

Dans un souci d'organisation, les commandes seront arrêtées pour Noël au **Samedi 16/12/23**, pour le Nouvel An au **Mardi 26/12/23**.

Pour Noël

Du mardi 19 au vendredi 22 Décembre

08h30 à 12h30 et 14h30 à 18h30

Samedi 23 Décembre

8h30 à 12h30 et 14h30 à 17h00

Dimanche 24 Décembre

09h00 à 16h

Enlèvement des commandes jusqu'à 15h30

Fermeture 16h00

Fermé le 25 décembre

Pour Nouvel An

Du mardi 26 au vendredi 29 Décembre

08h30 à 12h30 et 14h30 à 18h30

Samedi 30 Décembre

09h00 à 17h00

Dimanche 31 Décembre

09h à 15h30

Enlèvement des commandes jusqu'à 15h

Fermeture 15h30

Fermé du 1 au 4 Janvier 2024

*Charcutier
Traiteur*

Noël 2023

Nouvel an 2024

*5 Place de la République - 25 110 Baume-Les-Dames
Tel/fax : 03.81.84.32.79*

Pour votre apéritif

Mixte apéritif 5pcs **6,00€ le plat**

(Verrine, navette au saumon, brochette jambon cru pain d'épices,
mini pâté en croûte vin jaune)

Assortiment pièces chaudes 5pcs **7,00€ le plat**

(Tartelettes assorties, gougère, cookies chorizo, brick d'escargot

Mignons de porc fumé **38,00€ le kg**

Filet de canard fumé **46,00€ le kg**

Saucisse sèche **24,00€ le kg**

Menus de fêtes

Menu à 22 ,00€

Entremet de truite

Petite garniture

Croustillant de ris de veau et foie gras

Dinde rôtie farcie aux marrons et son jus

Gratin dauphinois

Menu à 29,00 €

Saumon gravelax à l'aneth

Ou

Tatin de foie gras pommes et noisettes caramélisées

Cassolette océane

Dos de cerf sauce forestière

Gratin dauphinois et son entremet de légumes croquants

Menu enfant 9,00€

Mousse de canard

Cordon bleu façon bouchère

Et

Pommes dauphines

Entrées chaudes

| | |
|---|--------------------------|
| Croûte aux morilles | 13,50€ la part |
| Croûte forestière | 9,00€ la part |
| Bouchée à la reine au ris de veau | 10,00€ la part |
| Escargots | 9,00€ la douzaine |
| Coquille St Jacques | 8,50€ la part |
| Dôme de saumon garni sauce champagne garni..... | 12,50€ la part |
| Corolle de limande et St Jacques sauce piment d'Espelette | |
| Et chips de chorizo garnie | 12,50€ la part |

Viandes en sauce

| | |
|---|-----------------------|
| Grenadin de veau au vin jaune Rapé de pomme de terre et millefeuille de légumes | 17,50€ la part |
| Rôti de chapon aux marrons Gratin dauphinois et ses champignons cuits persillés | 14,50€ la part |
| Civet de sanglier à l'orange et cerise noire Gratin dauphinois | 12,50€ la part |
| Magret de canard aux morilles | 18,50€ la part |
| Rapé de pomme de terre et millefeuille de légumes | |

Spécialités bouchères

Les volailles

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Chapon fermier jaune d'Ardèche | 21,00€ le kg |
| Dinde fermière de Bourgogne | 23,50€ le kg |
| Poularde fermière de Bourgogne..... | 18,00€ le kg |
| Poulet fermier des Landes | 15,50€ le kg |
| Pintade fermière Ardèche | 18,50€ le kg |
| Filet de canard | Au cours |

Les gibiers

Sur demande

Les suggestions

| | |
|---|----------------------|
| Grenadin de veau | 35,00€ le kg |
| Mignon de veau | 42,00€ le kg |
| Filet de bœuf | 55,00€ le kg |
| Rosbif | 35,00€ le kg |
| <u>Pierrade</u> : (bœuf, dinde, veau, magret, lard fumé...) | 8,00€ la part |
| Fondue chinoise | 8,50€ la part |
| <i>Fondue Bourguignonne</i> | 30,00€ le kg |
| Boudin blanc..... | 20,00€ le kg |
| Boudin blanc aux morilles..... | 28,00€ le kg |
| Farce à dinde | 15,00€ le kg |

Entrées froides

| | |
|--|------------------------|
| Foie gras de canard et sa compote de figues (tranche de 50g) | 10,50 € la part |
| Ballotine de canard à l'orange..... | 38,00€ le kg |
| Ballotine de chapon au foie gras et vin jaune | 48,00€le kg |
| Terrine de chevreuil | 30,00€ le kg |
| Tatin de foie gras..... | 9,50€ la part |
| Pâté en croute au vin jaune..... | 28,00€ le kg |
| Saumon gravelax | 75,00€ le kg |
| Saumon fumé | 80,00€ le kg |
| Médailon de saumon de saumon garnie | 5,50€ la part |
| Terrine de St Jacques aux légumes | 6,50€ la part |
| Terrine d'écrevisses garnie | 6,50€ la part |