

Traiteur Boucherie Charcuterie Epicerie
Waechter Vachey 71700 Tournus
Tel : 03 85 40 51 69

Carte des fêtes 2024

Les apéritifs

Gougères bourguignonnes	4,00 €/10 pièces
Mini feuilletés aux escargots	9,90 €/10 pièces
Pâté croûte cocktail	5,50 €/ plateau 10 tr.
Les verrines	3,90 €/pièce
<i>Saumon fumé, fromage frais et concombre</i>	
<i>St Jacques en carpaccio, carottes et pommes au curcuma</i>	

Les entrées froides

Saumon fumé extra d'Ecosse	7,95 €/100 g
Saumon gravlax	7,50 €/100 g
Foie gras de canard mi-cuit tradition	14,50 €/100 g
Pâté en croûte bressan au foie gras	2,95 €/100 g
Salade fraîcheur de Noël : crevettes, saumon, agrumes et avocat	8,90 €/pers

Les entrées chaudes

Les escargots pur beurre de Bourgogne	9,90 €/douzaine
Bouchée à la reine tradition au ris de veau	8,90 €/pers
Coquille St Jacques à la normande	7,50 €/pers
Bouchée de la mer (fruits de mer, saumon)	7,50 €/pers
Saucisson pistaché aux trompettes	26,90 €/kg
Boudin blanc à l'ancienne	18,50 €/kg
Boudin blanc truffé	28,95 €/kg

Les plats chauds

Magret de canard flambé sauce aux cèpes & Pommes grenailles rôties	14,90 €
Suprême de poulet fermier aux morilles & Pommes grenailles rôties	13,90 €
Civet de sanglier sauce Grand Veneur, gratin dauphinois	12,90 €
Mijoté de veau sauce forestière et ses marrons, gratin dauphinois	12,90 €
Mignon de porc, sauce douce aux pruneaux et miel, gratin dauphinois	10,50 €
Filet de sandre à l'alsacienne sur lit de choucroute, pommes grenailles rôties	13,90 €
Filet de daurade, sauce normande aux fruits de mer, riz pilaf au curcuma	13,90 €

Les menus de fêtes 2024

Menu « Tradition » : 19,90 €/pers

Apéro : Gougères bourguignonnes (4 pièces)

Entrée : Saumon gravlax et garniture

OU

Coquille St jacques à la normande

Plat : Civet de sanglier sauce Grand Veneur & gratin dauphinois

OU

Mijoté de veau sauce forestière et ses marrons, gratin dauphinois

Menu « Terre et mer » : 23,50 €/pers

Apéro : Gougères bourguignonnes (4 pièces)

Entrée : Salade fraîcheur de Noël : crevettes, saumon, agrumes et avocat

OU

La douzaine d'escargots pur beurre

Plat : Suprême de poulet fermier aux morilles & Pommes grenailles rôties

OU

Filet de sandre à l'alsacienne, pommes grenailles rôties ou riz pilaf au curcuma

Menu « Terroir » : 36,90 €/pers

Apéro : Gougères bourguignonnes (4 pièces)

Entrée froide : Foie gras de canard mi-cuit et sa garniture

Entrée chaude : Bouchée de la mer

Plat : Magret de canard flambé sauce aux cèpes & Pommes grenailles rôties

Cette sélection ne saurait être exhaustive : d'autres suggestions gourmandes vous attendent en boutique.

Nous vous invitons à venir les découvrir !

POUR MIEUX VOUS SERVIR, PASSEZ VOS COMMANDES AU PLUS TÔT

La maison se réserve le droit de modifier ces tarifs en fonction du réapprovisionnement, de la provenance et des prix d'achat.

Toute commande doit s'accompagner du versement d'un acompte égal à 30 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique (ou de leur livraison). L'acompte sera conservé en cas d'annulation de la commande ou de demande de report pour quelque cause que ce soit. En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 5 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiqué