



LE MENU
DES FÊTES

AMO

À PROPOS DES MENUS

Cette année, AMO Traiteur signe une collection de menus des fêtes pensée pour sublimer vos repas de Noël et du Nouvel An.

Chaque création est préparée avec soin et livrée dans de jolies box. Les produits sont vendus sous vide, prêts à être finalisés chez vous. Vous n'aurez plus qu'à suivre les quelques gestes simples indiqués dans le livret explicatif : réchauffer, dresser et savourer.

Nos box repas conservent l'esprit d'une cuisine gastronomique, facile à terminer à la maison, tandis que nos box cocktail sont prêtes à déguster, pour un moment festif et spontané.

Tout est imaginé pour que la magie des fêtes s'invite à votre table, sans stress, avec le plaisir d'un repas d'exception signé AMO.

Pour toutes commandes, merci de nous contacter :

I 06 23 52 48 04

I contact@amochefs.fr

I [@amo.traiteur](https://www.instagram.com/amo.traiteur)

MENU DES FÊTES

90€ TTC PAR PERSONNE

APÉRITIF

TRUITE DE CIANS

Truite de Cians Gravlax, passion

TOURTE DE BLETTE TRUFFÉE

Tourte de blette comme on l'aime, truffe

ENTRÉE

UNE AU CHOIX

FOIE GRAS & THÉ NOIR

Foie gras mi-cuit, agrumes et thé noir

SAINT-JACQUES, POIRE & LIVÈCHE

Carpaccio de Saint-Jacques brûlées, poire et céleri branche, livèche

COURGE & KUMQUAT

Courge rôtie et confite, laquée au miel de kumquat, pickles de kumquat, amandes torréfiées, jus de courge au kumquat

PLAT

UN AU CHOIX

LOUP & CHAMPAGNE

Loup Ikejime, sauce au champagne et œufs de truite, poireaux brûlés, topinambours

LE CHAPON

Médailon de chapon farci, céleri et châtaigne, pommes caramélisées, jus truffé, truffe fraîche

RISOTTO D'ÉPEAUTRE, TRUFFE & PARMESAN

Risotto d'épeautre, crème de parmesan à la truffe, céleri et truffe fraîche

FROMAGE

Brillat-Savarin truffé

DESSERT

UN AU CHOIX

BÛCHE CHOCOLAT & NOISETTE

Bûche individuelle, ganache montée au chocolat, praliné noisette et noisettes en texture

BÛCHE POIRE, VANILLE & CITRON

Bûche individuelle, crémeux poire et vanille, zeste de citron de Menton

LES PLATS À PARTAGER

TARIF TTC

LA BOX COCKTAIL 24 PIÈCES

45

Boudin blanc à la truffe
Foie gras & poire
Terrine de boeuf, cornichon
Crudo de sériole, pomme croustillante
Raviolo de céleri rave & noisette
Bombon courge & amandes

CHAPON ROULÉ FARCI

Chapon roulé, farci au foie gras, céleri & châtaigne, jus truffé
4 à 6 personnes

125

BAR EN CROUTE D'ALGUE

Filet de bar, croute d'algue, sauce champagne
4 à 6 personnes

170

GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES

Pommes de terre, lait infusé au foin, morilles
4 à 6 personnes

25

TIANS DE LÉGUMES D'HIVER

Légumes d'hiver colorés rôtis
4 à 6 personnes

20

L'ÉPICERIE

FOIE GRAS

250 grammes

500 grammes

TARIF TTC

35

70

LA TRUITE DE CIANS GRAVLAX

500 grammes

1 Kilo

40

75

CAVIAR

30 grammes

50 grammes

90

150

LA TOURTE ENTIÈRE

Tourte de blette à la truffe

4 à 6 personnes

45

FROMAGE

Brillat-Savarin truffé

Fromage entier 500 grammes

40

PETITS COUPS DE COEUR

Marmelade d'agrumes de Menton | 250 grammes

Pickles de Kumquat | 250 grammes

Confiture figues & dattes | 250 grammes

8

8

10

LES VINS & CHAMPAGNES

Champagne Benoit Dehu, Tradition Brut

Champagne Ruinart, Rosé

Vin Rouge | Mas Amiel, Natural Grenache, biodynamique

Vin Rouge | Hautes Côtes de Beaune AOP Bourgogne

Vin Blanc | Petit Chablis AOP

Vin Blanc | AOP Muscadet Sèvre & Maine

55

180

25

40

30

35

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – MENUS DES FÊTES AMO TRAITEUR

Les menus des fêtes sont disponibles en livraison du 15 au 31 décembre 2025.

Les commandes doivent être passées au minimum 72 heures à l'avance, sous réserve de disponibilité.

COMMANDE ET RÈGLEMENT

Toute commande est confirmée uniquement après réception du règlement complet.

Le paiement s'effectue par carte bancaire ou virement au moment de la commande, et non à la livraison.

Les commandes sont fermes et définitives dès validation du paiement.

LIVRAISON

Les livraisons sont gratuites à Nice.

Des frais de livraison s'appliquent pour les communes avoisinantes, calculés selon la localisation exacte.

Les créneaux de livraison seront confirmés lors de la validation de la commande.

Le client s'engage à être présent au lieu convenu pour la réception de la commande. En cas d'absence, une seconde livraison ne pourra être garantie le jour même.

ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Les menus des fêtes sont préparés à la commande et comportent des produits frais et périssables.

Conformément à l'article L221-28 du Code de la Consommation, le droit de rétractation ne s'applique pas.

Toute commande validée et réglée est donc considérée comme ferme et non remboursable, sauf cas exceptionnel validé par AMO Traiteur.

CONSERVATION DES PRODUITS

Les menus et box doivent être conservés au réfrigérateur dès leur réception, entre 0°C et +4°C.

Les produits sont à consommer avant la date limite indiquée sur chaque emballage.

CONDITIONS PARTICULIÈRES

Toute modification de commande (quantité, date, adresse, etc.) doit être validée par écrit avant confirmation du paiement.

En cas de rupture de stock ou d'imprévu logistique, un produit équivalent pourra être proposé.

Toutes les préparations sont réalisées dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

RESPONSABILITÉ

AMO Traiteur ne saurait être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une utilisation non conforme des produits après livraison.

Le client est seul responsable du respect des consignes de réchauffage et de dressage fournies.

FORCE MAJEURE

En cas d'événement exceptionnel (intempéries, grève, panne logistique ou toute circonstance indépendante de notre volonté), AMO Traiteur se réserve le droit de reporter ou d'adapter la livraison.