

Duthoit

Boucher - Charcutier - Traiteur

Depuis 1907



*Un petit goût
de fêtes*



Gault & Millau



www.duthoit-traiteur.com

67 rue Belle Croix - 59890 QUESNOY-SUR-DEÛLE - Tél. 03 20 78 91 10

traiteurduthoit@orange.fr -  [traiteurduthoit](https://www.facebook.com/traiteurduthoit)

Les Mises en bouche froides

Les Pains surprise campagne "Maison"

Le Saint Antoine :

Rillettes de canard, mousse de foie de volaille, truffée 1% à la vodka, mortadelle italienne, jambon cru, rosette Lyonnaise

801 le PETIT (35 toasts)

La pièce : **21,80€**

800 le GRAND (72 toasts)

La pièce : **33,80€**

Le Saint Pierre :

Saumon fumé sur beurre, rillettes de cabillaud, tarama et miettes de crabe, salade de crabe et écrevisses.

803 le PETIT (35 toasts)

La pièce : **21,80€**

804 le GRAND (72 toasts)

La pièce : **33,80€**



807 Le Pain Polaire "Terre & Mer"

Le polaire (48 toasts) : **29,90€**

Saumon fumé sur rillettes de cabillaud, jambon de dinde sur pesto, tarama et miettes de crabe, jambon cru et tartare de tomates confites

814 Hérisson "Cocktail"

Le hérisson (50 brochettes) : **24,25€**

Brochettes de jambon, ananas, tomates cerise, roulade jambon, salami, olives, fromages, fruits secs.



811 Pain Jumeaux-Jumelles "Le petit Zygote"

Le zygote : **29,62€**

Navettes : mousse de foie, julienne de cornichons, crabe, salade julienne de carottes
Faluches : thon-mayonnaise-tomates, salade-jambon-beurre, tomates-coleslaw
(12 Navettes & 12 Faluches)

809 9 Verrines "Gourmandes"

Les 9 verrines : **8,99€**

3 Verrines : Saumon, fromage frais, concombre, 3 Verrines : Saint Jacques, carottes, pommes fondantes, 3 Verrines : Saint Jacques, champignons, poireaux



806 8 Bouchées "Spaetzel surprises"

Les 8 bouchées : **10,40€**

2 Bouchées Fromage, 2 Bouchées Saumon fumé, 2 Bouchées Bacon, 2 Bouchées Rillettes d'oie

810 16 Minis Tortillas garnis

Les 16 tortillas : **9,95€**

4 tortillas poulet, 4 Tortillas jambon Serrano, 4 Tortillas légumes-chèvre, 4 Tortillas saumon fumé



Les Mises en bouche chaudes

872 8 Minis sandwichs tapas

les 8 tapas : 10,50€

2 Tapas : Poulet-cheddar-pain curcuma, 2 Tapas : Crème de légumes pain céréales
2 Tapas : Jambon fumé, pain pavot, 2 Tapas : Saumon fumé



873 8 Minis Bruschettas

Les 8 bruschettas : 13,95€

2 Bruschettas Jambon Serrano, 2 Bruschettas thon, 2 Bruschettas sardine, 2 Bruschettas légumes

874 Coffret de 12 petits fours chauds en fête

les 12 petits fours chauds : 12,95€

3 Chouquettes Emmental, 3 Roulés cocktail fromage, 3 Minis vol au vent, 3 Minis feuilletés saussisse



875 Coffret de 8 Tatins de légumes

Les 8 tatins : 10,50€

2 Tatins champignons, 2 Tatins duo de poivrons, 2 Tatins curry, 2 Tatins de légumes du soleil

876 Coffret 12 minis "Exotiques"

les 12 pièces : 7,95€

4 Minis nems de poulet, 4 Minis acras, 4 Minis Samoussas boeuf-curry



Les Entrées Froides

582 Exquis d'Artichaut à la norvégienne

L'Assiette : 5,95€ C = 2€

Un mélange réussi de textures et de saveurs : une délicate sauce composée d'artichaut et d'oeuf déposés sur un blinis et recouvert d'un carpaccio de saumon fumé



581 Opéra marin en 3 Actes

L'Assiette : 6,75€ C = 2€

1 Mini verrine de Cocktail de crabe et écrevisse, mangue, passion et 1 Mini Opéra de St Jacques et cabillaud, pointe de yuzu, 1 Mini Opéra de truite et asperges

