



Menu à 20,50 €

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau
Ou
Escargots de Bourgogne Maison (les 6)

Emincé de Poularde aux Morilles et sa Garniture
(Fond Artichaut, Epinards, Pointes Asperges)

Ou
Dorade Sauce Crustacés
Et sa Fondue de Poireaux à la Crème

Fromages



Menu à 33,50 €

5 Mignardises

Foie Gras de Canard Maison

Tournedos de Veau à la Crème de Truffes
Et son Fondant de Patate Douce

Ou
Lotte à l'Armoricaine et son Riz

Fromages



Menu à 56,50 €

Menu à 33,50 € + Demi Langouste à la Parisienne

Pour un réveillon réussi ...
Passez vos commandes au plus tôt, vous n'en serez que mieux servi !

Pour vous garantir la qualité de nos services, vos commandes devront
nous parvenir au plus tard 3 jours avant la date de retrait.



CHARCUTIER
JEAN-LUC BEAT 
TRAITEUR



CARTE DES FÊTES
2021-2022

Les entrées froides

Foie Gras de Canard Maison (la tranche)	11,50 €
Millefeuille de Foie Gras	5,00 €
Oeuf Saint Fiacre (Oeuf Mollet, Fond Artichaut, Saumon Fumé)	5,60 €
Terrine de Homard Sauce Citron Vert	7,50 €
Demi-Langouste à la Parisienne	29,00 €
Demi Langouste Nature et sa Mayonnaise	24,00 €
Saumon Fumé Ecossais – Label « Maison »	Au poids
Coquille de Saumon ou de Crabe	6,00€ / 6,00€

Les entrées chaudes

Coquille Saint Jacques aux Moules de Bouchot	7,50 €
Feuilleté de Saumon à l'Oseille	4,20 €
Bouchée à la Reine aux Ris de Veau	4,50 €
Escargots de Bourgogne « Maison » (par 12)	8,00 €
Noix de Saint Jacques aux Petits Légumes	19,50 €

Les poissons chauds (légumes compris)

Fondant de Saumon Sauce Homardine et son Riz Arlequin	14,00 €
Langouste Thermidor ou à l'Armoricaine (Riz)	31,50 €
Suprême de Saumon Norvégien Sauce Champagne (Riz)	15,50 €
Lotte à l'Armoricaine (Riz)	17,00 €
Dorade Sauce Crustacés et sa Fondue de Poireaux à la Crème	16,00 €
Paupiette de Saumon sur Lit de Petits Légumes	15,50 €

Les volailles (légumes compris)

Fricassée de Chapon Fermier	
A la Crème de Morilles (Pommes Dauphines Maison)	13,50 €
Dinde Fermière aux Marrons et sa Farce Pistachée	12,50 €
Caille Désossée Farcie aux Raisins (Pommes Dauphines Maison)	12,00 €
Filet de Canard Sauce Poivre Vert ou à l'Orange (Gratin Dauphinois)	13,50 €
Canette de Barbarie au Poivre Vert ou à l'Orange (Gratin Dauphinois)	11,00 €
Emincé de Poularde aux Morilles (Fond Artichaut, Epinards, Asperges)	12,80 €
Suprême de Pintade aux Girolles et ses Pommes Dauphin	12,80 €

Les viandes chaudes (légumes compris)

Jambon en Croûte Sauce Porto ou Madère (Duxelle champignons, Epinards à la Crème)	13,00 €
Jambon Braisé Sauce Porto ou Madère (idem)	11,00 €
Filet de Bœuf en Brioche Sauce Périgueux (Pommes Forestières)	16,50 €
Filet de Boeuf Sauce Périgueux (idem)	14,80 €
Tournedos de Filet de Veau à la Crème de Truffes Et son Fondant de Patate Douce	18,50 €

A l'heure de l'Apéritif ...

Petits Fours salés (au kg)	35,00 €
Canapés variés (à la pièce)	1,00 €
Pain Surprise (48 pièces)	31 ou 35 €

Assortiment de Fromages

Brie de Meaux, Melun, Provins, Nangis, Montereau et autres Fromages

