

# Carte des fêtes 2025 - 2026

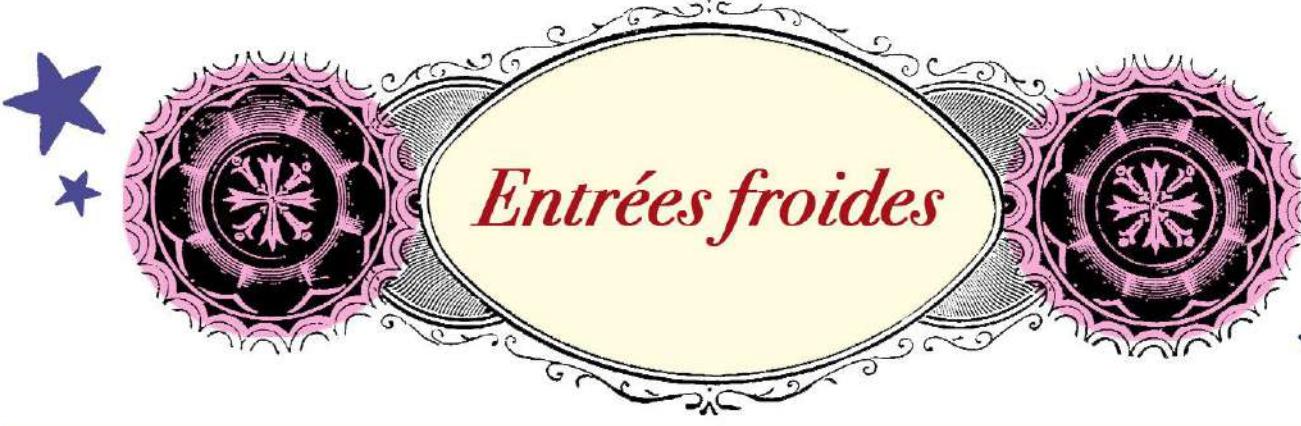


NB

# Apéritif!

Miche surprise (charcuterie) 48 pcs .....	46 € pièce
Miche surprise (charcuterie) 24 pcs .....	23 € pièce
Toasts assortis (Saumon fumé, langouste, foie gras, magret) ...	1,90 € pièce
Trilogie autour du foie gras 3 pcs .....	12 € le plat
(Sucette de foie gras, croquant de foie gras et pain d'épices, cube de foie gras aux graines et son coulis de fruits)	
Mixte apéritif 5 pcs .....	12 € le plat
(Verrine, mini mælleux de légumes, mini sucette de foie gras, navette mousse de canard, brochette froide)	
Assortiment pièces chaudes 5 pcs .....	10,50 € le plat
(Gougère au Comté, mini vol au vent de volaille, chou escargot gratiné, quiche, tatin de légumes)	
 Mignon de porc fumé entier sous vide .....	38 € le kg
Filet de canard fumé entier sous vide .....	46 € le kg
Mini pâté en croûte entier ou demi 750 g .....	21 € la pc
Saucisse sèche tranchée 200 g .....	5 € la pc
 Plateau charcuterie apéro des fêtes 4 pers .....	24 € le plat
(Chorizo, chiffonade de jambon blanc à la truffe, bresi, mignon de porc fumé, magret de canard fumé, saucisse sèche de sanglier et saucisse sèche aux myrtilles, mini pâté en croûte aux escargots)	
 Panier Festif ! .....	90 € le panier
(Mignon de porc fumé, magret de canard fumé, demi lobe de foie gras de canard au piment d'Espelette et noix de jambon cru fumée, saumon gravlax en morceau de 300g, saucisse sèche de sanglier)	





## Entrées froides

Assiette de foie gras de canard au vin jaune et sa compote de figues (tranche de 50 g) .....	10,50 € la part
Assiette de médaillon de foie gras de canard truffé .....	13,50 € la part
Lobe de foie gras de canard entier au piment d'Espelette en chemise de Jambon cru fumé du Jura .....	100 € le kg
Assiette de foie gras de canard aux biscuits de Reims roses et ses raisins secs marinés au Champagne et ses éclats de praline roses .....	9,50 € la part
Pâté en croûte forestier et son magret de canard et son médaillon de foie gras .....	45 € le kg
Pâté en croûte de volaille fermière marinée à la Bénédictine et ses escargots de Bourgogne en persillade .....	38 € le kg
Assiette de jambon persillé au Bourgogne Aligoté aux pépites de foie gras crème de moutarde Fallot au pain d'épices .....	4,50 € la part
Mousse d'oie aux cèpes .....	40 € le kg
Demi-langouste garnie .....	28 € la part
Arlequin de sandre St-Jacques citron vert, coriandre et sa St-Jacques Grillée et chantilly au raifort .....	7,50 € la part
Terrine de mousse de saumon à la fondue de poireaux infusion crème fraîche et poitrine fumée et son médaillon de cabillaud fumé au vin jaune	7,50 € la part
Filet de saumon gravlax .....	81 € le kg
Filet de saumon fumé .....	85 € le kg
Médaillon de saumon garni .....	7 € la part





