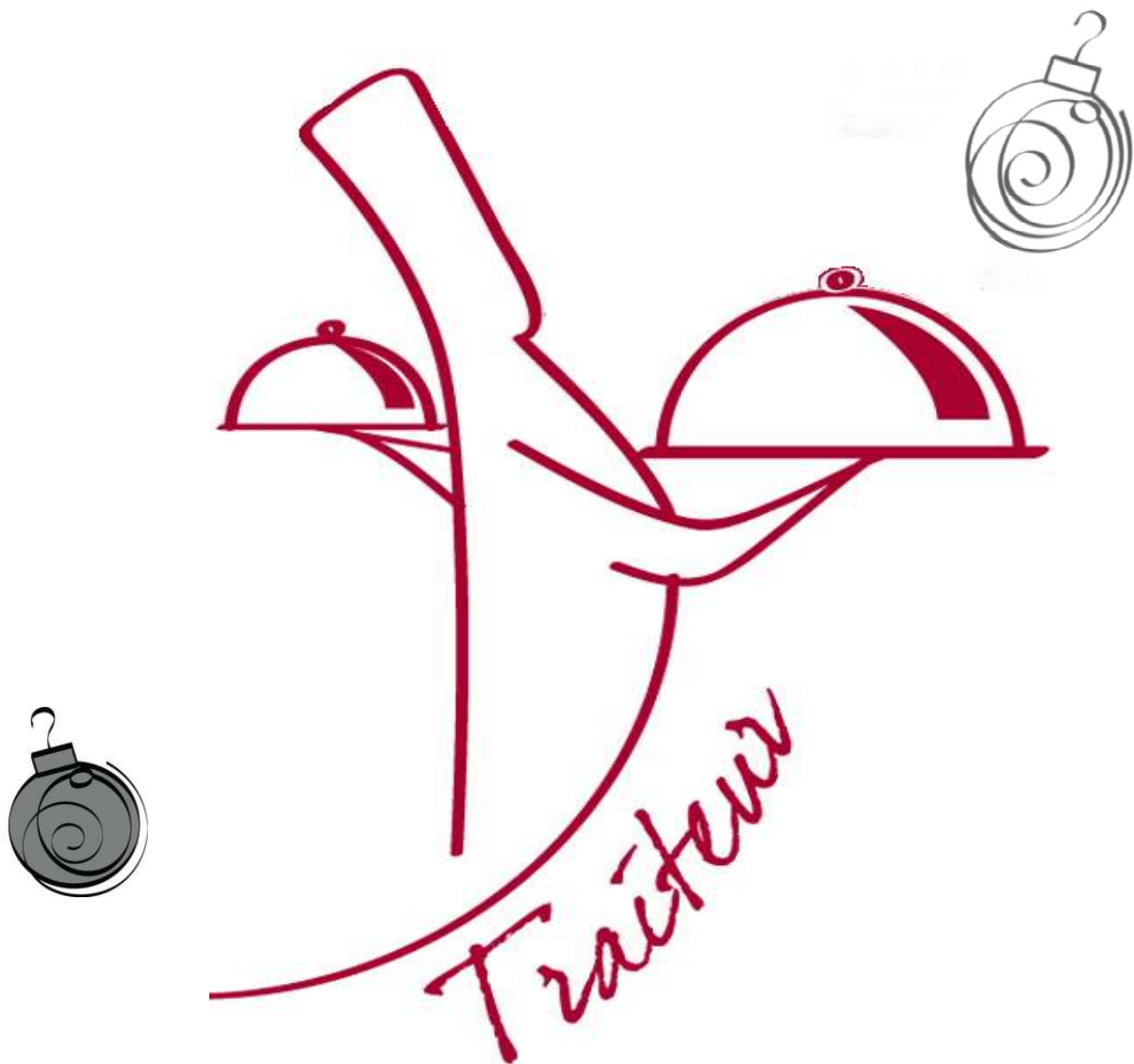


Fêtes de fin d'année 2020

Tarif traiteur



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

**Afin de profiter du large choix, il est souhaitable de
commander une semaine à l'avance**

BOUCHERIE CHARCUTERIE NOTRE DAME

8 Route de Massène

21 140 SAINT EUPHRONE

Tel : 03 80 97 06 17

traiteurnotredame@orange.fr

MENU ENFANT à 8,60 € par pers.

