4 jours
à l'avance



Le **Caviar Impérial** de Sologne de la Maison Nordique

réputé pour sa qualité incomparable

[La boîte]

les 10g > **26,00 €**

les 30g > **78,00 €**

les 50g > **130,00 €**

LES SAUMONS FUMÉS

Bio (issu de l'Agriculture biologique)

les 100g > **13,65 €**

Norvégien (fumage à l'ancienne, tranché main)

les 100g > **12,60 €**

Coeur de saumon

les 200g > **24,95 €**

LES FOIES GRAS

Foie Gras DE CANARD

Spécialité de Foie Gras de canard à la **vanille** NEW

la tranche de 70g > **15,75 €** | les 250g > **56,25 €** | le kg > **225,00 €**

Foie gras de canard **entier Festins**

la tranche de 70g > **15,75 €** | les 250g > **56,25 €** | le kg > **225,00 €**

Foie gras de canard entier **truffé à 3%**

la tranche de 70g > **18,55 €** | les 250g > **66,25 €** | le kg > **265,00 €**

Lobe de foie gras de canard entier **aux épices, mi-cuit**

1/2 lobe de 240g > **45,36 €**

(les poids sont donnés à titre indicatif)

lobe entier 480g > **90,72 €**

le kg > **189,00 €**

Foie Gras D'OIE

Foie gras d'oie **extra truffé à 6%**

Cassiolette de porcelaine, 50g > **23,50 €**

Foie gras d'oie **entier Festins**

la tranche de 70g > **18,55 €** | les 250g > **66,25 €** | le kg > **265,00 €**

Foie gras d'oie entier **truffé à 3% « Marie Stuart »**

230g > **95,45 €** | 300g > **124,50 €**

△ Disponible en 70g, 250g, 500g et au kilo.



LES ENTRÉES FROIDES

Sablé au citron, gambas, chutney de mangue



à partager !

Sablé au citron, gambas, chutney de mangue, bavaroise à l'Américaine, cœur d'épinards teriyaki **NEW**

9.95 €

Bûchette de saumon fumé, gambas, fromage frais aux herbes et cœur de crème balsamique

9.95 €

Sphère de Saint-Jacques 🦪, façon tartare, panna cotta épinards-courgettes, tarama et mandarines

9.95 €

Homard, ganache de potimarron, gel passion, artichaut, miroir de jus de gambas

16.95 €

Bavaroise de saumon fumé

5.90 €

Artichaut norvégien

Fond d'artichaut, céleri rémoulade, œuf poché et saumon fumé

10.70 €

Le butternut dans tous ses états 🌿

Courge butternut déclinée, mimolette et noix

9.95 €

Morilles jumbo farcies à la volaille et champignons eryngii, crème de morilles **NEW**

14.20 €

Mystère de foie gras

Foie gras, œuf mollet, confit d'oignons rouges en habit de pain d'épices

9.95 €

Demi-langouste à la parisienne

Selon arrivage

L'Entremets Terre-Mer **NEW**

Pour 6/8 personnes

86.00 €

Mousseline de Saint-Jacques 🦪 aux pépites de foie gras 🍷, saumon, épinards et artichauts, miroir de gambas, jus de crustacés

Morilles jumbo farcies à la volaille et champignons eryngii



LES TERRINES ET PÂTÉS EN CROÛTE

Terrine de langouste et écrevisses, **NEW** la tranche > 12.90 €
épinards et zestes d'orange, sauce aux agrumes

Terrine de sandre et truite, sauce légère la tranche > 7.80 €

Pâté en croûte de canard, foie gras et figues **NEW** la tranche > 9.50 €

Pâté en croûte de ris de veau, foie gras et pistaches la tranche > 11.50 €

Pyramide de caille, trompettes des Maures et pistaches la tranche > 8.90 €

Le « Succulent »

pour 4/6 personnes

58.00 €

Pâté en croûte aux 3 volailles et foie gras de canard

à partager !

