

Fêtes de fin d'année 2022

Tarif traiteur



Un artisan fabricant à votre service

Afin de profiter du large choix, il est souhaitable de
commander le plus tôt possible :
par téléphone, sur les marchés, ou par mail

TRAITEUR NOTRE DAME

8 Route de Massène

21 140 SAINT EUPHRONE

Tel : 03 80 97 06 17

traiteurnotredame@orange.fr

PRODUIT D'EXCEPTION

Bœuf WAGYU JAPONNAIS

Envie d'une expérience inoubliable?

Persillez vos fêtes de fin d'année,
partagez un moment privilégié,

régalez vos papilles avec une expérience gustative inoubliable,
en famille ou entre amis.

Faites-vous plaisir !



Entrecôte Bœuf Wagyu Japonnais A5BMS8+ 350,00 € 1e kg

Compté 100 à 120 gr par personne

Quantité limitée

PRODUIT D'EXCEPTION

PRODUIT D'EXCEPTION

Caviar d'Aquitaine

(uniquement sur commande)

Un caviar d'exception

Une homogénéité parfaite

Des grains très ronds de 2,6 mm de diamètre

Une longueur en bouche exceptionnelle

Un salage délicat

Des tonalités de noix fraîches et de noisettes



20 grammes - 62,00 €

50 grammes - 136,00 €

Il est préférable de sortir votre boîte de caviar 5 minutes avant de la servir. Disposez la sur un lit de glace qui en préservera la fraîcheur tout au long de la dégustation. Préférez une petite cuillère en nacre qui ne brisera pas les grains et ne risquera pas l'oxydation.

Quantité limitée

PRODUIT D'EXCEPTION

MENU ENFANT à 11,00 € par pers.

(conseillé jusqu'à 10 ans)

Opéra au saumon

Nuggets maison et rapé de pomme de terre

Dessert au chocolat

MENU SAVEUR à 17,20 € par pers. sans dessert

MENU SAVEUR à 21,60 € par pers. avec dessert

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Tourte de ris de veau et foie gras

ou Terrine de rouget et noisettes

Poulet Gaston Gérard

ou Sanglier sauce Grand Veneur

Gratin dauphinois à la truffe et poêlée de légumes d'Antan

Granit chocolat blanc framboise

ou Rocher de l'Auxois (chocolat noisette)

MENU DELICE à 36,00 € par pers. sans dessert

MENU DELICE à 40,40 € par pers. avec dessert

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Millefeuille de foie gras au pain d'épices

ou Cassolette d'écrevisses et sa bisque

Délice de saint jacques aux langoustines

ou Tronçon de lotte bardé, sauce safranée

Filet de canard au poivre de Sichuan

ou Chapon sauce morilles

Gratin dauphinois à la truffe et poêlée de légumes d'Antan

Plateau de fromages

Granit chocolat blanc framboise

ou Rocher de l'Auxois (chocolat noisette)

MENU PAPILLES à 25,40 € par pers. sans dessert

MENU PAPILLES à 29,80 € par pers. avec dessert

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Cocote de saint jacques, chorizo et safran
ou Vol au vent aux escargots

Suprême de volaille aux écrevisses
ou Chevreuil sauce vigneronne
ou Paleron de veau sauce forestière

Gratin dauphinois à la truffe et poêlée de légumes d'Antan

Plateau de fromages

Granit chocolat blanc framboise
ou Rocher de l'Auxois (chocolat noisette)

MENU GOURMAND à 49,90 € par pers. sans dessert

MENU GOURMAND à 54,30 € par pers. avec dessert

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Foie gras de canard au Porto
ou Saumon fumé (2 tranches)

Demi langouste en Bellevue

Filet de bœuf sauce morilles
ou Chapon sauce morilles

Gratin dauphinois à la truffe et poêlée de légumes d'Antan

Plateau de fromages

Granit chocolat blanc framboise
ou Rocher de l'Auxois (chocolat noisette)

L'APERITIF

Mini croissant saumon fumé (12 p.)	15,00 € le plateau
Assortiment de toasts (24 p.)	32,00 € le plateau
Mini quiches oignon boudin noir (24 p.)	29,00 € le plateau
Mini chou aux escargots (24 p.)	40,00 € le plateau

MISE EN BOUCHE

Mousse de betterave fumée, crabe, ail et fines herbes	
	2,80 € pièce

LES ENTREES FROIDES

Plateau de charcuterie Festive :

Jambon blanc à la truffe, Ballotine de volaille aux marrons, et Terrine Notre Dame	7,50 € par pers.
Foie gras de canard au Porto	9,00 € la tr.
Foie gras de canard au cassis	9,50 € la tr.
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	8,00 € la tr.
Ballottine de canard au cassis	2,00 € la tr.
Ballottine de volaille aux marrons	2,00 € la tr.
Coussin de Saint Euphrone Nouveau design	3,90 € la tr.
Pâté croute d'Angèle	3,90 € la tr.
Pâté croute ris de veau, foie gras, champ.	6,50 € la tr.
Pâté croute de caille	4,50 € la tr.
Pâté croute de saumon	4,50 € la tr.
Saumon fumé	74,90 € le kg
Terrine de saumon à l'oseille	3,50 € la tr.
Terrine de rouget et noisettes	3,50 € la tr.
Verrine aux deux saumons	5,60 € pièce
Demi langouste en Bellevue (quantité limitée)	22,00 € pièce

LES ENTREES CHAUDES

LES INDIVIDUELS :