(conseillé jusqu'à 10 ans)

Opéra au saumon

Escalope de volaille à la crème

Rapé de pomme de terre

MENU SAVEUR à 15,40 € par pers. sans dessert

MENU SAVEUR à 19,00 € par pers. avec dessert

Tourte de ris de veau et foie gras

ou Terrine de saint jacques

Poulet Gaston Gérard

ou Sanglier sauce Grand Veneur

Gratin dauphinois à la truffe et flan de carottes

Comté ou Brie

Mont blanc revisité ou croquant choco caramel

MENU DELICE à 32,00 € par pers. sans dessert

MENU DELICE à 35,50 € par pers. avec dessert

Verrine de foie gras de canard

ou Coquille saint jacques

Trilogie de poisson en blanquette

ou Lotte à l'américaine

Filet d'oie au cassis

Chapon sauce morilles

Gratin dauphinois à la truffe et mousse d'asperges vertes

Plateau de fromages

Mont blanc revisité ou croquant choco caramel

MENU PAPILLES à 21,70 € par pers. sans dessert

MENU PAPILLES à 25,20 € par pers. avec dessert

Cassolette de saint jacques à la Bretonne
ou Cocotte d'escargots aux cèpes

Suprême de volaille à la crème de cèpes
ou Chevreuil sauce vigneronne
ou Filet de Saint Pierre à la crème d'oignons

Gratin dauphinois à la truffe et flan de carottes

Plateau de fromages

Mont blanc revisité ou croquant choco caramel

MENU GOURMAND à 42,00 € par pers. sans dessert

MENU GOURMAND à 45,50 € par pers. avec dessert

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

Demi langouste en Bellevue
ou Demi queue de langouste à l'américaine

Filet de bœuf sauce truffe
ou Mignon de veau sauce morilles
ou Chapon sauce morilles

Gratin dauphinois à la truffe et mousse d'asperges vertes

Plateau de fromages

Mont blanc revisité ou croquant choco caramel

BUFFET FROID à 27,50 € par personne

(nous pouvons vous proposer des buffets personnalisés)

Tagliatelle au saumon

Saumon fumé

Foie gras de canard

Ballottine de canard au cassis

Rosbif

Magret de canard fumé

Plateau de fromages

Mont blanc revisité ou croquant choco caramel

L'APERITIF

Mini gougères	0,25 €	pièce
Mini paté en croûte cocktail	0,65 €	la tr.
Mini quiche / Mini pizza	0,75 €	pièce
Mini blinis au saumon	1,30 €	pièce
Assortiment de macarons salés (foie gras, saumon fumé et truffes)	1,50 €	pièce
Mini chou aux escargots	1,30 €	pièce
Mini briochain foie gras	2,00 €	pièce

LES ENTREES FROIDES

Terrine de dinde aux marrons	1,50 €	la tr.
Ballottine de canard au cassis	1,50 €	la tr.
Millefeuille de foie gras	6,00 €	la tr.
Foie gras de canard	6,90 €	la tr.
Foie gras de canard fumé	6,90 €	la tr.
Verrine de foie gras de canard	6,99 €	pièce
Tatin foie gras, pommes caramélisées	5,50 €	pièce
Paté en crôte des fêtes au foie gras	3,50 €	la tr.
Terrine de saumon à l'oseille	3,00 €	la tr.
Terrine de saint jacques	3,00 €	la tr.
Saumon farci à la mousse de légumes	3,20 €	la tr.
Saumon fumé d'Ecosse "Label Rouge"	4,00 €	la tr.
Demi langouste en Bellevue	16,70 €	pièce

LES ENTREES CHAUDES

LES INDIVIDUELS :

Escargots de Bourgogne	7,50 €	la DZ
Cocotte d'escargots, aux cèpes	6,80 €	pièce
Coquille st jacques	5,80 €	pièce
Cassolette de st jacques à la Bretonne	6,00 €	pièce
Bouchée aux ris de veau et champignons	6,20 €	pièce
Tourte de ris de veau et foie gras	3,80 €	pièce

A PARTAGER :