## Entrées chaudes



Croûte aux morilles au vin jaune et son feuilleté pur beurre .... **14 € la part**  
*À chauffer en cocotte, croûte 10 min au four à 150 °C*

Croûte forestière et son feuilleté pur beurre ..... **10 € la part**  
*À chauffer en cocotte, croûte 10 min au four à 150 °C*

Croûte champignons morilles et son feuilleté pur beurre .. **11,50 € la part**  
*À chauffer en cocotte, croûte 10 min au four à 150 °C*

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (*beurre fruitière de Passavant*)  
en plat alu sous vide ..... **10 € la douzaine**  
*À chauffer 10 min à 180 °C au four chaleur tournante*

Coquille St-Jacques minérale

Fruits de mer, champignons de Paris frais, quenelle de brochet fraîche  
St-Jacques avec corail et son croustillant au beurre ..... **10,50 € la part**  
*À chauffer 20 min à 180 °C au four*

Cassolette d'escargots et langouste au curry et Cognac

Purée de butternut et graine de Chia ..... **15,50 € la part**  
*À chauffer 20 min à 150 °C au four*

Croustade feuilleté pur beurre au ris de veau et volaille fermière cuite au bouillon  
et sa crème de moutarde Fallot à l'estragon ..... **9,50 € la part**  
*À chauffer 15 min à 180 °C au four*



## Poissons chauds

Feuilleté bouché de St-Jacques à la fondue de poireaux et sa crème de chorizo  
au piment d'Espelette ..... **14,50 € la part**  
*À chauffer en cocotte, feuilleté 10 min à 150 °C au four*

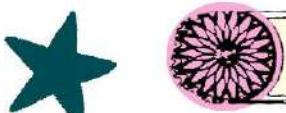
Boîte chaude d'esturgeons et langoustines et ses mini-quenelles de brochet  
et ses girolles sauce Gewurztraminer garni des ses mini-légumes . **16,50 € la part**  
*À chauffer 30 min à 150 °C au four*

Médaillon de lotte et ses écrevisses sauce crustacé et sa pointe de paprika  
fumé et garnie ..... **18,50 € la part**  
*À chauffer 40 min à 110 °C au four*



## Viandes en sauce

- Rôti de coq mariné au vin jaune et ses champignons de Paris frais  
Gratin dauphinois ..... 15 € la part  
*À chauffer 50 min à 110 °C au four*
- Ballotine de suprême de filet de poule à la crème de girolles pour 1 pers.  
Tatin de tomate caramélisé, fondant d'écrasé de pommes de terre .. 20 € la part  
*À chauffer 50 min à 110 °C au four*
- Boîte chaude comtoise, pommes de terre grenailles et sa poitrine fumé crème de duo de cèpes et morilles et vin jaune gratinée au Mont d'Or . 17,50 € la part  
*À chauffer 40 min à 150 °C au four*
- Parmentier de canard confit et foie gras éclats de noisettes grillées 14 € la part  
*À chauffer 35 min à 150 °C au four*
- Sauté de cerf sauce bourguignonne réduction de côtes Chalonnaise vieilles vignes, poitrine fumée, petits oignons grelots et champignons miniatures  
Gratin dauphinois ..... 12,50 € la part  
*À chauffer 50 min à 110 °C au four*
- Crumble sucré salé d'effiloché de bœuf et ses petits légumes confits à la bière de Noël sur lit d'écrasé de pommes de terre et panais ..... 16 € la part  
*À chauffer 35 min à 150 °C au four*
- Choucroute de Noël  
Boudin blanc à la truffe, saucisse portion au vin jaune fumé, tranche de poitrine roulée fumée aux morilles, palette fumée aux épices de Noël, chou braisé et pommes de terre et petit jus réduit ..... 15,50 € la part  
*À chauffer 50 min à 120 °C au four*



## Les spécialités bouchères

### Les volailles

Chapon fermier des Landes Label rouge .....	22 € le kg
Dinde fermière des Landes Label rouge .....	24 € le kg
Chapon de pintade fermier des Landes Label rouge .....	28 € le kg
Poularde fermière des Landes Label rouge .....	19 € le kg
Poulet de Bresse .....	30 € le kg
Poulet fermier d'Ardèche .....	15,50 € le kg
Pintade fermière d'Ardèche .....	18,50 € le kg
Caille fermière .....	8,50 € la pc
Filet de canard .....	36 € le kg



