

Un réveillon sur mesure

Boucher-charcutier-traiteur



j. Babé



DANJOUTIN

5 rue du 21 Novembre
03.84.28.24.08

boucheriebabe@gmail.com
www.traiteurbabe.fr

Le menu gourmet

Le menu royal

Croûte forestière
(champignons frais : cèpes, pleurotes, girolles, paris)
croûte feuilletée pur beurre
et 250 g de sauce

Foie gras de canard
avec breusi, œufs de caille, gelée,
compotée figue/oignon, pain brioché

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

~~~~~  
Dinde rôtie sans os
(sot-l'y-laisse) au jus et
sa farce aux marrons
Pommes de terre
sarladaises
(cuites à la graisse de canard)

~~~~~  
**Mini rôti de cuisse de chapon**  
(sans os) sauce crème de morilles  
Pommes dauphines  
Assortiment de légumes anciens  
(carottes, panais, fèves)

La part 24 €

La part 39 €

Retrait des plats cuisinés uniquement les 24 et 31

## Les apéritifs maison

**Pain surprise** pour 8-10 personnes

*Charcuterie et fromage*



Le pain 33,00 €

**Club nordique** pour 4-5 personnes

*Pain nordique garni de saumon fumé et rillettes de saumon*

Le plateau 20,00 €

**Petit plateau comtois et pain spécial tranché** pour 5-6 personnes

*Cubes de terrine au foie gras, comté, morbier, gendarme, mini saucissons* Le plateau 20,00 €



## Les entrées froides maison



**Foie gras de canard** (foie gras origine Sud-Ouest entier moulé)

*avec : breusi, œufs de caille, gelée, compotée figue/oignon, pain brioché* La part 12,00 €

**Saumon fumé** (saumon sauvage d'Islande fumé maison au bois de hêtre)

*avec : fond d'artichaut garni d'une mousseline de saumon, œufs de caille, câpres, citron, beurre, blinis, gelée, décor* La part 11,00 €

**Médailon de saumon à la russe** (en cassolette individuelle)

*avec : macédoine de légumes au saumon, gelée, décor* La part 9,50 €

**Tartare de bœuf aux truffes** (en cocotte individuelle) La part 11,00 €

*Rumsteck cru et truffes d'été*



## Les entrées chaudes maison

**Escargots de Bourgogne** *belle grosseur, en plateau* La douzaine 7,00 €

**Vol au vent** (veau, volaille, crème, champignons de paris frais)

*croûte feuilletée pur beurre + 250 g de sauce* La part 6,00 €

**Croûte forestière** (aux champignons frais : cèpes, pleurotes, girolles, paris)

*croûte feuilletée pur beurre + 250 g de sauce* La part 9,00 €

**Croûte aux morilles** (100 % morilles)

*croûte feuilletée pur beurre + 250 g de sauce* La part 13,50 €

**Croûte de la mer** (gambas, noix de Saint Jacques, moules, crevettes)

*croûte feuilletée pur beurre + 250 g de sauce* La part 10,00 €

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

La pièce 9,00 €

**Cocotte de ris de veau** sauce vin jaune sur son lit de riz

La pièce 11,00 €



## Les plats cuisinés maison

### Viande

|                                                       |         |         |
|-------------------------------------------------------|---------|---------|
| Pavé de filet de bœuf (250 g) sauce crème de morilles | La part | 18,50 € |
| Sauté de veau sauce vin Jaune                         | La part | 12,00 € |
| Médallions de veau (filet) sauce pleurotes            | La part | 16,00 € |

### Gibier : accompagné d'une poire au vin

|                                         |         |         |
|-----------------------------------------|---------|---------|
| Filet de biche poêlé sauce grand veneur | La part | 16,00 € |
| Civet de biche                          | La part | 11,50 € |

### Volaille

|                                                                                                                                         |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Mini rôti de cuisse de chapon (sans os) sauce crème de morilles                                                                         | La part | 14,00 € |
| Dinde rôtie sans os (sot-l'y-laisse) au jus et sa farce aux marrons                                                                     | La part | 11,00 € |
| Sauté de poularde (cuisse désossée) sauce forestière                                                                                    | La part | 11,00 € |
| Cassolette de filet de poularde sauce périgourdine (truffes, porto, foie gras) sur son lit de riz (présenté en cassolette individuelle) | La part | 18,00 € |

### Poisson : accompagné d'une julienne de légumes

|                                                                                        |         |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Filet de dorade royale soufflé et sa farce au saumon sauvage d'Islande sauce Champagne | La part | 12,50 € |
| Cocotte de blanquette de lotte française sauce safran                                  | La part | 17,50 € |
| Filet de Saint Pierre aux écrevisses                                                   | La part | 16,00 € |

## Les garnitures

2 au choix parmi :

|                                                                                                                                                                         |         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| Pommes de terre rattes sarladaises (cuites à la graisse de canard), pommes dauphines, fagot de haricots verts, assortiment de légumes anciens (carottes, panais, fèves) | La part | 4,50 € |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|

10 %

DE REMISE  
SUR VOTRE COMMANDE REGLÉE  
AVANT LE 15 DECEMBRE

Afin de nous permettre de vous assurer un service de toute première qualité,  
nous vous prions de bien vouloir nous communiquer vos commandes :



**Pour Noël : Avant le samedi 15 décembre**

**Pour nouvel an : Avant le samedi 22 décembre**

## Règlement à la commande.

### Modification des horaires pendant les fêtes

|                                                                                    |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | Samedi 22/12 : de 9h à 13h       |
|                                                                                    | Dimanche 23/12 : de 9h à 13h     |
|                                                                                    | <b>Lundi 24/12 : de 9h à 14h</b> |
|                                                                                    | Mardi 25/12 : fermé              |
|                                                                                    | Mercredi 26/12 : fermé           |
|                                                                                    | Jeudi 27/12 : de 9h30 à 19h30    |
|                                                                                    | Vendredi 28/12 : de 9h30 à 19h30 |
|                                                                                    | Samedi 29/12 : de 9h à 13h       |
|                                                                                    | Dimanche 30/12 : de 9h à 13h     |
|                                                                                    | <b>Lundi 31/12 : de 9h à 14h</b> |



**FERMÉ** du 1<sup>er</sup> au 7 janvier inclus réouverture mardi 8 janvier

Partenaire  
des  
producteurs  
locaux



**Toute l'équipe vous souhaite  
de joyeuses fêtes !**