LES SALADES [les 100g]

La Méli-Mélo Forestier **NEW** 5.40 €

Magrets de canard fumés, haricots verts, patates douces rôties, châtaignes et cèpes

La Bord de Mer **NEW** 4.50 €

Pâtes 'Rigol'Othe' au curcuma, pétoncles, tartare d'algues, butternut

La Médicis 🌿 3.90 €

Artichauts, épis de maïs, poivrons confits et graines de sarrasin

L'Épinards, Avocats, Pommes fruits et Crevettes 3.90 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté de légumes et polenta au poivre de Sichuan 🌿 5.95 €

Tarte fine Ardéchoise 🌿 8.90 €

Châtaignes, cèpes, betteraves Chioggia, artichaut, compotée de chou rouge

Bouchée à la reine de volaille 🍷 et champignons 6.95 €

Croustade de ris de veau et girolles 🍷 14.70 €

Tourte de volaille de Bresse 🍷 marinée au vin d'Arbois, foie gras et morilles 11.20 €

Foie gras poêlé, poire rôtie à la fleur d'hibiscus, **NEW** 19.95 €

sauce poire Williams - À votre demande, nous pouvons préparer cette recette en plats consignés.

Coquille Saint-Jacques 🦪 14.90 €

Cassolette d'escargots de Bourgogne et champignons au Chablis 14.90 €

Escargots de Bourgogne Le plateau de 12 11.95 €

Vol-au-vent de saumon, gambas et fondue de poireaux au curry 9.65 €

Boudin blanc truffé à 3% Les 100 g à poêler 7.20 €

Boudin blanc aux escargots de Bourgogne **NEW** Les 100 g à poêler 4.60 €

Boudin blanc nature Les 100 g à poêler 2.95 €

Foie gras poêlé, poire rôtie à la fleur d'hibiscus, sauce Poire Williams



LES POISSONS ET CRUSTACÉS

À votre demande, nous pouvons préparer ces recettes en plats consignés.
Tous nos poissons sont accompagnés d'une garniture.

Saint-Jacques aux épices route de la soie, moelleux de riz et shiitakés, pickles de légumes, crème légère de wasabi

18,95 €

Dorade au paprika fumé, galette de blé (freekeh) et légumes d'hiver **NEW**

16,95 €

Aiguillettes de Saint-Pierre, jus de crustacés citronné, moelleux de brocolis-épinards et parmesan **NEW**

20,90 €

Saumon snacké, sauce Champagne aux échalotes acidulées, palet de polenta, fondue de poireaux et girolles

19,50 €

Lotte et gambas, bouillon de langoustines légèrement fumé, pressé de céleri, glacié de livèche et épinards

23,50 €

Risotto de homard à la sicilienne

18,75 €

Navarin de homard entier en carapace, sauce Champagne
Présenté dans un plat consigné de 5,00 €

47,30 €

Peut évoluer selon arrivage

Médallions de langouste, raviole de langouste, fondue de poireaux en cassolette, sauce Américaine **NEW**
Présenté dans un plat consigné de 5,00 €

23,95 €

Dorade au paprika fumé,
galette de blé (freekeh)
et légumes d'hiver

LES VOLAILLES ET VIANDES

À votre demande, nous pouvons préparer ces recettes en plats consignés.
Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture.

Pintade et son jus réduit,
voile de fruits secs, artichaut gourmand

17,95 €

Suprême de volaille, velouté de morilles,
gratin de pommes de terre au Taleggio **NEW**

15,90 €

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

18,95 €

Suprême de chapon à la crème d'Isigny truffée,
millefeuille de pommes de terre et légumes

21,95 €

Moelleux de veau, sauce vin jaune, légumes poêlés
et gaufre de pommes de terre, potimarron

18,40 €

Pavé de veau Rossini sauce Périgieux truffée,
galette de carottes, fleurette de brocolis,
betterave chioggia, topinambour

22,95 €

Ris de veau sauce Périgourdine,
cannelloni de cèpes

24,75 €

Filet de bœuf sauce Gevrey-Chambertin,
mosaïque de carottes, épinards et topinambour **NEW**

22,50 €

Civet de chevreuil, sauce Grand Veneur,
bavarois de châtaignes, pickles d'oignons

20,95 €

Suprême de volaille,
velouté de morilles,
gratin de pommes de terre au Taleggio

LES VÉGÉTARIENS ET LÉGUMES

Ces recettes ne sont pas préparées en plats consignés.

