

# TRAITEUR NOTRE DAME

8 Route de Massène

21 140 SAINT EUPHRONE

Tel : 03 80 97 06 17

traiteurnotredame@orange.fr



***Un artisan fabricant à votre service :***

***Nous fabriquons nos produits MAISON dans notre laboratoire de Saint Euphrone, avec des produits frais.***

**Pour Noël : commande jusqu'au mardi 19/12 à 18h**

**Pour le Jour de l'an : commande jusqu'au mardi 26/12 à 18h**

Annule et remplace tous les tarifs édités à ce jour

***Fêtes de fin d'année 2023***

***Tarif traiteur***

## **MENU PRESTIGE**

**Avec dessert : 54,00 € par personne**

**Sans dessert : 49,50 € par personne**

***(minimum 2 personnes avec menu identique)***

Foie gras de canard au Porto  
ou Saumon fumé (2 tranches)

\*\*\*

Demi langouste en Bellevue  
Ou Queue (demi) de langouste à l'américaine

\*\*\*

Filet de bœuf sauce morilles  
ou Chapon sauce morilles

\*\*\*

Purée pomme de terre et marron,  
Fagot de trois légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Plaisir chocolat praliné  
ou Délice citron agrume  
ou Chou craquelin caramel

## **MENU L'EXALTANT**

**Avec dessert : 30,00 € par personne**

**Sans dessert : 25,50 € par personne**

***(minimum 2 personnes avec menu identique)***

Cassolette d'écrevisses, et sa bisque \*  
ou Cocotte d'escargots aux cèpes \*

\*\*\*

Suprême de volaille au vin jaune  
ou Chevreuil sauce vigneronne

\*\*\*

Purée pomme de terre et marron,  
Fagot de trois légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Plaisir chocolat praliné  
ou Délice citron agrume  
ou Chou craquelin caramel

\* (les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)

## **MENU GOURMET**

**Avec dessert : 40,00 € par personne**

**Sans dessert : 35,50 € par personne**

**(minimum 2 personnes avec menu identique)**

Millefeuille de foie gras au pain d'épices  
ou Cocotte de saint jacques, chorizo et safran \*

\*\*\*

Pavé de cabillaud en croute de chorizo  
ou Tronçon de lotte bardé, sauce safranée

\*\*\*

Faux filet de veau, crème de cèpes  
ou Chapon sauce morilles

\*\*\*

Purée pomme de terre et marron,  
Fagot de trois légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Plaisir chocolat praliné  
ou Délice citron agrume  
ou Chou craquelin caramel

\* (les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)

## **MENU PASSION**

**Avec dessert : 22,00 € par personne**

**Sans dessert : 17,40 € par personne**

***(minimum 2 personnes avec menu identique)***

Tourte de pigeon et foie gras  
ou Paté en croute de saumon

\*\*\*

Poulet Gaston Gérard  
ou Civet de Sanglier

\*\*\*

Purée pomme de terre et marron,  
Fagot de trois légumes

\*\*\*

Plaisir chocolat praliné  
ou Délice citron agrume  
ou Chou craquelin caramel

## **MENU ENFANT à 11,90 € par pers.**

***(conseillé jusqu'à 10 ans)***

Opéra au saumon

Nuggets maison et rapé de pomme de terre

Dessert au chocolat

## **L'APERITIF**

|                                                |                    |
|------------------------------------------------|--------------------|
| Pic de millefeuille de foie gras (12 p.)       | 30,00 € le plateau |
| Assortiment de toasts (24 p.)                  | 32,00 € le plateau |
| Brochette magret de canard pruneaux (24 p.)    | 40,00 € le plateau |
| Mini chou aux escargots (24 p.)                | 40,00 € le plateau |
| Billes de foie gras en habits de fêtes (24 p.) | 36,00 € le plateau |

## **MISE EN BOUCHE**

|                                                       |              |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Mousse de betterave fumée, crabe, ail et fines herbes | 3,50 € pièce |
| Œuf des fêtes : œuf mimosa, saumon fumé et truffes    | 4,00 € pièce |

