



présente ses

Menus de fêtes Noël et Saint-Sylvestre

A emporter

Dimanche 24 et Lundi 25 décembre 2023

Dimanche 31 décembre 2023 et Lundi 1^{er} janvier 2024

Menu 1 – 25.50 euros

- *apéritif* -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- *entrée chaude** -

***Blanquette de St Jacques, cabillaud et moules,
champignons de Paris***

- *plat chaud** -

***Emincé de poularde farci, sauce foie gras
et ses légumes⁽¹⁾***

(1) Tous nos plats ont deux accompagnements :

Flan de Butternut et madeleine de pomme de terre

Tous nos tarifs sont TTC

Menus Traiteur

Menu 2 – 27,50 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- entrée froide -

Déclinaison de saumon : dôme de salade de perles marines, saumon aux épices douces, mini brochette marinée, ballotin de guacamole, roulade de saumon au fromage frais

- plat chaud* -

Ballotine de volaille, cœur crème au chorizo, sauce girolles et ses légumes⁽¹⁾

Menu 3 – 37,50 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- 1^{ère} entrée froide -

Salade de St Jacques et écrevisses, sauce homardine

- 2^{ème} entrée chaude* -

Cassolette de gambas et écrevisses à la fondue de poireaux, sauce champagne

- plat chaud* -

Grenadin de veau, sauce morilles et ses légumes⁽¹⁾

(1) Tous nos plats ont deux accompagnements :

Flan de Butternut et madeleine de pomme de terre

Tous nos tarifs sont TTC

Menus Traiteur

Menu 4 – 39.50 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis - offerts

- 1^{ère} entrée froide -

*Terrine de foie gras de canard, confiture de figues,
mangue fraîche*

- 2^{ème} entrée chaude* -

Coquille de St Jacques, sauce champagne

- plat chaud* -

Pavé de cerf, sauce grand veneur et ses légumes⁽¹⁾

Menu 5 – 37.50 euros

- apéritif -

4 mini feuilletés assortis sans viande - offerts

- 1^{ère} entrée froide -

*Crèmeux de poivron rouge sur blinis, haddock fumé,
croustons, œufs de hareng*

- 2^{ème} entrée chaude* -

*Gros ravioles d'écrevisses, pointes d'asperges vertes
sauce homardine*

- plat chaud* -

*Pavé de thon mi cuit, sauce Rossini, toast pain de mie,
escalope de foie gras et ses légumes⁽¹⁾*

(1) Tous nos plats ont deux accompagnements :

Flan de Butternut et madeleine de pomme de terre

Tous nos tarifs sont TTC

Desserts



Desserts (en supplément)

Prix –11.50 euros

Assiette gourmande de 6 pièces par personne

Mini cannelé de Bordeaux

Mini Paris-Brest

Crèmeux vanille, caramel au beurre salé

Cassolette de pana cota aux fruits rouges

Mini macaron

Craquant chocolat

Tous nos tarifs sont TTC

Notre CARTE



Entrées froides :

Duo tartare de Saumon , œuf poché, perle marine	11,50 €
Pâté en croûte d'oie, cœur mousse de canard au porto	10.50 €
Terrine de foie gras de canard, confiture de figes, mangue fraiche	18.50 €
Salade de St Jacques, écrevisses, sauce homardine	11,50 €
Déclinaison de saumon, roulade de fromage, roulade de guacamole,	14.50 €
saumon fumé, pavé de saumon aux épices douces, brochette de crevettes, œuf poché	
Aumônière de foie gras, pain d'épices, confiture de figes, coulis de vin rouge	17.50 €
à la cannelle	
Crémeux poivron rouge sur blinis, haddock fumé, croutons, œuf de hareng	13.50 €

Entrées chaudes * : (pas de légumes d'accompagnement)

Cassolette de volailles, foie gras, morilles.	11,50 €
Tourte de ris de veau, foie gras, sauce girolles	11,50 €
Marmite de gambas et écrevisses à la fondue de poireaux	13,50 €
Gros ravioles d'écrevisse, pointe d'asperge verte, sauce homardine	13.50 €
Blanquette de petites St Jacques, cabillaud, moules champignons de Paris	12.50 €



Plats viandes chaudes * :

