

*Carte et tarifs
valables pour les boutiques de
Chemilly-sur-Yonne
et Marsannay-la-Côte
du 9 décembre 2025
au 3 janvier 2026*



Festins
les petits bonheurs



LA CARTE des
Fêtes
BOURGOGNE



La gourmandise est une tradition de fin d'année !

Menu Cristal

26.95 € / pers

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

Tourte de sanglier,
châtaignes, cranberries et sa sauce

à réchauffer !

Dorade snackée, sauce au paprika fumé,
polenta au curcuma, madeleine d'épinards
aux épices douces, légumes d'hiver

Filet de Pintade jus aux noix de Macadamia,
gratin de butternut et potimarron, graines torréfiées

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

Menu Rubis

32.50 € / pers

Foie gras de canard entier Festins

Panna cotta de chou-fleur,
magret de canard fumé
champignons en persillade, butternut rôti

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

Lotte et gambas,
jus de homard à l'huile de Nyons,
conchiglies farcies à la fondue de poireaux truffée

Filet de bœuf sauce Gevrey-Chambertin,
mosaïque de carottes, épinards et topinambours

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

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

Menu Végétal

23.95 € / pers

Camaïeu de betteraves et carottes rôties,
vinaigrette de carotte, suprême d'orange,
mousse de Brillat-savarin truffé

Tarte fine Ardéchoise Châtaignes, cèpes,
betteraves Chioggia, artichaut, compotée de chou rouge

à réchauffer !

Crozets, crème de St-agur et légumes rôtis

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

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

Les Menus de Fêtes

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 Saphir

41.50 € / pers

Spécialité de **Foie Gras de canard** à la cerise

Foie gras de canard entier Festins

Saint-Jacques sur crémeux de potiron
et son tartare, quenelle de Saint-Jacques,
jus de crustacés et miroir mandarine

Escargots de Bourgogne Le plateau de 12

à réchauffer !

Croustade de ris de veau et girolles

à réchauffer !

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

Saumon, velours de carotte, agrumes,
un soupçon de gingembre et poivre noir de Penja,
effiloché de pleurotes, moelleux de brocolis

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

Sauté de chevreuil à la bière de Noël
et aux épices, coing rôti et panais

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

Menu Diamant

62.50 € / pers

Réglette **Boréale**

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

Tapas crème de fourme d'Ambert, poire rôtie

Tapas chorizo et artichaut à l'huile

Foie gras de canard entier truffé à 3%

Médallions de langouste, raviole de langouste,
fondue de poireaux en cassiolette, sauce Américaine
Présenté dans un plat consigné de 7.00 € en supplément

Saint-Jacques au saté, sauce yuzu,
millefeuille de patate douce et glacis d'épinards

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

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

L'Apéritif

Gougères natures à réchauffer ... ou pas !
Sachet de 10 4.00 €

Fours cocktails à réchauffer !
24 pièces 24.20 €

Croque-monsieur
Moelleux de volaille aux épices douces
Croustille de chèvre au lard
Friand à la viande
Clafoutis de saumon et poireau

Réglette Boréale 9.90 €
6 pièces | 1 personne

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
Tapas crème de fourme d'Ambert, poire rôtie
Tapas chorizo et artichaut à l'huile

Tapas des Fêtes 23.00 €
16 pièces

Tapas crème de fourme d'Ambert, poire rôtie
Tapas gambas à l'Américaine
Tapas chorizo et artichaut à l'huile
Tapas saumon fumé, crème de raifort



Trilogie de Blinis des Fêtes 21.50 €

9 pièces
Blinis au citron, tarama et œufs d'avruga
Blinis dans l'esprit d'un Brillat-savarin truffé
Blinis de Homard, sauce aux herbes vertes

Cuillères Gourmandes 33.80 €
12 pièces

Saint-Jacques, coulis de mangue et ananas rôti
Foie gras de canard, pomme acidulée
et pain d'épices
Roulé de saumon fumé et sa petite crème

Galas 25.80 €

16 pièces
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

**Brioche au saumon fumé et
crème de concombre** 29.00 €
20 toasts

Pain surprise mélangé 39.60 €
40 toasts

Rillettes d'oie
Jambon blanc beurre
Jambon de pays
Rosette

**Pain surprise aux céréales
et aux 3 fromages** 22.50 €
24 toasts

Comté, chèvre, roquefort et noix

Le Caviar

À commander 4 jours à l'avance



[la boîte]

