

*Pour profiter
de nos prestations sur mesure,*
CONTACTEZ-NOUS !

PAR TÉLÉPHONE

Tél. 03 29 70 79 18
Portable 06 20 62 44 86

PAR INTERNET

johan@lefort-traiteur.com
www.lefort-traiteur.com

EN BOUTIQUE

Du mercredi au vendredi
8h00-12H00 / 15h-20H00
Du samedi au dimanche
9h00-12H00 / 15h-20H00



Retrouvez-nous sur **Facebook**

n'oubliez pas de vous abonner à notre page
afin de suivre toute notre actualité



LEFORT TRAITEUR

26 rue des Tassons
55260 FRESNES AU MONT
Tél. 03 29 70 79 18
Portable 06 20 62 44 86
johan@lefort-traiteur.com
www.lefort-traiteur.com



Les vins

ASSOCIEZ VOTRE REPAS TRAITEUR
AVEC NOTRE **SÉLECTION DE VINS**



VIN BLANC DE FRANCE

- Moelleux « **Villa chambre d'amour** » 10€
Apéritif, tapas, foie-gras, salade d'agrumes, cuisine sucrée/salée, fromage à pâte persillée, plats épicés, poisson à la crème, dessert à base de fruits.
- Sauvignon « **AOP Bergerac Sec** » 9,50€
Apéritif, avec des cubes de fromages à l'huile d'olive (chèvre, fêta) ou avec des poissons marinés, des poissons grillés, du jambon de pays, du saumon fumé, des rillettes de thon, des rougets, des coquilles Saint-Jacques, des crevettes.
- AOP Jurançon Sec « **Cami Salié** » 12,50€
Poisson fumé, homard, crevettes et gambas, risotto de Saint-Jacques, merlu, dorade, poissons en sauce, escargots, langouste, choucroute, côte de veau à la crème, fondue savoyarde, fromage de chèvre.



VIN BLANC DES CÔTES DE MEUSE

- Domaine de Muzy « **Auxerrois** » 7,50€
- Domaine de Muzy « **Les Marpaux** » 9,50€
Apéritif, avec des coquillages, crustacés, poissons grillés, fromage de chèvre, poissons de rivière (carpe, brochet, truite), tourte aux anguilles.
- Domaine de Muzy « **Le Haut de Muzy** » 18€
Apéritif, avec un foie gras, du chou farci, fromage St Agur frais, gorgonzola, tarte aux fruits, gâteau chocolat.



VIN ROSÉ DE FRANCE

- Négrette « **Villa La Vie En Rose** » 8€
Apéritif, cuisine d'été, salades variées, tomates-mozzarella, les plats à base de tomates, les poissons grillés, les plats sucrés-salés, la cuisine italienne, les desserts aux fruits rouges et en particulier à la fraise.



VIN GRIS DES CÔTES DE MEUSE

- Domaine de Muzy « **Terre Amoureuse** » 7€
Avec les charcuteries, quiches lorraines, grillades, viandes blanches, tartiflette, raclette, cuisine sucrée-salée, couscous, pizza, barbecues, tajines, pâté lorrain, paëlla, plats exotiques.



VIN ROUGE DE FRANCE

- Braucol Duras « **AOP Gaillac** » 12€
Jambon cru, tomates provençales, agneau (côtes, gigot, carré) , grillades de bœuf, légumes farcis, poulet basquaise, bavette, tajines de viandes, paëlla, aligot, brie, tommes.
- Merlot Tannat Syrah « **Villa de Cocagne** » 8,20€
Viandes blanches, charcuteries, volailles, terrines, fromages doux et frais, agneau, veau, viandes marinées ou grillées, légumes grillés, tomates mozzarella.
- Tannat Malbec, vin rouge de liqueur « **Estela Vintage** » 19€
Apéritif ou avec des fromages à pâtes persillées, des desserts au chocolat (fondant au piment d'Espelette, forêt noire) , desserts aux fruits rouges et noirs (cerises, myrtilles, mures, cassis, framboises) ou seul en fin de repas.



VINS EFFERVESCENTS *méthode champenoise des Côtes de Meuse*

- Domaine de Muzy « **M de M Blanc** » 9€
Apéritif, buffet froid, mais aussi en cour de repas ou en dessert.
- Domaine de Muzy « **M de M Rosé** » 9€
Apéritif ou en dessert, avec un gâteau au chocolat, un framboisier, un fraisier, une charlotte aux fraises, une forêt noire, un pièce montée, profiteroles, crumbles aux fruits rouge, crêpes et tartes.