559 Trilogie de saumon "Maison"

L'Assiette : 9,90€ C = 2€

Assiette garnie de nos 3 Saumons :

Tartare de saumon huile d'olive et citron, Tranche de saumon fumé "de Chez nous", Verrine d'effeuillé saumon cuit façon rillette et sa gougère de saumon



576 Assiette de foie gras nature "Maison"

L'Assiette : 9,90€ C = 2€

Une très belle tranche de 50grs de foie gras de canard entier avec ses garnitures
Toasts pain blanc, pain épices, pain aux baies de Goji

569 Duo Terre & Mer

Le duo : 9,90€

Duo de verrines :

- Terre : Fraîcheur de foie gras de canard & compotée de poires
- Mer : Fraîcheur de St Jacques tomates, fromage blanc & boulgour



809 Quadrilogie de canard

L'Assiette : 10,60€ C = 2€

Assiette garnie d'une 1/2 tranche de foie gras de canard, de filet de canard fumé, d'une briochette de mousse de foie gras avec 1 Mini Opéra Foie gras et viande des grisons montée sur une base croustillante

810 1/2 Langouste façon "Maison"

L'Assiette : 17,90€ C = 2€

La queue de langouste est redéposée sur la carapace remplie d'une préparation de légumes maison et accompagnée de ses garnitures



Les Entrées Chaudes

711 **Pastilla de canard confit**

L'entrée : 5,80€

Pâte filo croustillante garnie de canard confit, échalotes, abricots, amandes



717 **Mini tourte aux ris de veau**

L'entrée : 6,20€

Pâte Brisée pur beurre croustillante, garnie d'une recette goûteuse aux ris de veau et champignons

714 **Dz Escargots pur beurre**

La dz : 6,20€

12 Escargots de bourgogne pur beurre en coquille "Maison"



703 **Bouchée aux ris de veau "Maison"**

La bouchée : 7,15€

Dans un écrin de pâte feuilletée, une préparation "Maison" à base de ris de veau frais, crème, champignons, un régal...

840 **Coquille St Jacques au Gewurztraminer**

La coquille : 7,15€

Coquille Saint jacques traditionnelle dressée avec queues d'écrevisses, champignons, appareil crème au Gewurztraminer sur noix de St Jacques de belle grosseur



841 **Surprise au bloc de foie gras & pommes, coulis au Porto**

La surprise : 7,15€

Pâte Feuilletée, pommes, bloc de foie gras de canard

847 **Cocotte d'escargots aux pleurotes**

La cocotte : 7,95€ C = 2€

Petite cocotte d'escargots et ses pleurotes cuisinés, sous une pâte feuilletée



843 **Cassoline de langoustines et écrevisses"**

La cassoline : 7,80€ C = 2€

Crème, noix de St Jacques, queues d'écrevisses, riesling, gingembre

845 **Cassolette de Ris de veau a la crème**

La cassolette : 9,63€ C = 2€

Produit emblématique de la gastronomie traditionnelle française, le ris de veau est un mets d'exception dans cette recette où il est cuisiné en sauce avec des champignons, une touche de savoir faire et de la crème



La Cuisine

500 **Cocotte de lotte aux petits légumes**

Le plat : 11,90€ C = 2€

Gratin gourmand de lotte, sauce crémeuse aux petits légumes et vin blanc, chou fleur, brocolis, carottes et champignons



501 **Moelleux de chapon aux pleurotes**

Le plat : 9,40€

Chapons fermiers rôtis au four et déglacés au vin blanc liquoreux, sauce à base de jus de cuisson réduit et améliorée aux pleurotes et Gewurztraminer d'Alsace

502 **Caille désossée, farcie foie gras sauce périgourdine, nage de ris de veau**

Le plat : 9,40€

Caille désossée, reconstituée et améliorée avec une farce au foie gras, le tout accompagné d'une sauce périgourdine à base de truffes et foie gras. Ajout de ris de veau braisés sur les cailles !



503 **Nid de suprême de faisan confit forestier**

Le plat : 8,45€

Dans sa corolle de filo sur lit de champignons des bois se cache un confit de faisan, moelleux, fondant, un vrai régal !

