

5 rue du 21 Novembre
03.84.28.24.08



boucheriebabe@gmail.com
www.traiteurbabe.fr

Les préparations crues, à cuisiner

Les volailles

Les volailles de plein air de SELONCOURT :

Dinde noire fermière (de 3 à 6 kg)	Le kg	20,80 €
Poularde fermière (de 2,4 à 3 kg)	Le kg	19,80 €
Pintade fermière (de 1,2 à 1,4 kg)	Le kg	16,00 €
Coq (de 3 à 5 kg) entier ou coupé à préciser lors de la commande	Le kg	14,00 €

Les volailles fermières label rouge d'Alsace :

Caille (belle grosseur) prête à cuire	Le kg	24,00 €
Chapon fermier blanc	Le kg	18,80 €

La découpe de volaille :

Cuisse de coq	Le kg	14,00 €
Filet de canard	Le kg	28,00 €
Cuisse de chapon	Le kg	18,00 €
Filet de poularde	Le kg	28,00 €
Cuisse de poularde	Le kg	22,00 €

Les farces (volaille, porc et veau)

Farce nature	Le kg	14,00 €
Farce aux marrons	Le kg	16,00 €
Farce aux champignons forestiers	Le kg	24,00 €

Les volailles préparées

Cuisse de dinde désossée farcie aux marrons (au four)	Le kg	13,80 €
Cuisse de chapon désossée farcie au foie gras (au four)	Le kg	25,40 €
Suprême de pintade aux truffes (au four)	Le kg	32,00 €
Fondant de poulet aux marrons (au four)	Le kg	18,00 €



Les fondues

Fondue bourguignonne ou vigneronne (<i>cubes de bœuf</i>)	Le kg	29,00 €
Fondue parisienne (<i>cubes de dinde</i>)	Le kg	15,00 €
Fondue chinoise (<i>fines tranches de bœuf et dinde sur plat</i>)	Le kg	28,00 €
Pierrade (<i>tranches de bœuf, veau, dinde, canard sur plat</i>)	Le kg	28,00 €
Pierrade de cuissot de biche (<i>tranches de biche sur plat</i>)	Le kg	38,00 €

Les viandes préparées

L'épaule du ballon <i>spécialité du territoire de Belfort : épaule d'agneau en ballon, farcie avec une farce porc et agneau, foie de volaille et myrtilles (au four)</i>	Le kg	22,00 €
Veau savoyard : <i>filet de veau, jambon cru et comté (au four)</i>	Le kg	30,00 €
Morillade Comtoise : <i>spécialité régionale (au four) mille-feuille de veau, avec farce morilles, échalotes, vin jaune, comté</i>	Le kg	28,00 €
Filet mignon de porc forêt noire (<i>au four</i>)	Le kg	26,00 €
<i>filet mignon farci au morbier enroulé dans du jambon cru forêt noire (1 pièce pour 3-4 pers)</i>		
Rosbif (rumsteck) nature ou bardé (<i>au four</i>)	Le kg	29,00 €
Filet de bœuf nature ou bardé, tournedos	Le kg	46,00 €
Côte de bœuf aux truffes (<i>600-800g, au grill ou au four</i>)	Le kg	49,00 €

Le gibier

Civet de biche (<i>à mijoter</i>)	Le kg	22,00 €
Civet de sanglier (<i>à mijoter</i>)	Le kg	22,00 €
Cuissot de biche (<i>au four ou en cocotte</i>)	Le kg	26,00 €
Tournedos de biche (<i>à griller</i>)	Le kg	67,00 €

Les sauces

Vol au vent (<i>veau, volaille, crème, champignons de paris frais</i>)	Le kg	24,00 €
Forestière (<i>champignons frais : cèpes, pleurotes, giroles, paris</i>)	Le kg	30,00 €
Morilles (<i>100 % morilles</i>)	Le kg	53,00 €

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

Un acompte vous sera demandé à la commande.