

Un réveillon sur mesure



Passez vos commandes pour Noël
jusqu'au samedi 13 décembre

Le menu gourmet



Le menu royal

Croûte forestière

(aux champignons forestiers frais)



Dinde rôtie (sot-l'y-laisse)

au jus lié

et sa farce aux marrons

Gratin dauphinois et
poêlée de légumes de Noël

La part 28 €

Coquille Saint Jacques

(100% noix de Saint Jacques)

au coulis d'écrevisses



Médallions de chapon (sans os)

sauce crème de morilles

Gratin dauphinois et
poêlée de légumes de Noël

La part 32 €

Les plats cuisinés ne seront disponibles que le 24 décembre

Chez nous, on découpe, on prépare et on cuisine
pour vous, des produits bruts de qualité !

L'apéritif :

Plateau apéritif (pour 4-5 personnes)

Le plateau 32 ,00 €

Bouchée au foie gras, toast au saumon, mini pâté en croûte de pintade aux morilles, tome à la truffe, magret de canard fumé, œufs de caille.

Les entrées :

Foie gras de canard SUR PLAT

avec : magret de canard, œufs de caille, gelée, compotée d'oignons, pain brioché La part 18,00 €

Saumon fumé SUR PLAT

avec : blinis, beurre, citron, œufs de caille, gelée, perles des mers, décor La part 13,00 €

Médailillon de saumon gourmand SUR PLAT

avec : blinis, citron, œufs de caille, mayonnaise, gelée, perles des mers, décor La part 11,00 €

A la coupe :

- **Foie gras de canard nature** (fait maison avec des foies IGP Sud Ouest) 137 € le kg
- **Saumon fumé** (saumon sauvage d'Islande fumé maison au bois de hêtre) 92 € le kg

Escargots de Bourgogne

(beurre AOC et farce maison) belle grosseur, en plateau La dz 9,90 €

Vol au vent (veau, volaille et champignons de Paris) La part 7,00 €

Croûte forestière (aux champignons forestiers frais) La part 9,00 €

Croûte aux morilles (100 % morilles) La part 14,00 €

Coquille Saint-Jacques (100% noix de Saint Jacques) **au coulis d'écrevisses**
La pièce 10,00 €

Les plats :

Filet mignon de veau sauce morilles La part 23,00 €

Civet de biche Grand Veneur (avec une pomme cuite au cassis) La part 13,00 €

Médallions de chapon (sans os) sauce crème de morilles La part 16,00 €

Dinde rôtie (sans os) au jus lié et sa farce aux marrons La part 13,00 €

Suprême de poularde aux truffes et son risotto crémeux La part 19,00 €

Filet de Saint Pierre et sa farce soufflée au saumon sauce safran et julienne de légumes La part 19,00 €

Risotto de joues de lottes et gambas aux écrevisses La part 19,00 €

Les garnitures : (ou plats végétariens)

Gratin dauphinois et poêlée de légumes de Noël

(carottes, patates douces, épinards branches et girolles au beurre) La part 6,00 €

Risotto de champignons forestiers au parmesan La part 6,00 €

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 4 kg) Le kg 27,40 €

Poularde fermière (de 2,4 à 3 kg) Le kg 26,10 €

Pintade fermière (de 1,2 à 1,4 kg) Le kg 17,50 €

Les volailles label rouge :

Chapon fermier blanc (de 2,5 à 4 kg) Le kg 21,30 €

Cuisse de chapon Le kg 23,70 €

Les volailles de Bresse: uniquement sur commande, nous consulter

Les volailles préparées crues

Cuisse de chapon désossée farcie au foie gras Le kg 36,50 €

(cuisse de chapon désossée, farcie, à cuire au four, pièce d'environ 600 g pour 3 personnes)

Suprême de pintade aux truffes Le kg 39,60 €

(suprême de pintade farci, à cuire au four, pièce d'environ 250 g pour 1 personne)

Cuisse de dinde désossée farcie aux marrons Le kg 18,90 €

(cuisse de dinde désossée, farcie, à cuire au four, pièce d'environ 1,2 kg pour 5 personnes)

Ballotine de cuisse de poularde forestière Le kg 29,00 €

(cuisse de poularde désossée, farcie, à cuire au four, pièce d'environ 500g pour 2 personnes)

Les viandes préparées crues

L'épaule du ballon spécialité du territoire de Belfort Le kg 34,20 €

(épaule d'agneau en ballon, avec une farce porc et agneau, foies de volaille et myrtilles)

à cuire au four, une pièce pour 5-6 personnes)

Morillade Comtoise spécialité régionale Le kg 34,80 €

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

à cuire au four, une pièce pour 5-6 personnes)

Filet mignon forêt noire Le kg 29,60 €

(filet mignon de porc, morbier et jambon cru, à cuire au four, une pièce pour 3-4 personnes)

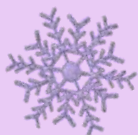
Les tourtes

Tourte Lorraine (porc et veau marinés au vin blanc) pour 4 à 6 pers Le kg 25,20 €

Tourte de Noël (volaille et morilles) pour 4 à 6 personnes Le kg 33,50 €



Acompte ou règlement à la commande



Horaires du magasin :

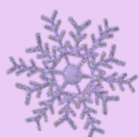


Lundi 22/12 : fermé

Mardi 23/12 : ouvert de 8h à 13h

Mercredi 24/12 : ouvert de 8h à 14h

Pas de prestation pour nouvel an



Le magasin sera fermé
du 25 décembre au 5 janvier

Nous vous retrouverons avec plaisir dès le mardi 6 janvier 😊



5, rue du 21 Novembre à Danjoutin

03.84.28.24.08

boucherie@traiteurbabe.fr

www.traiteurbabe.fr