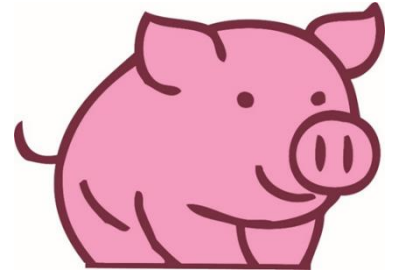


Un réveillon sur mesure

Boucher-charcutier-traiteur



j. Babé



DANJOUTIN

Passez vos commandes pour Noël ET Nouvel an
jusqu'au samedi 18 décembre

Le menu gourmet


Croûte forestière
(aux champignons frais)

~~~~~

**Dinde rôtie** (sans os)

**au jus lié**

**et sa farce aux marrons**

Pommes grenailles

Courgette rôtie pesto parmesan

La part 23 €

### Le menu royal

**Coquille Saint Jacques**  
(100% noix de Saint Jacques)

**au coulis d'écrevisses**


~~~~~

Mini rôti de chapon (sans os)

sauce crème de morilles

Pommes grenailles

Courgette rôtie pesto parmesan


La part 26,5 €

TOUS nos plats et préparations sont FAITS MAISON

Apéritif



Plateau apéritif (pour 4-5 personnes)

avec : terrine au foie gras, comté, charcuteries sèches

Le plateau 19,00 €

Entrées froides



Foie gras de canard SUR PLAT

avec : breusi, œufs de caille, gelée, compotée figue/oignon, pain brioché

La part 14,00 €

A la coupe :

- Foie gras de canard nature (fait maison avec des foies d'Alsace) 109 € le kg
- Foie gras de canard aux truffes (fait maison avec des foies d'Alsace) 158 € le kg
- Saumon fumé (saumon sauvage d'Islande fumé maison au bois de hêtre) 65 € le kg
- Terrine de saumon aux écrevisses 32 € le kg

Entrées chaudes



Escargots de Bourgogne

(beurre de Sancey et farce maison) belle grosseur, en plateau

La dz 7,50 €

Croûte forestière (aux champignons frais)

La part 8,00 €

Croûte aux morilles (100 % morilles)

La part 13,50 €

Coquille Saint-Jacques (100% noix de Saint Jacques) **au coulis d'écrevisses**

La pièce 8,00 €

Plats



Filet mignon de veau sauce forestière

La part 16,00 €

Morillade comtoise sauce crème de morilles

La part 12,00 €

Civet de biche sauce grand veneur et sa poire au vin

La part 12,00 €

Mini rôti de chapon (sans os) sauce crème de morilles

La part 14,50 €

Dinde rôtie (sans os) au jus lié et sa farce aux marrons

La part 11,00 €

Poisson : (pas besoin de garniture complémentaire)

Filet de Saint Pierre soufflé au saumon et écrevisses

La part 15,00 €

sauce Champagne et mirepoix de légumes

La part 15,00 €

Risotto de Saint Jacques et gambas aux écrevisses

La part 15,00 €

Garniture



Pommes grenailles et courgette rôtie pesto parmesan

La part 4,50 €

Menu enfant

Risotto de volaille (crème et champignons de Paris)

La part 6,00 €

Retrait des plats cuisinés uniquement les 24 et 31

Les préparations crues, à cuisiner

Les volailles crues



Les volailles de plein air de la ferme des Gravalons à Beutal :

Dinde noire fermière (de 3 à 6 kg) Le kg 21,80 €

Poularde fermière (de 2,4 à 3 kg) Le kg 20,90 €

Pintade fermière (de 1,2 à 1,4 kg) Le kg 16,00 €

Les volailles label rouge :

Chapon fermier blanc (environ 3kg) Le kg 18,70 €

Cuisse de chapon Le kg 19,50 €

Les volailles de Bresse :

nous consulter



Les volailles préparées crues

Cuisse de chapon désossée farcie au foie gras

(à cuire au four, une pièce pour 3 personnes) Le kg 32,10 €

Rôti de pintade forestier Le kg 19,00 €

(pintade désossée, farcie, roulée, à cuire en cocotte, pour 3-4 personnes)

Suprême de pintade aux truffes Le kg 36,00 €

(suprême de pintade farci, à cuire au four, une pièce par personne)

Ballotine de poulet aux marrons Le kg 18,50 €

(haut de cuisse de poulet désossé, farci, à cuire au four, une pièce par personne)

Les viandes préparées crues

L'épaule du ballon spécialité du territoire de Belfort : épaule d'agneau en ballon, farcie

avec une farce porc et agneau, foie de volaille et myrtilles (à cuire au four) Le kg 22,00 €

Morillade Comtoise : spécialité régionale (à cuire au four) Le kg 29,80 €

roulé de veau, avec farce morilles, échalotes, vin jaune et comté

Rosbif (rumsteck) nature ou bardé (à cuire au four) Le kg 31,90 €

Filet de bœuf nature ou bardé, tournedos Le kg 52,80 €

Côte de bœuf aux truffes (600-800g à cuire au grill ou au four) Le kg 52,80 €

Acompte ou règlement à la commande



Modification des horaires du magasin pendant les fêtes :

Lundi 20/12 : fermé



Mardi 21/12 : ouvert de 8h à 13h

Mercredi 22/12 : ouvert de 8h à 13h

Jeudi 23/12 : ouvert de 8h à 13h

Vendredi 24/12 : ouvert de 8h à 14h

Samedi 25/12 : fermé

Dimanche 26/12 : fermé

Lundi 27/12 : fermé

Mardi 28/12 : ouvert de 8h à 13h

Mercredi 29/12 : ouvert de 8h à 13h

Jeudi 30/12 : ouvert de 8h à 13h

Vendredi 31/12 : ouvert de 8h à 14h



Fermé du samedi 1^{er} au samedi 8 janvier inclus



5, rue du 21 Novembre à Danjoutin

03.84.28.24.08

boucheriebabe@gmail.com

www.traiteurbabe.fr