Le Caviar Impérial de Sologne
de la Maison Nordique
réputé pour sa qualité incomparable

les 10g 26.00 €
les 30g 78.00 €
les 50g 130.00 €

Les Foies Gras



Foie Gras DE CANARD (les poids sont donnés à titre indicatif)

Spécialité de Foie Gras de canard à la cerise
la tranche de 50g 8.40 €
les 250g 42.00 € le kg 168.00 €

Foie gras de canard entier Festins
la tranche de 50g 8.40 €
les 250g 42.00 € le kg 168.00 €

Foie gras de canard entier truffé à 3%
la tranche de 50g 12.30 €
les 250g 61.50 € le kg 246.00 €

Lobe de foie gras de canard entier aux épices, mi-cuit
1/2 lobe de 240g 37.80 €
lobe entier 480g 75.60 €
le kg 157.50 €

Le Magret de canard
farci au Foie Gras de canard le kg 48.00 €
Poids à titre indicatif de la pièce environ 500g soit 24 €



Les Terrines et Pâtés en croûte

Terrine de langouste et écrevisses,
épinards et zestes d'orange,
sauce aux agrumes la tranche 9.50 €

**Terrine de saumon, coriandre
et légumes d'antan,** sauce butternut
aux épices douces la tranche 5.80 €

Pâté en croûte de canard, foie gras et figues la tranche 6.95 €

**Pâté en croûte de ris de veau,
foie gras et pistaches** la tranche 7.95 €

Pyramide de volaille façon galantine,
abricot et cranberries, cœur de foie gras,
poudre de pistache la tranche 7.95 €

Pâté en croûte de faisan
noisettes, lard fumé
au sel de Guérande la tranche 6.95 €

Foie Gras D'OIE

Foie gras d'oie extra truffé à 6%
Cassolette de porcelaine, 50g 19.95 €

Foie gras d'oie entier Festins
la tranche de 50g 9.90 €
les 250g 49.50 € le kg 198.00 €

**Foie gras d'oie entier
truffé à 3% « Marie Stuart »**
230g 72.90 € 300g 95.00 €



Les Entrées froides

- NEW** Saint-Jacques sur crémeux de potiron et son tartare, quenelle de Saint-Jacques, jus de crustacés et miroir mandarine 8.95 €
- Bûchette de saumon fumé, gambas, fromage frais aux herbes et cœur de crème balsamique 8.40 €
- NEW** Homard, crème de topinambour, rémoulade de légumes et homard, voile de bouillon de topinambour 15.95 €
- Bavaroise de saumon fumé 4.35 €
- Artichaut norvégien 9.20 €
Fond d'artichaut, céleri rémoulade, œuf poché et saumon fumé
- NEW** Camaïeu de betteraves et carottes rôties, vinaigrette de carotte, suprême d'orange, mousse de Brillat-savarin truffé 8.75 €
- Tartelette des sous-bois 7.90 €
Chutney de figues et oignons rouges, fricassée de cèpes et champignons de Paris, mousse de châtaignes, girolles et noisettes
- NEW** Panna cotta de chou-fleur, magret de canard fumé, champignons en persillade, butternut rôti 8.95 €
- Mystère de foie gras 7.60 €
Foie gras, œuf mollet, confit d'oignons rouges en habit de pain d'épices
- Demi-langouste à la parisienne Selon arrivee



L'Entrée froide à partager

- NEW** Ballotine d'écrevisses et volaille, cœur de saumon
Pour 6/8 personnes 79.00 €
Présenté dans un plat consigné de 5.00 € en supplément
Ballotine d'écrevisses et volaille, cœur de saumon au poivre Timut, butternut, épinards.
Œufs durs mayonnaise à l'estragon et macédoine.