Risotto de **pleurotes, cèpes**
et **girolles**

10,90 €

Crozets, crème de St-agur
et légumes rôtis

12,95 €

Butternut rôti,
poêlée de pousses d'épinards,
granola de fruits secs
et graines de sarrasin

12,95 €

Pour 1 ou 2 personnes, suivant votre appétit

Marrons au jus de veau

10,90 €

Duo de **gratin dauphinois**, jus de veau

9,75 €

Haricots verts

9,20 €

Fricassée de **champignons**

9,95 €

Duo de **millefeuilles de pommes de terre**
et **légumes**

11,95 €

Purée de pommes de terre truffée

15,20 €

Duo d'**artichauts** gourmands

9,40 €

Petits **légumes** croquants

7,50 €

Pois gourmands, navets, haricots verts, carottes et fèves

LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER

LES COCOTTES

Des heures durant, nos Chefs mitonnent des recettes incontournables et vous les présentent dans des cocottes en céramique.

Cocotte consignée 78 € pièce.

Ces plats mijotés riment avec convivialité, chaleur et authenticité, des valeurs chères à Festins.

La cocotte **lutée de suprême de volaille truffée et foie gras**, sifflets de carottes et potimarron

45 min de réchauffe et de stockage de la croûte | 4 personnes | **145.00 €**

Paleron de veau et foie gras aux épices, jus réduit

purée de pommes de terre au beurre d'Isigny et carottes

50 min de réchauffe | 6 personnes | **210.00 €**

Turbot, farce de sandre truffée, sauce Meursault, poêlée de pleurotes, jeunes poireaux et lentilles Beluga

40 min de réchauffe | 4 personnes | **155.00 €**

Ragoût de homard en carapace, sauce au Cognac et riz basmati

1h de réchauffe | 4 personnes | **230.00 €**

Les consignes sont à régler **en supplément** du prix des produits et seront remboursées au retour du contenant en parfait état et sur présentation de la facture.

LES GASTRONOMIQUES

Il convient de prévoir 1h à 2h de réchauffe pour ces spécialités.

Filet de bœuf Souvarov

Prévoir 2h de réchauffe

Filet de bœuf agrémenté de foie gras de canard aux épices et de truffe, enrobé de brioche moelleuse avec sa sauce vigneronne et Porto, accompagné d'un wok de légumes verts et d'artichauts gourmands.

2 plats consignés | 8 pers. > **230.00 €**

Jambon d'York

en croûte au Porto

Prévoir 2h de réchauffe

Du jambon d'York moelleux dans une pâte feuilletée à souhait, accompagné d'une sauce au Porto et de légumes poêlés, une recette typique de famille.

2 plats consignés | 6/8 pers. > **155.00 €**

Chapon Fermier

entier désossé

Notre chapon est cuit au bouillon, il dore à la réchauffe. Truffé sous la peau, farce pistachée, crème d'Isigny truffée, millefeuille de pommes de terre et légumes.

2 plats consignés | 8 pers. > **230.00 €**

Dinde Fermière

entière désossée

Avec marrons, farce pistachée, petits boudins blancs truffés et fricassée de champignons.

1 plat consigné | 8 pers. > **192.00 €**

Koulibiac de saumon

Prévoir 1h de réchauffe

Saumon mariné au Noilly Prat, champignons de Paris, farce de volaille, épinards et riz basmati enrobés dans une pâte feuilletée, sauce vin blanc.

6 pers. > **90.00 €**

Prestige de bar et saumon

en écailles dorées, fondue de poireaux et sauce vin blanc

6/8 pers. > **128.00 €**

LE FROMAGE

Notre sélection de **fromages affinés** est présentée sur un plateau

Plateau de 4/6 pers. | **32.95 €**

Saint-bris, Fourme d'Ambert, Tomme, Brie Fermier, Beaufort, petit beurre Echiré et fruits secs.