504 **Sauté de biche au Saint-Emilion en marmiton**

La marmite : 8,45€ C = 2€

Cuissot et épaule de biche marinés au Saint-Emilion, cuit longuement dans un fond réalisé à partir d'os et parures de gibier, réduction d'échalotes et petite note de gelée de groseille...



505 **Grenadin de filet veau au Boudin blanc**

Le plat : 8,45€

Grenadin : tranche épaisse de filet de veau garnie avec notre farce "spécial fêtes" et, en son centre d'un boudin blanc nature (spécialité "maison")

Les Garnitures

516 Pomme de terre chausson

L'unité : 2,90€

Pomme de terre cuite au four et vidée de son contenu, remplie d'une purée améliorée à la crème fraîche, beurre, gruyère suisse râpé



523 Cube de purée de patate douce

L'unité : 2,90€

Cube de purée de patates douces, confit d'oignons et quenelle de vitelotte, original !

513 Rizotto de légumes verts

L'unité : 2,90€

Rizotto original composé de légumes et aromates (riz, épinards, petit pois et oignons, épices douces)



514 Gratin Dauphinois

L'unité : 2,90€

Le gratin dauphinois, est une spécialité française d'origine dauphinoise (Gap et sa région historique) à base de pomme de terre, de crème et/ou de lait

522 Millefeuille de légumes

L'unité : 2,90€

Le millefeuille se compose de carottes, courgettes et emmental en plusieurs couches successives



526 Mélange "bien être"

L'unité : 2,90€

Délicieux mélange de légumes verts variés (petits pois, maïs doux, haricots romano, fèves de soja, haricots rouges, oignons, graines de tournesol)

525 Crumble de légumes

L'unité : 2,90€

Délicieux mélange de légumes, carottes, poireaux et oignons sous une couche de crumble, un délice !



517 Poêlée Forestière

L'unité : 2,90€

Mélange de champignons, pleurotes, bolets, shitakes, pholiotas, échalotes et beurre

Charcuterie artisanale

Les Boudins blancs

- 246 Boudin blanc nature "Maison"
247 Boudin blanc truffé 1% "Maison"
220 Boudin Blanc Marc de champagne, foie gras, raisins

Le Kg : 20,52€
Le Kg : 30,64€
Le Kg : 34,94€



Les Foies gras

- 864 Foie gras canard "entier" nature
863 Foie gras Canard entier aux figues

les 100 grs : 10,90€
les 100 grs : 10,90€

Charcuterie Apéritif

- 288 Minis "Saucisses Cocktail"
287 Minis "Boudins Blancs"

Le Kg : 23,48€
Le Kg : 23,48€



Charcuterie Festive

- 280 Mini pâte croûte de caille aux raisins
281 Terrine de chapon au miel & châtaignes
295 Pâté croûte de perdrix aux pommes & cassis
291 Pâté croûte "canard aux figues"
290 Rillettes de canard
271 Galantine "de mon charcutier"
275 Cochon lait à la coupe
285 Pâté en croûte de St Jacques au Noilly
348 Dôme au crabe & saumon
349 Pain de saumon fumé, chapon & girolles

Le Kg : 35,50€
Le Kg : 35,50€
Le Kg : 39,50€
Le Kg : 32,80€
Le Kg : 26,80€
Le Kg : 26,90€
Le Kg : 28,90€
Le Kg : 39,50€
Le Kg : 34,60€
Le Kg : 34,60€



Grillades sur pierre

- 796 **Melchior aux 5 filets frais** La pers : 11,25€
composée de 50grs de chaque variétés pour un total de 250grs / pers.
Filet caille, Filet poulet, Filet de boeuf, Filet de veau, Filet d'agneau

- 797 **Blathazar version "Rossini"** La pers : 13,25€
composée de 5 variétés pour un total de 260grs / pers.
80grs rumsteack de boeuf, 80grs filet de pintade, 50grs filet mignon de porc, 40grs filet de canard, 50grs de foie gras de canard éveiné cru



798 Fondue festive Gaspard

La pers : 11,25€

- composée de 280grs de viande / pers.
100grs rumsteack, 60grs filet de poulet, 60grs mignon de porc, 60grs filet de canard

799 Plateau Légumes pour accompagner vos viandes...

La pers : 5,59€

- composé de 200grs de légumes / personne
Pleurotes, baby maïs, haricots plats, crosnes, asperges vertes, pomme grenaille, légumes d'antan.



