



*Carte et tarifs
valables pour les boutiques de
Chenilly-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
ou

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
ou

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
ou

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,
conchiglie farcies à la fondue de poireaux truffée
ou

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

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
ou

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
à réchauffer !

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

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

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

Réglotte 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%**

Médaillons de langouste, raviole de langouste,
fondue de poireaux en cassolette, 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
ou

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

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



L'Apéritif

à réchauffer ... ou pas !

Gougères natures  4,00 €

Sachet de 10

à réchauffer !

Fours cocktails  24,20 €
24 pièces

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



NEW Trilogy 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]

les 10g 26,00 €
les 30g 78,00 €
les 50g 130,00 €

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



(les poids sont donnés
à titre indicatif)



Les Foies Gras

Foie Gras DE CANARD

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 €**

**NEW 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 €**

NEW Pyramide de volaille  façon galantine,
abricot et cranberries, cœur de foie gras,
poudre de pistache **la tranche 7,95 €**

Pâté en croûte de faisant 
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

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 €

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

Camaïeu de betteraves et carottes rôties,

vinaigrette de carotte, suprême d'orange, mousse de Brillat-savarin truffé

8,75 €

Tartelette des sous-bois

Chutney de figues et oignons rouges, fricassée de cèpes et champignons de Paris, mousse de châtaignes, girolles et noisettes

7,90 €

Panna cotta de chou-fleur, magret de canard fumé

champignons en persillade, butternut rôti

8,95 €

Mystère de foie gras

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

7,60 €

Demi-langouste à la parisienne

Selon arrivage



L'Entrée froide à partager

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 Salades {les 250 g}

La Méli-Mélo Forestier

11,50 €

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

La Vitaminée

10,00 €

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

La Crispy

8,50 €

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

L'Épinards, Avocats, Pommes fruits et Crevettes

7,50 €

Les Entrées chaudes

Tarte fine Ardéchoise

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

7,60 €

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 et champignons

5,30 €

Croustade de ris de veau et girolles

11,95 €

Tourte de pintade

Foie gras, Loupiac, crème de girolles et girolles

8,50 €

Tourte de sanglier

7,95 €

châtaignes, cranberries et sa sauce

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**

7,90 €

et fondue de poireaux au curry

Boudin blanc truffé à 3%

5,70 €

Boudin blanc nature

2,50 €



Les Poissons et Crustacés

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 €

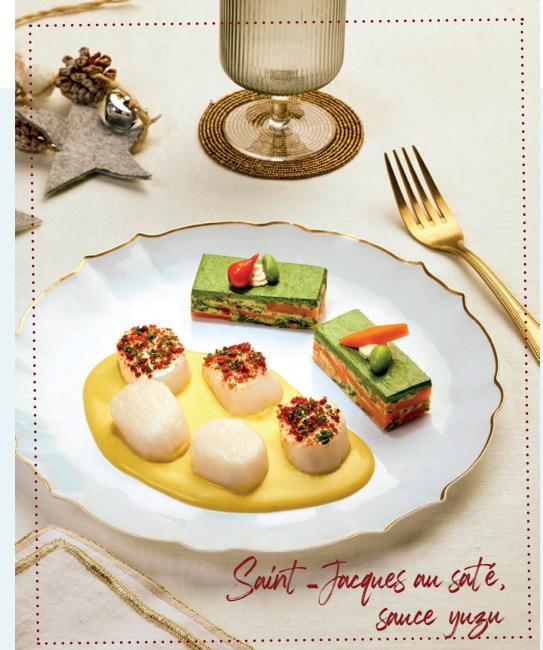
Saumon, velours de carotte, agrumes, un soupçon de gingembre et poivre noir de Penja, effiloché de pleurotes, moelleux de brocolis 16,95 €

Lotte et gambas, jus de homard à l'huile de Nyons, conchiglie 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

Médaillons de langouste, raviole de langouste, fondue de poireaux en cassolette, sauce Américaine 21,95 €
Présenté dans un plat consigné de 5,00 € en supplément



*Saint-Jacques au saté,
sauce yuzu*

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.