En fonction des disponibilités du fromager au cours de la période des fêtes, nous nous réservons la possibilité de remplacer l'un de ces produits par un autre produit de gamme équivalente.

LES DESSERTS

Pour les menus > choisir parmi les desserts « glacés » ou « pâtisseries ».

LES GLACÉS

Disponibles en individuels uniquement

Pensez à vous munir d'un sac isotherme !



Boule litchi-framboise

Sorbet litchi framboise, cœur de meringue, coque craquante au chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise.

6.25 €

Boule orange-chocolat

Crème glacée orange, cœur meringue, coque chocolat noir

6.25 €

LES GOURMANDISES

Fours sucrés assortis

Plateau de 16 pièces > **24.00 €**

Macarons sucrés assortis

Plateau de 20 pièces > **32.00 €**

LES PÂTISSIERS

Disponibles à partir du 16 décembre

L'Intense Chocolat

Biscuit dacquoise aux amandes, croustillant praliné, mousse moelleuse au chocolat.

La Chaleureuse

Biscuit amande, croquant praliné, dés de poire vanillés, mousse poire, bavaroise caramel, crémeux caramel au beurre salé.

La Griottissime

Biscuit pistache, compotée de griotte, croustillant et mousse chocolat blanc.

La Citrus

Biscuit breton, mousse fromage blanc, crémeux citron, biscuit amande, compotée citron.

Individuel > **6.25 €**

4/5 pers. > **33.50 €**

6/8 pers. > **52.00 €**

L'Intense Chocolat

La Citrus



LES COCKTAILS ET BUFFETS

Nous vous remercions de passer vos commandes au plus tôt.

Vos commandes devront parvenir, à notre boutique traiteur, au plus tard 3 jours avant la date de retrait.

Vous retrouverez également une sélection de nos produits en boutique.

Cependant devant l'abondance des demandes, certains mets pourront être indisponibles s'ils n'ont pas fait l'objet de commande préalable.

BUFFET FROID

Buffet à partir de 10 couverts

49.90 € / personne

Brochettes de gambas au saté

Mystère de foie gras

Foie gras, œuf mollet, confit d'oignons rouges
en habit de pain d'épices

Terrine de sandre et truite,
sauce légère

La salade Médicis ✓

Artichauts, épis de maïs,
poivrons confits et graines de sarrasin

La salade Bord de Mer

Pâtes 'Rigol'Othe' au curcuma, pétoncles,
tartare d'algues, butternut

La salade Méli-Mélo Forestier

Magrets de canard fumés, haricots verts,
patates douces rôties, châtaignes et cèpes

Paleron de boeuf 1t,
sauce ravigote

Plateau fromager

Petit pain viennois

Dessert pâtissier ou glacé

voir « les desserts » (page 6)

Les mets du buffet froid
sont présentés dans des plats
ou saladiers à usage unique
avec couverts de service.



MENU Petit Lutin

16.95 € / enfant

Bavaroise de saumon fumé

Filet de volaille 1t et son jus,

gaufre de pommes de terre

Le sapin surprise

à décorer !

COCKTAIL DINATOIRE

Idéal pour 6 personnes

270.00 € soit 45.00 € / personne

Gougères natures à réchauffer ... ou pas !
20 pièces

Fours cocktails à réchauffer !

Croque-monsieur

Moelleux de volaille aux épices douces

Croustille de chèvre au lard

Friand à la viande

Moelleux aux légumes confits ✓

24 pièces

Cuillères Gourmandes de foie gras de canard,
pomme acidulée et pain d'épices

6 pièces

Canapés Galas

Dos de saumon fumé norvégien

Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas

Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis

Brochette de pois gourmand, tomate confite et artichaut à l'huile ✓

16 pièces

Mini Sablés au citron, gambas,
chutney de mangue,

bavaroise à l'Américaine, crème d'épinards teriyaki

6 pièces

Mini Bûchettes de saumon fumé, gambas,
fromage frais aux herbes et cœur de crème balsamique

6 pièces

Bodegas de salade Médicis ✓

Artichauts, épis de maïs, poivrons confits
et graines de sarrasin

6 pièces

Bodegas de salade Bord de Mer

Pâtes 'Rigol'Othe' au curcuma, pétoncles,
tartare d'algues, butternut

6 pièces

Pitas de volaille et légumes croquants,
crème d'olive Kalamata

6 pièces

Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages ✓

Comté, chèvre, roquefort et noix

24 toasts

Dessert pâtissier ou glacé

voir « les desserts » (page 6)

Carte valable du 5 décembre 2024 au 6 janvier 2025

Comment passer votre commande ?

