



présente ses

Menus de fêtes Noël et Saint-Sylvestre

à emporter

jeudi 24 et vendredi 25 décembre
jeudi 31 décembre et vendredi 1^{er} janvier

Menu 1 – 20 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- entrée froide -

Terrine de foie gras de canard, pain d'épice, poire au vin rouge

- plat chaud* -

Suprême de poularde fermière farci, sauce aux morilles et ses légumes ⁽¹⁾

(1) Légumes accompagnant chacun des plats :

un gratiné de butternut en cocotte et une tartelette curry, compotée d'oignons, céréale et légumineuse à l'huile de noisettes

Tous nos tarifs sont TTC

Menus Traiteur

Menu 2 – 23,50 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- entrée chaude* -

*Marmite du pêcheur - saumon, cabillaud, moule, pétoncle, gambas,
sauce champagne*

- plat chaud* -

Paupiette de veau farcie, crème de foie gras et ses légumes⁽¹⁾

Menu 3 – 28,50 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- 1^{ère} entrée froide -

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte, mesclun de salades

- 2^{ème} entrée chaude* -

Tourte individuelle de ris de veau et foie gras, sauce crème de foie gras

- plat chaud* -

Tournedos de canard, sauce à l'orange accompagné de ses légumes⁽¹⁾

(1) Légumes accompagnant chacun des plats :

*un gratiné de butternut en cocotte et une tartelette curry, compotée d'oignons,
céréale et légumineuse à l'huile de noisettes*

Tous nos tarifs sont TTC

Menus Traiteur

Menu 4 – 30 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- 1^{ère} entrée froide -

Aumônière de foie gras de canard, pain d'épice et confiture de figues

- 2^{ème} entrée chaude* -

Quenelle de brochet, sauce raifort

- plat chaud* -

Filet de bœuf sauce girolles accompagnée de ses légumes ⁽¹⁾

Menu de la Mer – 30 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- 1^{ère} entrée froide -

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte, mesclun de salade

- 2^{ème} entrée chaude * -

Cassolette de gambas et écrevisses à la fondue de poireaux

- plat chaud* -

Duo de saumon et cabillaud, sauce homardine et ses légumes ⁽¹⁾

(1) Légumes accompagnant chacun des plats :

un gratiné de butternut en cocotte et une tartelette curry, compotée d'oignons, céréale et légumineuse à l'huile de noisettes

Tous nos tarifs sont TTC

6 rue de l'Ardèche – 78200 Buchelay

01 30 92 00 89 - bernard-franck@buchelay-traiteur.fr

Les Desserts

Desserts

8 euros, en supplément

Assiette gourmande de 6 pièces par personne

Mini tartelette tatin

Mini Baba au Rhum

Bavarois fruits rouges

Cassolette crème caramel au beurre salé

Mini macaron

Bavarois chocolat

Tous nos tarifs sont TTC

Apéritifs & Cocktails



Les conseils du Chef :

6/8 pièces pour l'apéritif
16/18 pièces pour un cocktail dinatoire

Pièces salées cocktails :

Canapés assortis	0,90€ pièce
Mini sandwiches suédois	1,00€ pièce
Thon mayonnaise, tomate, chiffonnade de salade ou Surimi mayonnaise, tomate, chiffonnade de salade	
Verrine salée	1,25€ pièce
Tartare de tomate - guacamole ou Tartare de courgettes croquantes et tzatziki ou Tartare de céleri, mousseline de pommes de terre Vitelotte ou Tartare de mini ratatouille, mousseline de patate douce	
Brouillade d'œufs saumon fumée et ciboulette	1,25€ pièce
Radis crevettes en épingles	1,00€ pièce
Macaron au foie gras	1,25€ pièce
Pique viande des Grisons – Comté	1,00€ pièce
Chorizo en épingles	1,00€ pièce
Navette garnie	1,00€ pièce
Briochin foie gras – confiture de figes	1,25€ pièce
Mini brochette tomate cerise – bille de mozzarella	1,00€ pièce
Navette aux épinards garnie saumon fumée	1,15€ pièce
Navette à la tomate garnie jambon et fromage	1,00€ pièce
Tartelette salée, rillettes d'oie, confiture d'oignon	1,00€ pièce
Lingot de pain de mie moelleux jambon, fromage	1,00€ pièce
Cassolette salée :	1,25€ pièce
Tartare de saumon à l'aneth ou Carpaccio de Saint-Jacques au Piment d'Espelette ou Foie gras, pain d'épices et confiture de figes	