Escargots de Bourgogne	8,50 €	la DZ
Vol au vent aux escargots	7,50 €	pièce
Saint jacques en coquille	6,60 €	pièce
Cocote de saint jacques, chorizo et safran *	7,50 €	pièce
Cassolette d'écrevisses et sa bisque *	7,50 €	pièce
Bouchée aux ris de veau et champignons	7,00 €	pièce
Tourte de ris de veau et foie gras	4,50 €	pièce

A PARTAGER : (minimum 2 personnes)

Tourte au sanglier	4,50 €	la part
Tourte saumon et oseille	4,90 €	la part

* (les cassolettes et cocotes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)

LES POISSONS CUISINES

Duo de sole et saumon, poireaux, crevettes	9,90 €	la part
Délice de saint jacques aux langoustines	8,90 €	la part
Tronçon de lotte bardé, sauce safranée	8,90 €	la part
Pavé de sandre au Chablis	9,90 €	la part
Filet saint Pierre à la crème d'oignons	8,60 €	la part

LES GIBIERS CUISINES

Pavé de cerf sauce foie gras	10,40 € la part
Sanglier (cuissot) sauce Grand Veneur	8,10 € la part
Chevreuril (cuissot) sauce vigneronne	8,50 € la part

LES VIANDES CUISINEES

Mignon de porc à la moutarde	7,50 € la part
Suprême de volaille aux écrevisses	8,60 € la part
Suprême de pintade farci au foie gras	9,40 € la part
Filet de canard au poivre de Sichuan	9,90 € la part
Chapon sauce morilles	10,20 € la part
Poulet Gaston Gerard	7,60 € la part
Ballotin de poulet aux escargots	8,90 € la part
Filet de bœuf sauce morilles	11,20 € la part
Paleron de veau sauce forestière	8,00 € la part
Ris de veau sauce Morilles	11,20 € la part

LES GARNITURES

Pommes dauphines aux marrons	2,50 € la part
Rapé de pomme de terre	1,80 € pièce
Gratin dauphinois	2,50 € pièce
Gratin dauphinois à la truffe	2,60 € pièce
Poêlée de légumes d'Antan	3,00 € la part

LE FROMAGE

Plateau de fromages (mini. 6 personnes)	3,70 € par pers.
---	------------------

LES DESSERTS

Réalisés par la Boulangerie Bouhot de Semur

Rocher de l'Auxois (chocolat noisette)	4,40 € pièce
Granit chocolat blanc et framboise	4,40 € pièce



Vous souhaitez cuisiner pour les fêtes, nous vous proposons notre sélection de viandes crues

LES PREPARATIONS BOUCHERES CRUES

Rosbeef	25,80 € le kg
Rumsteack	30,40 € le kg
Filet de bœuf	49,90 € le kg
Gigot d'agneau	31,40 € le kg
Carré d'agneau	29,90 € le kg
Roti de veau	29,30 € le kg
Filet mignon de veau	49,90 € le kg

GIBIER uniquement sur commande

Cuissot de Chevreuil	32,90 € le kg
Cuissot de Sanglier	27,00 € le kg
Filet de Cerf	49,90 € le kg

Pensez aussi à réserver :

Boudin blanc	19,90 € le kg
Boudin blanc truffé	27,90 € le kg
Foie gras cru (quantité limitée)	99,00 € le kg
Beurre à escargots	24,90 € le kg
Croute à vol au vent	1,50 € pièce

VOLAILLES DE BRESSE uniquement sur commande

Poularde de Bresse roulée dans torchon	42,30 € le kg
Chapon de Bresse roulé dans torchon	53,70 € le kg

VOLAILLES "LABEL ROUGE"

Dinde "Fermière de Bourgogne"	23,90 € le kg
Poularde "Fermière de Bourgogne"	19,30 € le kg
Chapon "Fermier de Bourgogne"	25,65 € le kg

VOLAILLES FESTIVES MAIRET

Oie Blanche	24,30 € le kg
Chapon de Pintade	29,90 € le kg
Pigeonneau	34,90 € le kg

PREPARATION DE VOLAILLES CRUES

FARCE volaille morilles	15,90 € le kg
Pintade semi-désos. farcie Morilles (env. 1,2 kg)	24,90 € le kg
Canette semi-désos. farcie à l'orange (env. 1,5 kg)	21,50 € le kg
Rôti de Chapon farci Morilles (env. 0,600 kg)	28,00 € le kg
Rôti de poularde farci foie gras mirabelle (env. 1,3 kg)	24,50 € le kg
Ballotin de pintade foie gras et mirabelle (env. 0,350 kg)	29,90 € le kg
Roti de canard forestier (env. 0,600 kg)	19,90 € le kg



LE JEU DU PÈRE NOEL



**Un cadeau sera offert
aux 20 premières commandes de
menus de fêtes complets.***



*** (10 pour le 24/12 et 10 pour le 31/12)**

détail de l'opération sur demande

Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des produits et conditions économiques. Le prix de facturation sera celui en vigueur le jour du retrait de la commande.

Pour retirer vos commandes

samedi 24/12

- sur le parking du marché de Montbard
de 9 h à 12 h
- à St Euphrone de 15 h à 17 h
- à Arnay le Duc (emplacement du marché) à 15 h

samedi 31/12

- sur le parking du marché de Montbard
de 9 h à 12 h
- à St Euphrone de 15 h à 17 h
- à Arnay le Duc (emplacement du marché) à 15 h