Les Entrées chaudes

- Tarte fine Ardéchoise 7.60 €
Châtaignes, cèpes, betteraves Chioggia, artichaut, compotée de chou rouge
- Morilles jumbo farcies à la volaille et champignons eryngii, crème de morilles - servir froid, tiède ou chaud 12.50 €
- Bouchée à la reine de volaille 1 et champignons 5.30 €
- Croustade de ris de veau et girolles 11.95 €
- NEW** Tourte de pintade 1 8.50 €
Foie gras, Loupiac, crème de girolles et girolles
- Tourte de sanglier 1, châtaignes, cranberries et sa sauce 7.95 €
- Foie gras poêlé, poire rôtie à la fleur d'hibiscus, sauce poire Williams 16.30 €
À votre demande, nous pouvons préparer cette recette en plats consignés.
- Coquille Saint-Jacques 12.95 €
- Escargots de Bourgogne Le plateau de 12 11.70 €
- Vol-au-vent de saumon, gambas et fondue de poireaux au curry 7.90 €
- Boudin blanc truffé à 3% Les 100 g à poêler 5.70 €
- Boudin blanc nature Les 100 g à poêler 2.50 €

Les Salades {les 250 g}

- La Méli-Mélo Forestier 11.50 €
Magrets de canard fumés, haricots verts, carottes rôties, châtaignes et cèpes
- NEW** La Vitaminée 10.00 €
Gambas marinées au piment d'Espelette, lentilles Beluga, poivrons confits, mangue, fèves de soja et vinaigrette passion
- NEW** La Crispy 8.50 €
Quinoa séché crispy, patates douces, feta, courgettes, oignons rouges, grenades
- L'Épinards, Avocats, Pommes fruits et Crevettes 7.50 €

Les Veloutés Bouteilles de 500 ml

- Velouté de Châtaignes 7.50 €
- Velouté de Morilles 9.50 €
- NEW** Velouté de Crème Dubarry (chou-fleur) 6.50 €

Les Poissons et Crustacés

- NEW Saint-Jacques** 🦑 au saté, sauce yuzu, millefeuille de patate douce et glacis d'épinards 15.90 €
- Dorade** snackée, sauce au paprika fumé, polenta au curcuma, madeleine d'épinards aux épices douces, légumes d'hiver 13.50 €
- Aiguillettes de Saint-Pierre**, jus de crustacés citronné, moelleux de brocolis-épinards et parmesan 17.60 €
- NEW Saumon**, velours de carotte, agrumes, un soupçon de gingembre et poivre noir de Penja, effiloché de pleurotes, moelleux de brocolis 16.95 €
- NEW Lotte et gambas**, jus de homard à l'huile de Nyons, conchiglies farcies à la fondue de poireaux truffée 19.90 €
- Risotto de homard** à la sicilienne 16.90 €
- Navarin de homard entier** en carapace, sauce Champagne 39.50 €
Présenté dans un plat consigné de 7.00 € en supplément
- Médallions de langouste**, raviole de langouste, fondue de poireaux en cassolette, sauce Américaine 21.95 €
Présenté dans un plat consigné de 5.00 € en supplément



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

Les Volailles et Viandes

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

- NEW Filet de Pintade** 🦋 jus aux noix de Macadamia, gratin de butternut et potimarron, graines torréfiées 14.95 €
- Suprême de volaille** 🦋, velouté de morilles, gratin de pommes de terre au Taleggio 13.50 €
- Dinde** 🦋 et **boudin blanc truffé**, risotto au Champagne et fricassée de champignons aux marrons 15.95 €
- Suprême de chapon** 🦋 à la crème d'Isigny truffée, millefeuille de pommes de terre et légumes 18.75 €
- Moelleux de veau** 🦋, sauce vin jaune, légumes poêlés et gaufre de pommes de terre, potimarron 15.30 €
- Ris de veau** 🦋 rôti, miel et gingembre, poêlée de chou pak choï, pleurotes et maki 22.00 €
- Filet de bœuf** 🦋 sauce Gevrey-Chambertin, mosaïque de carottes, épinards et topinambours 18.95 €
- NEW Sauté de chevreuil** 🦋 à la bière de Noël et aux épices coing rôti et panais 15.95 €



Les Plats végétariens et Légumes

Ces recettes ne sont pas préparées en plats consignés.

