

Traiteur Boucherie Charcuterie Epicerie

Waechter Vachey 71700 Uchizy

Tel/fax : 03 85 40 51 69

Carte des fêtes 2022

Les apéritifs

Gougères bourguignonnes	3,50 €/10 pièces
Mini feuilletés aux escargots	9,50 €/10 pièces
Canapés frais assortis	9,50 €/10 pièces
Légumes coupés apéro (minimum 10 personnes)	5,50 €/pers.
<i>Sauces au choix : fromage des canuts, piquante, guacamole</i>	
Les verrines (env 80 g)	3,50 €/pièce
<i>Saumon fumé, fromage frais et concombre</i>	
<i>St Jacques en carpaccio, carottes et pommes au curcuma</i>	
Pâté croûte cocktail	1,90 €/pers.

Les entrées froides

Huîtres	cours du jour
Saumon fumé extra d'Ecosse	6,90 €/100 g
Saumon gravlax fait maison	7,50 €/100 g
Foie gras de canard mi-cuit fait maison	15 €/100 g
Salade fraîcheur de Noël : crevettes, saumon, agrumes et avocat	6,90 €/pers
Terrine de saumon à l'oseille et son bouquet de doucette	7,50 €/pers
Galantine de volaille aux trompettes, toasts et garniture	5,90 €/pers
Terrine de gibier aux airelles, toasts et garniture	5,90 €/pers

Les entrées chaudes

Les escargots pur beurre de Bourgogne,	7,90 €/douzaine
Bouchée à la reine « tradition » au ris de veau	6,90 €/pers
Moelleux de St Jacques, sauce bisque, servi en wok	6,90 €/pers
Tourte feuilletée au saumon, façon « Coulibiac »	6,50 €/pers

Les plats chauds

Magret de canard flambé, sauce au poivre & Pommes grenailles rôties	13,90 €
Suprême de poulet aux morilles & Mijoté de patates douces et châtaignes	12,90 €
La dinde de Noël farcie avec ses marrons et ses champignons	11,90 €
Pavé de cerf Grand Veneur et ses airelles & Crémeux de chou fleur à la vanille	13,90 €
Civet de sanglier & Soufflé de pommes de terre aux morilles	12,90 €
Farandoles de St Jacques flambées au Cognac & petits légumes fondants	13,90 €
Filet de sandre sauce au Chardonnay, fondue de poireaux	12,90 €
Pavé de flétan, sauce crème et fruits de mer, riz pilaf au curcuma	11,90 €

Les menus de fêtes 2022

Menu « Terre » :

18,90 €/pers

Gougères bourguignonnes (4 pièces)

Galantine de volaille aux trompettes,
toasts et garniture

OU

Terrine de gibier aux airelles, toasts et garniture

La dinde de Noël farcie avec ses marrons
et ses champignons

Menu « Mer et Rivière » :

21,90 €/pers

Mini feuilletés aux escargots (3 pièces)

Saumon gravlax mariné aux herbes fraîches,
petit bouquet de doucette (suppl 2 €)

OU

Tourte feuilletée saumon façon « Coulibiac »

Filet de sandre sauce au Chardonnay,
fondue de poireaux

OU

Farandoles de St Jacques flambées au Cognac,
petits légumes fondants

Menu « Terre et mer » :

20,90 €/pers

Canapé frais assortis (3 pièces)

Bouchée à la reine « tradition » au ris de veau
OU

Moelleux de St Jacques, sauce bisque

Civet de sanglier & Soufflé de pommes de
terre aux morilles

OU

Pavé de flétan, sauce crème et fruits de mer,
riz pilaf au curcuma

Menu « Coup de cœur » :

30,90 €/pers

Verrine au choix (voir à la carte)

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

La douzaine d'escargots de Bourgogne

Magret de canard flambé, sauce au poivre &
pommes grenailles rôties

OU

Pavé de cerf Grand Veneur et ses airelles &
crémeux de chou fleur à la vanille

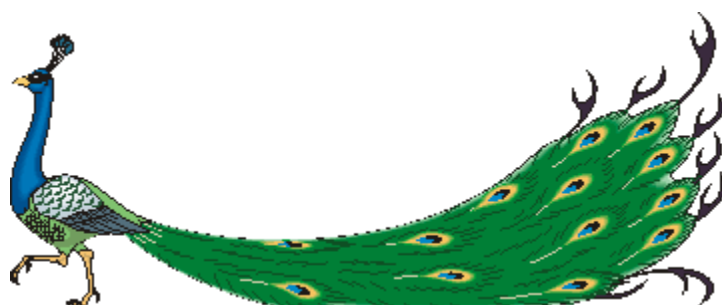
Toute commande doit s'accompagner du versement d'un acompte égal à 30 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique (ou de leur livraison). L'acompte sera conservé en cas d'annulation de la commande ou de demande de report pour quelque cause que ce soit. En cas 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 indiquée.

**Traiteur Boucherie Charcuterie Epicerie
Waechter Vachey sarl, 71700 Uchizy
Tel/fax : 03 85 40 51 69**

Volailles

Noël et Nouvel An 2022

Dinde Label « Fermière de Bourgogne »	18,80 €/kg
Poularde « Fermière de Bourgogne »	14,30 €/kg
Chapon « Fermier Jaune Mille Etang »	20,60 €/kg
Chapon « Fermier de Bourgogne » roulé avec toile	22,90 €/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.