## **LES ENTREES FROIDES**

|                                                                                       |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Petit Chou gourmand à la ganache de foie gras                                         | 6,00 € pièce     |
| Opéra de canard (foie gras, canard confit, gelée de cassis)                           | 8,00 € pièce     |
| Plateau de charcuterie Festive :                                                      |                  |
| Jambon blanc à la truffe, Ballotine de volaille aux marrons,<br>et Terrine Notre Dame | 7,80 € par pers. |
| Foie gras de canard au Porto                                                          | 9,00 € la tr.    |
| Millefeuille de foie gras au pain d'épices                                            | 8,00 € la tr.    |
| Ballottine de porc, citron et gingembre                                               | 2,00 € la tr.    |
| Ballottine de volaille aux marrons                                                    | 2,00 € la tr.    |
| Pâté croute d'Angèle                                                                  | 3,90 € la tr.    |
| Pâté croute ris de veau, foie gras, champ.                                            | 6,50 € la tr.    |
| Pâté croute de saumon                                                                 | 4,50 € la tr.    |
| Saumon fumé Maison,                                                                   | 74,90 € le kg    |
| Bömlö, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium                        |                  |
| Terrine de saumon à l'oseille                                                         | 3,70 € la tr.    |
| Demi langouste en Bellevue (quantité limitée)                                         | 22,00 € pièce    |

## **LES ENTREES CHAUDES**

### **LES INDIVIDUELS :**

|                                               |        |       |
|-----------------------------------------------|--------|-------|
| Escargots de Bourgogne                        | 8,90 € | la DZ |
| Cocotte d'escargots aux cèpes                 | 7,90 € | pièce |
| Saint jacques en coquille                     | 6,90 € | pièce |
| Cocotte de saint jacques, chorizo et safran * | 7,90 € | pièce |
| Cassolette d'écrevisses et sa bisque *        | 7,90 € | pièce |
| Bouchée aux ris de veau et champignons        | 7,40 € | pièce |
| Tourte de pigeon et foie gras                 | 5,00 € | pièce |

### **A PARTAGER : (minimum 2 personnes)**

|                               |        |         |
|-------------------------------|--------|---------|
| Tourte au sanglier            | 4,70 € | la part |
| Tourte de canard au foie gras | 5,40 € | la part |

\* (les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)

## **LES POISSONS CUISINES**

|                                          |         |         |
|------------------------------------------|---------|---------|
| Queue (demi) de langouste à l'américaine | 22,00 € | la part |
| Délice de saint jacques aux langoustines | 9,90 €  | la part |
| Pavé de saumon sauce Champagne           | 8,90 €  | la part |
| Pavé de cabillaud en croute de chorizo   | 8,90 €  | la part |
| Tronçon de lotte bardé, sauce safranée   | 9,90 €  | la part |

## **LES GIBIERS CUISINES**

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Pavé de cerf sauce Grand Veneur       | 11,80 € la part |
| Civet de Sanglier                     | 8,40 € la part  |
| Chevreuril (cuissot) sauce vigneronne | 8,80 € la part  |

## **LES VIANDES CUISINEES**

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| Jambon de Noël (au miel et épices de Noël) | 7,90 € la part  |
| Suprême de volaille au vin jaune           | 9,00 € la part  |
| Suprême de pintade farci au foie gras      | 9,90 € la part  |
| Filet de canard au poivre de Sichuan       | 10,90 € la part |
| Chapon sauce morilles                      | 10,20 € la part |
| Poulet Gaston Gerard                       | 8,00 € la part  |
| Caille demi désossée, au raisin            | 10,80 € la part |
| Filet de bœuf sauce morilles               | 11,80 € la part |
| Faux filet de veau, crème de cèpes         | 9,90 € la part  |
| Ris de veau sauce Morilles                 | 11,80 € la part |