- Risotto de **pleurotes**, cèpes et **girolles** 🌿 8.90 €
- Crozets**, crème de St-agur et légumes rôtis 🌿 10.90 €
- Butternut rôti**, poêlée de pousses d'épinards, granola de fruits secs et graines de sarrasin 🌿 10.90 €



- Marrons** au jus de veau 8.80 €
- Gratin dauphinois** traditionnel Festins 🌿 5.90 €
- Haricots verts** 🌿 7.20 €
- Fricassée de **champignons** 🌿 8.50 €
- Duo de millefeuilles de **pommes de terre** et **légumes** 🌿 9.95 €
- Purée de pommes de terre truffée** 🌿 12.60 €
- Purée de céleri** 🌿 5.20 €
- Petits **légumes** croquants 🌿 5.90 €
Pois gourmands, navets, haricots verts, carottes et fèves

Pour 1 ou 2 personnes, suivant votre appétit

Les Cocottes à partager

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

Cocotte consignée 80 € pièce.

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

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.

La cocotte lutée de suprême de volaille truffée et foie gras,
sifflets de carottes et potimarron 1l.....120.00 €
4 personnes | 45 min de réchauffe et de dorage de la croûte

Paleron de veau et foie gras aux épices, jus réduit
purée de pommes de terre au beurre d'Isigny et carottes 1l.....159.00 €
6 personnes | 50 min de réchauffe

Turbot, farce de sandre truffée, sauce Meursault,
poêlée de pleurotes, jeunes poireaux et lentilles Beluga 1l.....130.00 €
4 personnes | 40 min de réchauffe

Ragoût de homard en carapace,
sauce au Cognac et riz basmati 1l.....189.00 €
4 personnes | 1h de réchauffe



Le Fromage Pour 8/12 personnes

Notre sélection de **fromages affinés** est présentée sur un plateau.....38.50 €

Chaource, Epoisses Gaugry, Comté AOP 12 mois,
St-Bris fermier de la ferme d'Ultéria (chèvre),
Camembert au lait cru AOP,
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 Gastronomiques à partager

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

Filet de bœuf Souvarov 1l.....185.00 €
8 personnes | 2 plats consignés | 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.

Jambon d'York en croûte au Porto 1l.....125.00 €
6/8 personnes | 2 plats consignés | 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.

Chapon Fermier entier désossé 1l.....179.00 €
2 plats consignés | 8 personnes | Prévoir 1h30 de réchauffe
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.

Dinde Fermière entière désossée 1l.....139.00 €
1 plat consigné | 8 personnes | Prévoir 1h30 de réchauffe
Avec marrons, farce pistachée, petits boudins blancs truffés et fricassée de champignons.

Prestige de Bar et Saumon en écailles dorées,
fondue de poireaux et sauce vin blanc.....108.00 €
6/8 personnes | Prévoir 1h de réchauffe

Les Desserts

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

Les Pâtisseries

Disponibles à partir du 16 décembre

Individuel.....5.60 €
4/5 personnes.....25.00 €
6/8 personnes.....39.50 €

L'Intense Chocolat

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

L'Éclat Vanille-Framboise

Biscuit joconde, croustillant amande, confit de framboise, mousse vanille.

La Chaleureuse

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

L'Exotique

Biscuit amande, croustillant chocolat blanc, mousse passion, moelleux amande, compotée ananas-passion, crémeux exotique



Les Glacés

Pensez à vous munir d'un sac isotherme !
Disponibles en individuels uniquement

Verrine glacée
façon Omelette Norvégienne

Verrine glacée
sorbet coco et citron vert,
coulis de framboise
et caramel croquant

Les Gourmandises

Fours sucrés assortis.....20.80 €
Plateau de 16 pièces

Macarons sucrés assortis.....27.00 €
Plateau de 20 pièces

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.



Les Cocktails et Buffets

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



Buffet Froid

à partir de 10 couverts

39.90 € / personne

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

Foie gras de canard 1 t. entier Festins

Mini-Pâté en croûte de **faisan 1 t.,**
 noisette et lard fumé au sel de Guérande

La salade **Vitaminée**

Gambas marinées au piment d'Espelette, lentilles Beluga,
 poivrons confits, mangue, fèves de soja et vinaigrette passion

La salade **Méli-Mélo Forestier**

Magrets de canard fumés, haricots verts, carottes rôties,
 châtaignes et cèpes

Camaïeu de **betteraves et carottes rôties,**
 vinaigrette de carotte, suprême d'orange,
 mousse de Brillat-savarin truffé ✓

Suprême de volaille 1 t. mariné aux cèpes,
 sauce Armagnac et cèpes

Plateau de **fromages**

Pain viennois

Dessert pâtissier ou glacé

voir « les desserts » (page 6)



Cocktail Dinatoire

Idéal pour 6 personnes

219.00 € soit 36.50 € / personne

Gougères nature ✓ 20 pièces à réchauffer ... ou pas !

