

**Traiteur Boucherie Charcuterie Epicerie
Waechter Vachey 71700 Tournus**

Tel : 03 85 40 51 69

Carte des fêtes 2023

Les apéritifs

Gougères bourguignonnes	3,50 €/10 pièces
Mini feuilletés aux escargots	9,50 €/10 pièces
Pâté croûte cocktail	6,50 €/ plateau 12 tr.
Les verrines	3,50 €/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	7,90 €/100 g
Saumon gravlax fait maison	7,50 €/100 g
Foie gras de canard mi-cuit tradition	15 €/100 g
Galantine de volaille au foie gras et trompettes	3,50 €/100 g
Salade fraîcheur de Noël : crevettes, saumon, agrumes et avocat	7,50 €/pers

Les entrées chaudes

Les escargots pur beurre de Bourgogne	8,90 €/douzaine
Bouchée à la reine tradition au ris de veau	8,90 €/pers
Moelleux de St Jacques, sauce homardine	8,50 €/pers
Coquille St Jacques à la normande	7,50 €/pers
Cervelas pistaché aux trompettes	26,90 €/kg
Boudin blanc aux morilles	29,90 €/kg

Les plats chauds

Magret de canard flambé, sauce au poivre & Pommes grenailles rôties	15,90 €
Suprême de poulet aux morilles & Pommes grenailles rôties	12,90 €
Civet de biche sauce Grand Veneur & Gratin dauphinois	12,90 €
Mignon de porc, pruneaux et abricots & Pommes grenailles rôties	10,50 €
Filet de sandre à l'alsacienne sur fondue de poireaux OU choucroute, Pommes grenailles rôties	13,90 €
Filet de sole, sauce normande aux fruits de mer, riz pilaf au curcuma	11,90 €

Les menus de fêtes 2023

Menu « Terre » : 16,90 €/pers

Gougères bourguignonnes (4 pièces)
Galantine de volaille aux trompettes et foie gras, toasts et garniture
Mignon de porc, pruneaux et abricots & Pommes grenailles rôties

Menu « Terre et mer » : 26,70 €/pers

2 verrines d'apéritif
Coquille St Jacques à la normande
Civet de biche sauce Grand Veneur & Gratin dauphinois

Menu « Terre et rivière » : 26,70 €/pers

Pâté croûte cocktail
Bouchée à la reine « tradition » au ris de veau
OU
Saumon gravlax fait maison, petit bouquet de salade et garniture
Filet de sandre à l'alsacienne sur fondue de poireaux OU choucroute, pommes grenailles rôties

Menu « Coup de cœur » : 42,50 €/pers

Mini feuilletés aux escargots (4 pièces)
Foie gras de canard mi-cuit tradition, petit bouquet de salade et garniture
Moelleux de St Jacques, sauce homardine
Magret de canard flambé, sauce au poivre & Pommes grenailles rôties

POUR MIEUX VOUS SERVIR, PASSEZ VOS COMMANDES AU PLUS TÔT

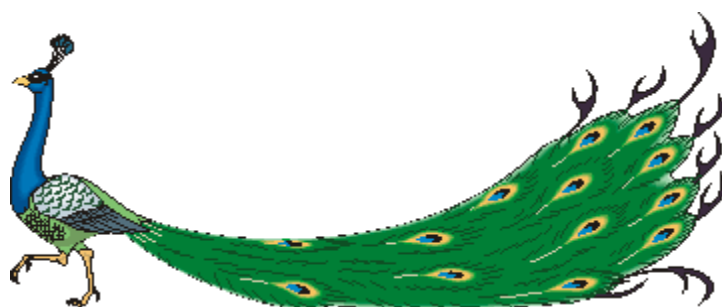
La maison se réserve le droit de modifier ces tarifs en fonction du réapprovisionnement, de la provenance et des prix d'achat.

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 3 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiqué

Volailles

Noël et Nouvel An 2023

Dinde Fermière Noire Label de Bourgogne	23,90 €/kg
Poularde Fermière Label de Bourgogne	18,90 €/kg
Chapon Fermier Jaune Label « Mille Etangs »	21,90 €/kg
Chapon Fermier Noir Label de Bourgogne	24,90 €/kg
Poulet de Bresse AOP	32,90 €/kg
Chapon de Bresse AOP roulé	54 €/kg



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.