## **LES GARNITURES**

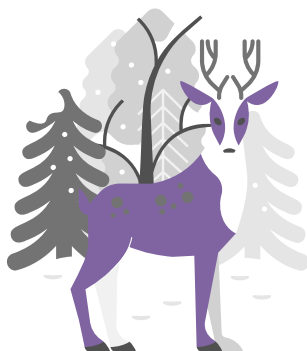
|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Purée pomme de terre et marron | 2,90 € la part |
| Rapé de pomme de terre         | 1,90 € pièce   |
| Gratin dauphinois              | 2,50 € pièce   |
| Moelleux de carottes           | 2,50 € pièce   |
| Fagot de 3 légumes             | 2,00 € pièce   |

## **LE FROMAGE**

|                                         |                  |
|-----------------------------------------|------------------|
| Plateau de fromages (mini. 6 personnes) | 3,90 € par pers. |
|-----------------------------------------|------------------|

## **LES DESSERTS**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Plaisir chocolat praliné | 4,60 € pièce |
| Délice citron agrume     | 4,60 € pièce |
| Chou craquelin caramel   | 4,60 € pièce |



***Vous souhaitez cuisiner pour les fêtes, nous vous proposons notre sélection de viandes crues***

## **LES PREPARATIONS BOUCHERES CRUES**

### **Viande locale et sélectionnée**

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Rosbeef              | 27,00 € le kg |
| Rumsteack            | 32,00 € le kg |
| Filet de bœuf        | 49,90 € le kg |
| Gigot d'agneau       | 32,90 € le kg |
| Carré d'agneau       | 29,90 € le kg |
| Roti de veau         | 30,80 € le kg |
| Filet mignon de veau | 52,40 € le kg |

### **GIBIER uniquement sur commande**

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Cuissot de Chevreuil | 32,90 € le kg |
| Cuissot de Sanglier  | 27,00 € le kg |
| Filet de Cerf        | 49,90 € le kg |

### **Pensez aussi à réserver :**

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Boudin blanc                     | 19,90 € le kg     |
| Boudin blanc truffé              | 27,90 € le kg     |
| Foie gras cru (quantité limitée) | 99,00 € le kg     |
| Beurre à escargots               | 5,90 € les 250 gr |
| Croute à vol au vent             | 1,90 € pièce      |

### **VOLAILLES DE BRESSE uniquement sur commande**

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Poularde de Bresse roulée dans torchon | 43,50 € le kg |
| Chapon de Bresse roulé dans torchon    | 54,00 € le kg |

### **VOLAILLES "LABEL ROUGE"**

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Dinde "Fermière de Bourgogne"    | 23,60 € le kg |
| Poularde "Fermière de Bourgogne" | 18,50 € le kg |
| Chapon "Fermier de Bourgogne"    | 24,40 € le kg |

### **VOLAILLES FESTIVES MAIRET**

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Chapon de Pintade | 27,95 € le kg |
|-------------------|---------------|

### **PREPARATION DE VOLAILLES CRUES**

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| FARCE volaille morilles                               | 17,50 € le kg |
| Pintade semi-désos. farcie Morilles (env. 1,2 kg)     | 29,50 € le kg |
| Canette semi-désos. farcie à l'orange (env. 1,5 kg)   | 25,30 € le kg |
| Rôti Chapon farci Morilles (env. 0,600 kg)            | 30,50 € le kg |
| Rôti poularde farci foie gras mirabelle (env. 1,3 kg) | 29,10 € le kg |
| Paupiette chapon aux marrons (env. 0,170 kg)          | 30,50 € le kg |

**Pour le 24/12 : commande jusqu'au mardi 19/12 à 18h**

**Pour le 31/12 : commande jusqu'au mardi 26/12 à 18h**

Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des produits et conditions économiques. Le prix de facturation sera celui en vigueur le jour du retrait de la commande.

Les prix indiqués s'entendent TVA comprise.



***Pour retirer vos commandes***

**dimanche 24/12**

- sur le parking du marché de Montbard  
de 9 h à 12 h
- à St Euphrone de 15 h à 17 h
- à Arnay le Duc (emplacement du marché) à 15 h

**dimanche 31/12**

- sur le parking du marché de Montbard  
de 9 h à 12 h
- à St Euphrone de 15 h à 17 h
- à Arnay le Duc (emplacement du marché) à 15 h

***Nous fabriquons nos produits MAISON dans notre laboratoire de Saint Euphrone, avec des produits frais.***