Paté chaud de porc	3,90 €	la part
Paté chaud de pigeon	4,50 €	la part

LES POISSONS CUISINES

Lotte à l'américaine	8,50 €	la part
Trilogie de poisson en blanquette	8,50 €	la part
Demi Queue de langouste à l'américaine	16,70 €	la part
Pavé de sandre au Chablis	9,60 €	la part
Filet saint Pierre à la crème d'oignons	8,20 €	la part

LES GIBIERS

Sanglier (cuissot) sauce Grand Veneur	7,30 € la part
Chevreuril (cuissot) sauce vigneronne	7,70 € la part
Pavé de cerf laqué aux épices et au miel	9,90 € la part

LES VIANDES CUISINEES

Suprême de volaille à la crème de cèpes	6,60 € la part
Suprême de pintade farci au foie gras	8,20 € la part
Filet de canard au poivre vert	8,20 € la part
Chapon sauce morilles	9,20 € la part
Poulet Gaston Gerard	6,70 € la part
Filet d'oie au cassis	9,20 € la part
Filet de bœuf sauce truffe	9,80 € la part
Mignon de veau sauce Morilles	8,80 € la part
Ris de veau sauce Morilles ou girolles	9,80 € la part

LES GARNITURES

Rapé de pomme de terre	1,50 € pièce
Gratin dauphinois	2,20 € pièce
Gratin dauphinois à la truffe	2,30 € pièce
Mousse d'asperges vertes	2,10 € pièce
Flan de carottes	2,00 € pièce
Pomme dauphine aux marrons	2,20 € la part

Vous souhaitez cuisiner pour les fêtes, nous vous proposons notre sélection de volailles entières crues

VOLAILLES DE BRESSE uniquement sur commande

Poularde de Bresse roulée dans torchon 34,90 € le kg

Chapon de Bresse roulé dans torchon 46,40 € le kg

VOLAILLES "LABEL ROUGE"

Dinde "Fermière de Bourgogne" 19,60 € le kg

Idéale pour les grandes tablées de fête : 8/10 personnes

Poularde "Fermière de Bourgogne" 15,90 € le kg

La petite soeur du chapon, idéale pour des petites tablées : 5/6 personnes. D'un excellent rapport qualité-prix.

Chapon "Fermier de Bourgogne" 21,50 € le kg

La volaille festive par excellence, idéale pour les grands repas : 8/10 pers.

VOLAILLES FESTIVES MAIRET

Oie Blanche 20,10 € le kg

Viande délicieusement ferme, résultat de son activité en plein air.

Chapon de Pintade 25,65 € le kg

La volaille festive à la mode, idéale pour des petites tablées : 5/6 personnes. Goût très fin, proche du gibier.

PREPARATION DE VOLAILLES CRUES

FARCE volaille morilles armagnac 15,30 € le kg

Pintade semi-désos. farcie Morilles Armagnac 23,90 € le kg

(env. 1,2 kg)

Canette semi-désos. farcie à l'orange 20,50 € le kg

(env. 1,5 kg)

Rôti de Chapon farci Morilles Armagnac 26,90 € le kg

(env. 0,600 kg)

GIBIER uniquement sur commande

Faisan	27,50 € le kg
Canard col vert	30,40 € la pièce
Perdreau	37,60 € le kg
Cuissot de Chevreuil	30,80 € le kg
Cuissot de Sanglier	22,60 € le kg
Filet de Cerf	57,90 € le kg

LES PREPARATIONS BOUCHERES CRUES

ROSBEEF	23,10 € le kg
RUMSTEACK	27,10 € le kg
FILET DE BŒUF	44,40 € le kg
GIGOT D'AGNEAU	25,80 € le kg
CARRE D'AGNEAU	25,80 € le kg
ROTI DE VEAU	26,20 € le kg
FILET MIGNON DE VEAU	44,40 € le kg

Pensez aussi à réserver :

BOUDIN BLANC	16,90 € le kg
BOUDIN BLANC TRUFFE	26,50 € le kg
FOIE GRAS CRU	71,90 € le kg
ESCALOPE DE FOIE GRAS	5,00 € pièce

Pour retirer vos commandes

jeudi 24/12

sur le marché de Montbard le matin
à St Euphrone de 15 h à 17 h
à Arnay le Duc à 16 h

samedi 26/12

à St Euphrone de 15 h à 17 h

jeudi 31/12

le matin

sur le marché de Montbard le matin
à St Euphrone de 15h à 17 h
à Arnay le Duc à 16 h