

UN TRAITEUR POUR LA FÊTE



Un service traiteur qui allie savoir-faire et qualité des produits, c'est ce que propose la Maison Audinot. La carte spéciale fêtes de fin d'année vient d'être publiée et nous propose aux côtés des incontournables de la Maison Audinot comme la bouchée à la reine ou la cassolette de ris de veau (tradition tripière oblige), d'alléchantes surprises concoctées par une équipe passionnée.

De l'apéritif jusqu'au dessert, entrées froides et chaudes, charcuteries, poissons et viandes... La Maison Audinot vous accompagne pour faire de vos repas de famille ou entre amis des moments de pures gourmandises.



Les propositions 2017 allient la tradition et la créativité du Chef : Foie gras de canard des Landes Label rouge, volailles (filet de Pintade, suprême de chapon...) Saint-Jacques et saumon fumé bien entendu.



Mais aussi des nouveautés comme la cassolette de pigeonneau, petits légumes ou le tataki de thon sésame, soja et miel, perles de rhum ou la dorade sauce champagne, sans oublier de délicieux desserts !

Enfin, pour des fêtes zen et sans stress, des menus prêts à emporter à partir de 35€ par personne.



PASCAL AUDINOT
Adeptes des bons produits et de l'art de vivre à la française

"Audinot", voilà un nom qui résonne aux oreilles des rémois comme un gage de savoir-faire et de qualité. Pascal Audinot, 3^{ème} génération et fier de ses origines "tripières" a su opérer une belle diversification vers la boucherie-charcuterie et le service traiteur. Que ce soit dans la boutique de l'avenue d'Epernay (150 m² complètement relookée l'année dernière) ou sur les marchés de Reims et Epernay, les équipes Audinot sont à votre disposition.

A vos commandes pour les fêtes !

Retrouvez toutes les propositions et tarifs sur www.maisonaudinot.fr

Il est recommandé de passer les commandes avant le 20 décembre.

Ouverture dimanches 24 et 31 décembre jusqu'à 16 h non stop !



MAISON AUDINOT

86-88 avenue d'Epernay à Reims
03 26 08 23 38 • www.maisonaudinot.fr