Emincé de poularde fermière farci, sauce aux morilles	14,50 €
Ballotine de volaille, cœur crémeux au chorizo	13,50 €
Pavé de cerf, sauce grand veneur	14.50 €
Tournedos de canard, sauce framboise	14.50 €
Grenadin de veau, sauce morilles	15,50 €
Souris d'agneau, jus au thym	16.50 €

Accompagnement : Flan de Butternut et madeleine de pomme de terre

Tous nos tarifs sont TTC

Notre CARTE



Plats poissons chauds avec accompagnement de légumes *

Pavé de sandre rôti, sauce champagne 15.50 €

Pavé de thon mi cuit, sauce Rossini, toast main de mie,
escalope de foie gras 16.50 €

Accompagnement : Tartelette d'endives confites et Flan de courgettes

Fromage :

Assiette de 3 fromages, Salade verte, vinaigrette balsamique 5.50 €

Plateau de fromages (minimum 5 personnes) 6.50 €/pers.

Tous nos desserts sont réalisés par notre Chef pâtissier

Bûche maison avec décoration Noël : A partir de 4 personnes

Bûche craquant chocolat 5.00 €/pers.

Bûche crémeux vanille, caramel au beurre salé 5.00 €/pers.

Bûche mousse exotique, crémeux de satin 5.00 €/pers.

Bûche à la part : Dressée sur assiette et décorée 6.00 €

Dessert à l'assiette :

Bavarois 3 chocolat, crème anglaise 6.50 €

Charlotte poire, coulis de caramel au beurre salé 6.50 €

Tout changement sur les menus ou sur la carte sera facturé 4.00 € TTC

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.....	1.30€ pièce
Mini sandwich suédois	1,70€ pièce
Thon mayonnaise, tomate, chiffonnade de salade ou Surimi mayonnaise, tomate, chiffonnade de salade	
Verrine salée	2.00€ pièce
Tartare de tomate - guacamole ou Tartare de courgettes croquantes et tzatziki ou Tartare de mini ratatouille, mousseline de patate douce	
Brouillade d'œufs saumon fumée et ciboulette	2,20€ pièce
Radis crevettes en épingles	1,70€ pièce
Macaron au foie gras	1,70€ pièce
Pique viande des Grisons – Comté	1,70€ pièce
Chorizo en épingles	1,70€ pièce
Navette fromage ail et fines herbes.....	1,70€ pièce
Briochin foie gras – confiture de figes	2,20€ pièce
Mini brochette tomate cerise – bille de mozzarella	1,70€ pièce
Navette noire au saumon fumée	2,20€ pièce
Tartelette salée, rillettes d'oie, confiture d'oignon	1,70€ pièce
Lingot de pain de mie moelleux jambon, fromage	1,70€ pièce
Cassolette salée :	2,20€ 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

*Conseil du chef :

Pensez à bien suivre les indications portées sur les plats à réchauffer.



LE CHEF ET TOUTE L'EQUIPE DE BUCHELAY TRAITEUR
Vous souhaite un bon appétit et de très belles fêtes de fin d'année

Informations

Nos menus de fêtes vous sont également proposés sur consultation à notre établissement ou par courriel.

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

Un minima de 3 menus de fête par commande.

Les commandes doivent être passées avant le samedi 17 décembre pour Noël et le samedi 26 décembre pour la St Sylvestre.

Les menus sont établis et non modifiables.

IMPORTANT : Un chèque de caution de 50€ pour la vaisselle, les plats... vous sera demandé à l'enlèvement de votre commande et restitué à leur retour.

Vos commandes seront à retirer à notre établissement : 6 rue de l'Ardèche – 78200 BUCHELAY. Un horaire de retrait sera fixé ensemble.

Vous pourrez régler : en espèces, par carte bancaire et chèque (**Chèque déjeuner non accepté**)

ATTENTION : Nous avons certains produits qui malheureusement vont être en quantité limitée ; pensez à passer vos commandes au plus vite

BUCELAY RECEPTION se réserve le droit de modification de la matière première selon l'approvisionnement

Proposition traiteur



*Menu enfant – 19.50 euros
(5ans-12ans)*

*4 mini feuilletés assortis – offert
1 Tranche pâté en croute, taboulé
6 Nuggets de volaille
8 Pommes dauphine
1 Kiri
1 Eclair au chocolat*

Tous nos tarifs sont TTC