Escargots de Bourgogne à réchauffer !
 Le plateau de 12

Galas 16 pièces

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 ✓

Blinis au **citron, tarama** et œufs d'avruga
 6 pièces

Blinis dans l'esprit
 d'un **Brillat-savarin truffé** ✓ 6 pièces

Cuillère Gourmande de **Saint-Jacques,**
 coulis de mangue et ananas rôti 6 pièces

Fours cocktails 12 pièces à réchauffer !

Croque-monsieur | Friand à la viande

Mini-Bûchette de saumon fumé, gambas,
 fromage frais aux herbes et cœur de crème
 balsamique 6 pièces

Bodega de salade **épinards, avocats,**
pommes fruits et crevettes 6 pièces

Bodega de salade **La Crispy** ✓ 6 pièces

Quinoa séché crispy, patates douces, feta,
 courgettes, oignons rouges, grenades

Magret de canard farci au Foie Gras de canard
 6 pièces

Pain surprise aux céréales
 et aux 3 fromages ✓ 24 pièces

Dessert pâtissier ou glacé

voir « les desserts » (page 6)

Le Menu Petit Lutin

14.95 € / enfant

Mini-Burger **Saumon Fumé/Concombre**
 et Mini Croque-Monsieur

Dinde, petits marrons
 et purée de pomme de terre

Le sapin surprise
 à décorer !



Carte valable du 9 décembre 2025 au 3 janvier 2026

Comment passer votre commande ?

Conditions générales de ventes

Vous pouvez passer commande directement à la Boutique Festins de votre choix, par téléphone ou par Internet sur notre site :

www.festins-traiteur.fr.

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr

Le retrait s'effectuera automatiquement à la boutique auprès de laquelle vous aurez passé votre commande.

Aucune commande passée 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 commande :

Jusqu'à 17h le dimanche 21 décembre 2025 pour le 24 décembre

Jusqu'à 19h le samedi 27 décembre 2025 pour le 31 décembre

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

CHEMILLY-SUR-YONNE - 03 86 47 94 00

Du mardi au jeudi de 9h à 12h45 et de 15h à 18h45

et du vendredi au samedi de 9h à 12h45 et de 14h à 18h45

À partir du lundi 15 décembre 2025 :

Du lundi au samedi de 9h à 19h sans interruption

Ouverture exceptionnelle :

Le dimanche 21 décembre 2025 de 9h à 18h

MARSANNAY-LA-CÔTE - 03 80 54 39 39

Du mardi au samedi de 9h à 19h sans interruption

À partir du lundi 15 décembre 2025 :

Du lundi au samedi de 9h à 19h sans interruption

Ouverture exceptionnelle :

Le dimanche 21 décembre 2025 de 9h à 17h

ANNULER OU MODIFIER UNE COMMANDE

Il suffit de nous contacter au plus tard 3 jours avant la date du retrait. 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).

Aucun chèque ne sera accepté.

 **Ticket Restaurant®** acceptés

TARIFS

Les tarifs sont valables à compter du mardi 09 décembre 2025 jusqu'au samedi 03 janvier 2026 pour les Boutiques Festins de Bourgogne à Chemilly-sur-Yonne et Marsannay-la-Côte. 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 PRODUITS


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 2025

 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 * rapportez-la en boutique pour recevoir votre cadeau gourmand (Le cadeau est indiqué sur la fève) !

>> À partir du vendredi 2 janvier 2026

* Conditions en boutique

Retrouvez

la galette *Signature Festins à la crème d'amande*

ou l'édition limitée, cette année :

la galette *à l'orange*

BOURGOGNE • AUXERRE

Route de Beaumont
89250 Chemilly-sur-Yonne
Tél. 03 86 47 94 00

BOURGOGNE • DIJON

23, Route de Beaune
21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 03 80 54 39 39

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr



www.festins.fr • Suivez-nous sur   

 **Ticket Restaurant®**
acceptés

Version
PDF
de la carte



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 Exaprint. Documents et photos (Image & Associés, Adobe Stock), photos non contractuelles, sous réserve d'erreurs typographiques.

Ne pas jeter sur la voie publique.