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 €

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 €

Pour 1 ou 2 personnes, suivant votre appétit

8,80 €

Marrons au jus de veau 8,80 €

5,90 €

Gratin dauphinois traditionnel Festins 5,90 €

7,20 €

Haricots verts 7,20 €

8,50 €

Fricassée de **champignons** 8,50 €

9,95 €

Duo de millefeuilles de **pommes de terre et légumes** 9,95 €

12,60 €

Purée de pommes de terre truffée 12,60 €

5,20 €

Purée de céleri 5,20 €

5,90 €

Petits légumes croquants 5,90 €

Pois gourmands, navets, haricots verts, carottes et fèves

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 **11** 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 **11** 159,00 €

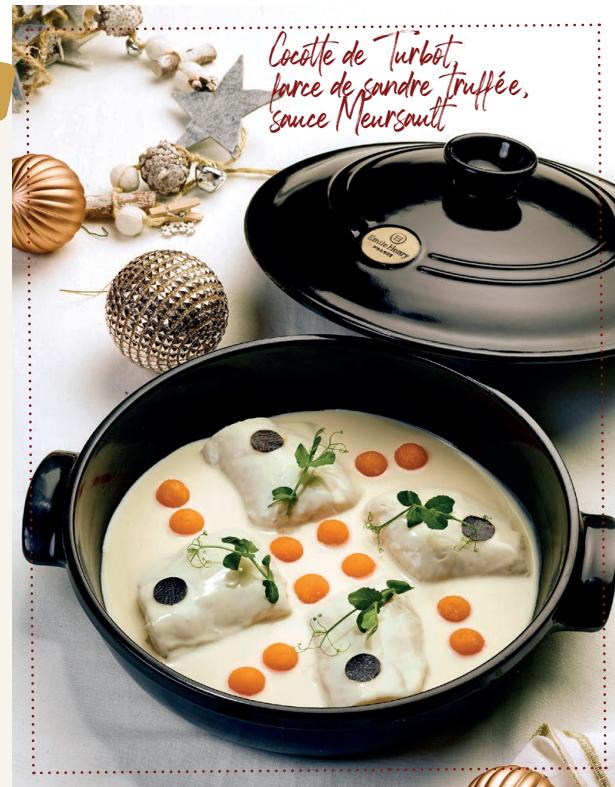
6 personnes | 50 min de réchauffe

Turbot, farce de sandre truffée, sauce Meursault,
poêlée de pleurotes, jeunes poireaux et lentilles Beluga **11** 130,00 €

4 personnes | 40 min de réchauffe

Ragoût de homard en carapace,
sauce au Cognac et riz basmati **11** 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 Desserts

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

Les Pâtissiers

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'Eclat 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 Gastronomiques à partager

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

Filet de bœuf Souvarov **11** 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 **11** 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 **11** 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 **11** 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

Pensez à vous munir d'un sac isotherme !

Les Glacés 5,60 €

Disponibles en individuels uniquement

NEW Verrine glacée façon Omelette Norvégienne

NEW 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 entier Festins

Mini-Pâté en croûte de **faisan** 1,
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 mariné aux cèpes,
sauce Armagnac et cèpes

Plateau de **fromages**

Pain viennois

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 !



Cocktail Dinatoire

Idéal pour 6 personnes

219,00 € soit 36,50 € / personne

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

Escargots de Bourgogne
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)



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.



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.

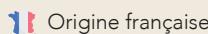
Les consignes sont à régler en supplément du prix des produits et seront remboursées au retour du contenu en parfait état et sur présentation de la facture.

INFORMATIONS PRODUITS

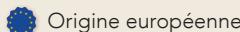
Nous pouvons être amenés à modifier certaines recettes ou menus en cas de difficulté d'approvisionnement de matière première. Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

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

Pour plus de renseignements, veuillez nous consulter.



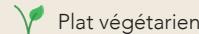
Origine française



Origine européenne



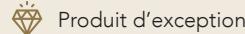
Poissons et crustacés issus de pêche durable



Plat végétarien



Nouveauté 2025



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

Commandez en un clic

sur www.festins-traiteur.fr



acceptés

Version
PDF
de la carte



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

www.festins.fr • Suivez-nous sur

Notre autre
adresse gourmande :

PARIS • 75012
211, Avenue Daumesnil
Tél. 01 43 44 86 36

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.