Les Menus de Fêtes

870 **Menu N° 1 "Harmonie festive"**

Le menu : 19,90€

ENTREE CHAUDE

Coquille Saint Jacques au Gewurztraminer **OU** Surprise au bloc de foie gras & pommes

PLAT

Sauté de biche Saint-Emilion **OU** Grenadin de veau au boudin blanc

GARNITURES

Gratin dauphinois et Mélange bien être



871 **Menu N° 2 "Prélude gourmand"**

La pers : 29,90€

ENTREE FROIDE

Assiette de foie gras et ses garnitures **OU** Duo Terre & Mer

ENTREE CHAUDE

Cocotte d'escargots aux pleurotes **OU** Cassoline de langoustines et écrevisses

PLAT

Moelleux de chapon aux pleurotes **OU** Caille farcie foie gras

GARNITURES

Cube de purée de patate douce et Poêlée Forestière



507 **Menu Enfant**

Le menu : 12,00€

ENTREE

Feuilleté ourson jambon fromage

PLAT

Emincé de chapon, sauce crème, pomme de terre chausson & légumes

GARNITURES

Dessert Surprise et confiseries



"Tu crois que si on a de plus grandes ébaussures, on a de plus grandes cadeaux?"

Les Viandes

Le Boeuf de notre région

- 012 Tournedos (cœur côte au filet)
- 005 Entrecôte
- 006 Côte au filet
- 029 Cœur Rumsteack
- 009 Fondue (rumsteack, aloyau)
- 004 Filet boeuf
- 032 Rôti de bœuf (tranche grasse)
- 949 Filet de bœuf farci aux pleurotes
- 948 Cœur de Rumsteack farci foie gras canard
- 021 Paleron (pour vos carbonades extra)
- 003 Basse-côte (à mijoter, extra)

- Le Kg : 34,80€
- Le Kg : 25,90€
- Le Kg : 28,95€
- Le Kg : 34,80€
- Le Kg : 32,80€
- Le Kg : 42,90€
- Le Kg : 28,95€
- Le Kg : 38,60€
- Le Kg : 39,60€
- Le Kg : 19,45€
- Le Kg : 19,45€



Le Veau fermier français

origine Dordogne, Corrèze, Pyrénée atlantique, Limousin

- 051 Quasi de veau, noix, noix patissière
- 052 Côte de veau sans os
- 057 Filet de veau
- 069 Ris de veau frais extra
- 072 Rôti veau orloff
- 061 Epaule de veau à mijoter
- 856 Quasi de veau farci aux ris de veau braisés
- 857 Filet de veau farci au boudin blanc

- Le Kg : 32,80€
- Le Kg : 28,52€
- Le Kg : 43,88€
- Le Kg : 44,80€
- Le Kg : 32,80€
- Le Kg : 22,94€
- Le Kg : 38,60€
- Le Kg : 39,90€

Agneau de notre région

- 078 Gigot agneau ss os
- 077 Gigot agneau av os
- 080 Selle agneau ss os
- 079 Filet agneau ss os
- 958 Rôti d'agneau farci
- 959 Epaule d'agneau farcie au romarin

- Le Kg : 29,60€
- Le Kg : 25,90€
- Le Kg : 29,90€
- Le Kg : 36,75€
- Le Kg : 24,95€
- Le Kg : 22,45€



Le Porc de notre région

- 100 Rôti de porc Filet
- 140 Filet mignon de porc
- 106 Rôti de porc orloff
- 144 Filet mignon farci truffé St jean

- Le Kg : 16,40€
- Le Kg : 21,90€
- Le Kg : 18,80€
- Le Kg : 26,94€

Les Gibiers

Biche

646 Rôti biche	<i>Le Kg : 36,95€</i>
648 Filet biche	<i>Le Kg : 52,48€</i>
647 Sauté biche	<i>Le Kg : 26,88€</i>
850 Rôti de biche farci aux Noisettes	<i>Le Kg : 32,80€</i>



Chevreuil

639 Rôti chevreuil	<i>Le Kg : 38,90€</i>
642 Gigoue de chevreuil av os	<i>Le Kg : 29,79€</i>
640 Sauté chevreuil	<i>Le Kg : 26,70€</i>
641 Rôti de chevreuil farci liqueur de châtaignes	<i>Le Kg : 34,80€</i>