Tous nos tarifs sont TTC

Propositions Traiteur



ARDOISE DE CHARCUTERIE – 12 euros

Jambon blanc Italien à la truffe blanche
Rosette
Magret de canard séché
Pâté en croûte supérieur
Chiffonnade de jambon de pays
Beurre, cornichon, petit oignon blanc

ARDOISE MIXTE – 10 euros

Mousse de canard au porto
Ballotine de volailles
Terrine de campagne
Chiffonnade jambon de pays
Comté
Saint-Nectaire
Brie
Beurre, cornichon, confiture de cerises noires

ARDOISE DE LA MER – 10 euros

Chiffonnade de saumon fumé
Terrine de poisson
Salade de Saint-Jacques et écrevisse
Crevette rose
Œuf dur mayonnaise
Beurre, mayonnaise

Tous nos tarifs sont TTC

Notre CARTE



Entrées froides :

Tartare de Saint-Jacques, sa crème verte, mesclun de salades	8,50€
½ langouste, tartare mangue et ananas, vinaigrette aux agrumes	14,00€
Terrine de foie gras de canard, pain d'épice, ½ poire au vin rouge	11,50€
Aumônière de foie gras de canard, coulis de vin rouge à la cannelle, pain d'épice.	10,50€

Entrées chaudes * :

Cassolette de volailles, foie gras, morilles.	8,50€
Tourte de foie gras, ris de veau, crème de foie gras.	8,50€
Quenelle de brochet, brunoise de petits légumes, sauce raifort.	7,50€
Cassolette de gambas et écrevisses à la fondue de poireaux.	10,50€
Marmite du pêcheur : saumon, cabillaud, moules, pétoncles, gambas sauce champagne.	11,50€
Pavé de sandre rôti, sauce riesling, couronne de légumes	12,00€

Plats chauds * :

Suprême de poularde fermière farci, sauce aux morilles	10,50€
Paupiette de veau farcie, crème de foie gras	12,00€
Filet de bœuf, sauce girolles	14,00€
Tournedos de canard, sauce à l'orange	11,50€
Fondant de veau (paleron) crème de girolle	12,00€
Souris d'agneau et son jus au thym	12,50€

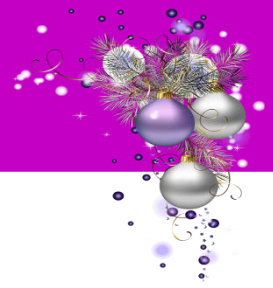
Fromages :

Assiette de 3 fromages	3,50€
Plateau de fromages (minimum 5 personnes)	3€/pers.
Fromage chaud – croustillant de chèvre*	4€ pièce

Desserts :

Lingot ivoire – mangue, passion	3,00€
Craquant chocolat	3,00€

Tous nos tarifs sont TTC



*Conseil du chef :

Pensez à remettre à température en suivant les indications portées sur les plats à réchauffer.

Vous souhaitant un bon appétit et de belles fêtes de fin d'année.

Franck

Informations

En dehors des dates de fêtes, nos menus sont également proposés sur consultation par téléphone ou courriel.

Du 24 décembre au 1^{er} janvier, nos offres habituelles plateaux et paniers ne seront pas disponibles.

Un minima de 3 menus de fête par commande.

Les commandes doivent être passées jusqu'au vendredi 18 décembre et jusqu'au samedi 26 décembre.

Les menus sont établis et non modifiables.

Le règlement est possible en espèces, par carte bancaire, chèque et tickets restaurant sans rendu de monnaie.

Un chèque de caution de 50€ pour la vaisselle, les plats... vous sera demandé à la livraison et restitué à leur retour.