### Les gibiers

Sauté de chevreuil .....	26 € le kg
Cuissot de sanglier .....	30 € le kg
Filet de dos de sanglier sans os .....	36 € le kg



### Les suggestions

Grenadin de veau .....	36 € le kg
Mignon de veau .....	46 € le kg
Ballotine de dinde aux morilles et vin jaune .....	26 € le kg
Ballotine de veau au comté fruité et noix de jambon cru fumée ....	24 € le kg
Fillet mignon de porc au pain d'épices et pruneaux marinés au macvin et sa poitrine fumée .....	25 € le kg
Filet de bœuf .....	65 € le kg
Rosbif .....	35 € le kg
Gigot d'agneau .....	34 € le kg
Épaule d'agneau .....	32 € le kg
<i>Pierrade</i> : (bœuf, dinde, veau, magret, lard fumé...) .....	8 € la part
<i>Pierrade festive</i> : (aiguillette de canard, filet de caille, pluma de porc, filet de bœuf, mignon de veau, boudin blanc à la truffe sur plat) ....	13,50 € la part
Fondue chinoise sans bouillon .....	8,50 € la part
Boudin blanc au Porto .....	18 € le kg
Boudin blanc aux morilles .....	30 € le kg
Boudin blanc à la truffe .....	38 € le kg
Farce à dinde .....	15 € le kg



# Menu de fête !

## Menu à 23 €

Bûche d'araignée de mer et homard au Cognac et fines herbes  
Petite garniture et sauce aïoli



Petite timbale en croûte de ris de veau au foie gras sauce Porto



Fondant de volailles, crème de cèpes  
Gratin dauphinois



## Menu à 30 €

Escalope de lobe de foie gras de canard au piment d'Espelette  
cuit en chemise de jambon cru fumée et sa tapenade fruitée



Mini boîte chaude terre et mer au Riesling

Chou cuit, cabillaud fumé, poireaux fondant cuit à la crème fraîche  
et noix de pétoncle et ses tranches de saucisses fumées

Ou

Escargots la douzaine



Tournedos de cerf aux morilles

Galette de pommes de terre et courge graines de sésame grillées  
et ses petits légumes en persillade



## Menu enfant à 9 €

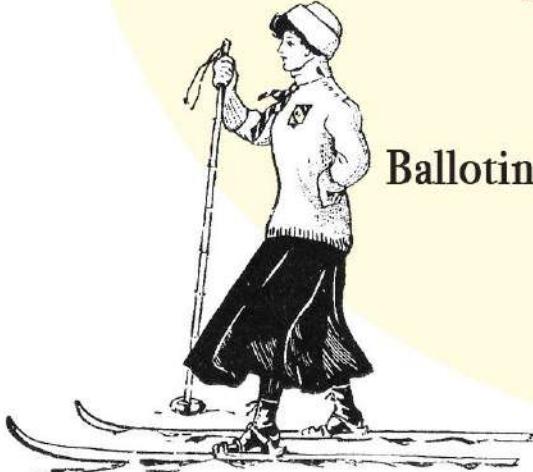
Mousse de canard



Ballotine de volaille à la crème de comté



Gratin dauphinois



Réservation pour Noël avant le jeudi 18 décembre 2025.  
Réservation pour Nouvel An avant le jeudi 25 décembre 2025.

Concernant Noël :

Fermé le dimanche 21 décembre 2025



Lundi 22 décembre 2025 >> ouverture de 9h. à 12h30

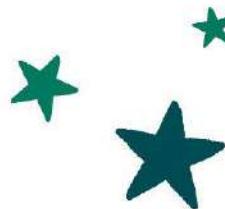
Mardi 23 décembre 2025 >> ouverture de 9h. à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Mercredi 24 décembre 2025 >> ouverture de 9h. à 17h30

*Enlèvement des commandes jusqu'à 16h30*

*Fermé le 25 décembre 2025.*

*Ouvert le 26 décembre 2025 de 9h. à 12h30 et de 14h30 à 18h.*



Concernant Nouvel An :

Fermé le dimanche 28 décembre 2025

Lundi 29 décembre 2025 >> ouverture de 9h. à 12h30

Mardi 30 décembre 2025 >> ouverture de 9h. à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Mercredi 31 décembre 2025 >> ouverture de 9h. à 17h30



*Enlèvement des commandes jusqu'à 16h30*

*Fermé du 1er janvier au 5 janvier 2026*

*Prise de commandes uniquement en magasin ou par téléphone  
Aucune commande ne sera prise en compte par mail ou messenger, merci !*



*Norbert & Nina Bonnet  
5 place de la République  
25110 Baume les Dames  
03 81 84 32 79*

*Facebook >> NB Traiteur*

