



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.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
<div><div><div>LA BOX COCKTAIL</div><div>24 PIÈCES</div></div><div><div>Boudin blanc à la truffe</div><div>Foie gras & poire</div><div>Terrine de boeuf, cornichon</div><div>Crudo de sériole, pomme croustillante</div><div>Raviolo de céleri rave & noisette</div><div>Bombon courge & amandes</div></div></div>	45
<div><div><div>CHAPON ROULÉ FARCI</div></div><div><div>Chapon roulé, farci au foie gras, céleri & châtaigne, jus truffé</div><div>4 à 6 personnes</div></div></div>	125
<div><div><div>BAR EN CROUTE D'ALGUE</div></div><div><div>Filet de bar, croute d'algue, sauce champagne</div><div>4 à 6 personnes</div></div></div>	170
<div><div><div>GRATIN DAUPHINOIS</div><div>AUX MORILLES</div></div><div><div>Pommes de terre, lait infusé au foin, morilles</div><div>4 à 6 personnes</div></div></div>	25
<div><div><div>TIANS DE LÉGUMES D'HIVER</div></div><div><div>Légumes d'hiver colorés rôtis</div><div>4 à 6 personnes</div></div></div>	20

L'ÉPICERIE

FOIE GRAS

250 grammes	35
500 grammes	70

LA TRUITE DE CIANS GRAVLAX

500 grammes	40
1 Kilo	75

CAVIAR

30 grammes	90
50 grammes	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 l 250 grammes	8
Pickles de Kumquat l 250 grammes	8
Confiture figues & dattes l 250 grammes	10

LES VINS & CHAMPAGNES

Champagne Benoit Dehu, Tradition Brut	55
Champagne Ruinart, Rosé	180
Vin Rouge l Mas Amiel, Natural Grenache, biodynamique	25
Vin Rouge l Hautes Côtes de Beaune AOP Bourgogne	40
Vin Blanc l Petit Chablis AOP	30
Vin Blanc l AOP Muscadet Sèvre & Maine	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.