Sanglier

636 Rôti sanglier	<i>Le Kg : 29,90€</i>
638 Dos de sanglier	<i>Le Kg : 36,95€</i>
637 Sauté sanglier	<i>Le Kg : 26,90€</i>
635 Rôti de Sanglier farci liqueur de pain Epices & noisettes	<i>Le Kg : 32,80€</i>



La Volaille de BRESSE



781 Chapon de Bresse roulé sous toile, éfilé (env. 3,5kg)	<i>Le Kg : 44,95€</i>
790 Poularde de Bresse roulée sous toile, éfilée (env. 2kg)	<i>Le Kg : 36,90€</i>
652 Poulet de Bresse PAC (env. 1,5 kg)	<i>Le Kg : 19,90€</i>

Et aussi

Poule (800grs) ou Coq (1Kg), 643 Faisan PAC	<i>Le Kg : 21,50€</i>
656 Filet d'Autruche (<i>produit à flux tendu, sous réserve d'acquisition</i>)	<i>Le Kg : 46,90€</i>

Les Farces & Sauces

Les Farces

175 Farce nature	<i>Le Kg : 18,90€</i>
176 Farce truffée 1%	<i>Le Kg : 24,90€</i>
177 Farce 20% foie gras canard	<i>Le Kg : 29,90€</i>

Les Sauces

383 Sauce Périgourdine	<i>Le Kg : 35,00€</i>
384 Sauce Chapon Pleurotes	<i>Le Kg : 26,00€</i>
385 Sauce Saint-Emilion	<i>Le Kg : 26,00€</i>

La Volaille des Hauts de France



Dinde

668 Dinde PAC Ordinaire (env. 3,5 à 4 kg)	<i>Le Kg : 9,45€</i>
669 Dinde PAC fermière des Hauts pays (env 3,5 à 4 kg)	<i>Le Kg : 15,94€</i>
951 Rôti dinde farci au gratin de Foie de Volaille & noisettes	<i>Le Kg : 21,60€</i>
660 Rôti dinde orloff	<i>Le Kg : 20,90€</i>



Chapon

681 Chapon PAC du Haut pays (env. 3 Kg)	<i>Le Kg : 15,94€</i>
691 Suprême de chapon du Haut pays	<i>Le Kg : 19,94€</i>
678 Cuisse de chapon du Haut pays	<i>Le Kg : 14,94€</i>
697 Chapon farci désossé forestier (env. 3 kg)	<i>Le Kg : 28,90€</i>
699 Ballotin de chapon farci figues-foie gras (env 150grs pièce)	<i>Le Kg : 29,50€</i>

Poularde

690 Poularde PAC fermière Haut pays (env. 2,5 kg)	<i>Le Kg : 14,95€</i>
788 Cuisse de poularde Haut pays	<i>Le Kg : 13,90€</i>
789 Suprême poularde Haut pays	<i>Le Kg : 19,90€</i>



Pintade

683 Pintade fermière PAC d'Auvergne (1,5 kg env)	<i>Le Kg : 10,95€</i>
686 Suprême de pintade fermière	<i>Le Kg : 19,60€</i>
685 Cuisse de pintade fermière	<i>Le Kg : 14,35€</i>
682 Pintadeau farci au cidre et pommes (env. 1,2 kg)	<i>Le Kg : 26,90€</i>
673 Chapon de pintade PAC fermière (env. 2,5 kg)	<i>Le Kg : 18,90€</i>

Autres

692 Caille PAC royale (env. 220grs)	<i>Le Kg : 14,95€</i>
792 Caille désossée farcie foie gras (env. 150grs)	<i>Le Kg : 29,95€</i>
679 Oie fermière PAC (env. 3,5 - 4 kg)	<i>Le Kg : 19,90€</i>
694 Pigeon fermier (env. 500grs)	<i>Le Kg : 19,95€</i>
693 Canette PAC (env. 1,8 kg)	<i>Le Kg : 12,95€</i>
688 Filet (magret) et Rôti de canard	<i>Le Kg : 21,95€</i>
687 Cuisse de canard	<i>Le Kg : 11,90€</i>
950 Rôti canard farci nat "Maison"	<i>Le Kg : 21,53€</i>
651 Poulet jaune Label Rouge	<i>Le Kg : 9,25€</i>



Les Conseils du chef

Pour les apéritifs

Tous nos minis sont à réchauffer four thermostat 6 (180°) +/- 5 à 10 min

Pour les entrées

Toutes nos entrées chaudes sont à réchauffer four thermostat 6 (180°)

- 15 à 20 min pour 1 entrée
- 20 à 25 min pour 4 à 8 entrées

Pour les sauces

Prévoyez 100grs de sauce maximum/pers

Pour les viandes

Prévoyez 180 à 200grs de viandes crues / personne.