Conditions générales de ventes

Vous pouvez passer commande directement à votre Boutique Festins Daumesnil ou par Internet sur notre site :

www.festins-traiteur.fr

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr

Aucune commande passée par téléphone, par fax ou par mail ne pourra être enregistrée.

QUAND PASSER VOTRE COMMANDE ?

Au plus tard 3 jours avant la date de retrait

Date limite de prise de commandes :

Avant le samedi 21 décembre 2024 pour le 24 décembre 2024

Avant le samedi 28 décembre 2024 pour le 31 décembre 2024

Vous retrouverez également une sélection de notre gamme en boutique. Cependant devant l'abondance des demandes, certains mets pourront être indisponibles s'ils n'ont pas fait l'objet de commande préalable.

JOURS D'OUVERTURE

PARIS | Daumesnil

7 jours sur 7 de 8h à 21h30

ANNULER OU MODIFIER UNE COMMANDE

Il suffit de nous contacter au plus tard 3 jours à l'avance. Dans le cas contraire, l'intégralité de la commande sera facturée.

RÈGLEMENT

Vous pouvez régler votre commande en espèces ou carte bancaire (Carte Bleue, Visa, American Express).

Aucun chèque ne sera accepté.

 Ticket Restaurant® acceptés

TARIFS

Les tarifs sont valables à compter du jeudi 05 décembre 2024 jusqu'au lundi 06 janvier 2025 pour la Boutique Festins Paris Daumesnil. Les tarifs sont indiqués à la portion (sauf indication contraire) et en euros TTC, TVA au taux en vigueur.

Les consignes sont à régler en supplément du prix des produits et seront remboursées au retour du contenant en parfait état et sur présentation de la facture.

INFORMATIONS PRODUIT


Nous pouvons être amenés à modifier certaines recettes ou menus en cas de difficulté d'approvisionnement de matière première. Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos produits peuvent contenir des ingrédients allergènes (soja, arachides, gluten, etc...).


Pour plus de renseignements, veuillez nous consulter.


 Origine française

 Plat végétarien

 Origine européenne

 Nouveauté 2024

 Poissons et crustacés
issus de pêche durable

 Produit d'exception

Photos non contractuelles

La véritable galette signée Festins...

...SE DÉGUSTE TRADITIONNELLEMENT EN JANVIER !

Qui sera le roi ou la reine ?

Si vous avez la chance de trouver une fève FESTINS avec « Gagné » au verso * rappelez-la en boutique pour recevoir votre cadeau gourmand (Le cadeau est indiqué sur la fève) !

>> À partir du jeudi 2 janvier 2025

* Conditions en boutique

 Ticket Restaurant® acceptés

PARIS • 75012

211, Avenue Daumesnil
Tél. 01 43 44 86 36

www.festins.fr • Suivez-nous sur   

Nos autres adresses gourmandes :

BOURGONE • AUXERRE
89250 Chemilly-sur-Yonne
Tél. 03 86 47 94 00

BOURGOGNE • DIJON
21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 03 80 54 39 39

Retrouvez

la galette
Signature Festins
à la crème d'amande

OU
l'édition limitée, cette année :

la galette
à l'orange 

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr



Lien vers
la carte en PDF

SAS FESTINS au capital de 200.000 €. SIRET 384.753.737 / NAF 7010 Z

Mangez 5 fruits et légumes par jour. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Impression VOLUPRINT. Documents et photos (Image & Associés, Adobe Stock), photos non contractuelles, sous réserve d'erreurs typographiques.
Ne pas jeter sur la voie publique.

PEFC® 10-31-2856