Tous les rôtis farcis doivent être cuits à coeur (68° à 72°), soit mijotés, soit rôtis au four.

Toutes nos présentations farcies sont élaborées à partir d'1/3 de farce et de 2/3 de viande ou volaille citée, ce qui vous garantit un produit festif riche et équilibré.

Nous vous proposons notre farce "Maison, spéciale fête" (élaborée à partir de viandes soigneusement triées, de foies de volaille frais et d'échalotes flambées à l'Armagnac).

Pour les volailles

Cuire vos volailles couchées sur le côté de façon à éviter que vos filets ne soient trop secs. Bien arroser à mi-cuisson, en retournant la volaille sur l'autre flan. Eviter l'excès de sel avant cuisson.

Il faut compter environ :

- 1h 30 pour un poulet fermier ou une pintade
- 2h à 2h 30 pour une dinde - un chapon fermier ou une oie fermière.

Pour les quantités de farce

- 50grs (caille)
- 100 à 150grs (pigeon, coquelet, faisan)
- 250 à 350grs (pintade, poulet, canette)
- 400 à 600grs (dinde, chapon, oie)



Horaires, Conseils utiles & Remarques

Noël

mardi 18 décembre 2018
mercredi 19 décembre 2018
jeudi 20 décembre 2018
vendredi 21 décembre 2018
samedi 22 décembre 2018
dimanche 23 décembre 2018
lundi 24 décembre 2018
mardi 25 décembre 2018

de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00
de 9h00 à 17h00 en continu
Fermé



Nouvel An

mercredi 26 décembre 2018
jeudi 27 décembre 2018
vendredi 28 décembre 2018
samedi 29 décembre 2018
dimanche 30 décembre 2018
lundi 31 décembre 2018

de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00 & de 15h00 à 19h30
de 8h30 à 13h00
de 9h00 à 17h00 en continu

Fermeture

Notre magasin sera fermé du 1^{er} au 3 Janvier inclus - Réouverture le VENDREDI 4 JANVIER

Avant quelle date dois-je commander

Pour Noël : *Mardi 18 Décembre 19h30*. Pour Nouvel An : *Mercredi 26 décembre 19h30*.

Retrait de votre commande, n'oubliez pas ...

- De consulter les horaires d'ouverture ci-dessus
- De vous munir de votre double de bon de commande (avec votre N° de commande)
- **ATTENTION** : un chèque de consigne, **séparé de votre montant d'achat**, vous sera demandé pour toute la vaisselle emportée - consigne indiquée par le signe **C = 2€**. En l'absence de chèque, nous nous verrons dans l'obligation de vous faire régler celle-ci
- Vérifiez votre commande dès votre retour

Mode de paiement accepté



Comment commander ?

- Par téléphone : 03 20 78 91 10

- En remplissant ce bon de commande et en le déposant au plus tard : Pour Noël **Mardi 18 Décembre 19h30** - Pour Nouvel An **Mercredi 26 décembre 19h30**.

- Sur notre site : www.duthoit-traiteur.com / rubrique "Fêtes" (sous réserve de disponibilités des stocks)

- Par Mail : traiteurduthoit@orange.fr

Attention : Toute commande par mail doit être confirmée par téléphone

Date d'enlèvement de votre commande :

Nom : Prénom :

Adresse :
.....

Tél. / / / /

Mail :

Référence	Désignation	Quantités et consignes	

Les prix affichés sont TTC, hors livraison. Sous réserve d'augmentation des prix d'achat des cours alimentaires, nous nous réservons la possibilité de modifier les prix. Toute variation sera notifiée et affichée en caisse magasin.



Merci



Duthoit

Boucher - Charcutier - Traiteur

Depuis 1907



www.duthoit-traiteur.com

67 rue Belle Croix - 59890 QUESNOY-SUR-DEÛLE - Tél. 03 20 78 91 10

traiteurduthoit@orange.fr -  [traiteurduthoit](https://www.facebook.com/traiteurduthoit)