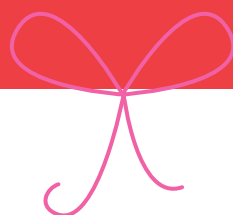




Carte Traiteur Noël et Nouvel An



*« Noël est une très bonne excuse pour aimer et
gâter les gens que l'on aime et qui nous aiment. »*



Les Griottes Bisontines

Retrouvez nous sur notre boutique en ligne www.boutique.baudbesancon.com

WWW.BAUBESANCON.COM
ste-baud@baudbesancon.com

CENTRE VILLE · 4 GRANDE RUE · 25000 BESANÇON · 03 81 81 20 12
PARC LAFAYETTE · 13 RUE ALFRED DE VIGNY · 25000 BESANÇON · 03 81 52 56 56

L'apéritif

Boîte de 12 canapés assortis

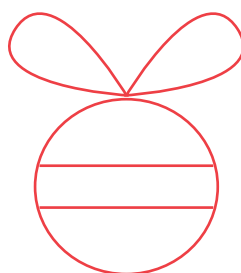
13.00 €



.....

Boîte 12 mini pâtés en croûte médaillonnés foie gras

15.50 €



Pain Nordique de Noël 60 pièces :

Foie gras, crabe et saumon fumé

48.50 €



.....

Coffret 20 Sandwiches assortis :

Eclairs au thon, buns crevettes au curry noir façon Thai, Navette jambon cru et parmesan, buns végétariens au fromage frais, burger de homard sauce cocktail

31.00 €



Coffret Apéritif BENTO 10 pièces :

Chouquette mousse de petits pois et homard, Maki saumon fumé crevette et wasabi, Kub de foie gras au pain d'épices et figue

16.50 €



Plateau Apéritif 14 pièces

Bonbon de Saint-Jacques au Yuzu, Toasts de foie gras, Religieuse mousse de crabe et homard, Rondo de pomme de terre, saumon fumé crème citronnée

26.90 €



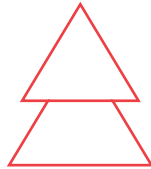
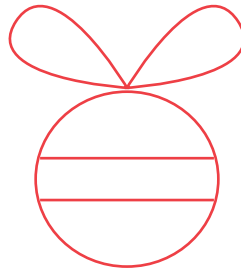
Les Entrées Froides

Les Assiettes Prêtes à Déguster

ASSIETTE OCEANE

Terrine de homard – 90 gr
Salpicon de Saint-Jacques
et pomme de terre au
Yuzu

11.50 €



ASSIETTE PLAISIR

Bûche de foie gras aux
figues - 85 gr
Magret de canard fumé et
Griottines de Fougerolles

14.70 €



ASSIETTE SAUMON FUME

Tranche de Saumon fumé
Biologique de -80 gr
Crème citronnée

11.00 €



Caviars, Balik et Langouste

Découvrez notre sélection de
Caviars d'Aquitaine et de Balik
Prunier Caviar House.

Demi langouste fraîche Royale

prix selon poids et selon cours



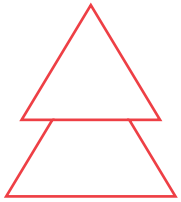
Les Entrées Chaudes

Vol-au-vent aux morilles et son coffret en pâte feuilletée

10.70 €

Croûte aux morilles à l'Ancienne

14.50 €



Cocotte de Ris de veau et volaille fermière aux girolles

11.90 €



Cassolette de Saint-Jacques et langoustines sur sa julienne de petits légumes

12.70 €



.....



Les Poissons



Filet de sandre au Riesling sur son lit de choux caramélisés

14.00 €



Bar à l'unilatérale et piperade de légumes sauce langoustine

14.50 €



Brochette de lotte et Saint-Jacques lardées sauce Champagne

15.00 €



Pot-au-feu de homard et sole au safran, méli-mélo de légumes d'hiver

Ce plat comprend ½ homard par personne

30.00 €

Consigne pour la cocotte (restituée au retour) 8.00 €



Les Viandes et volailles

**Suprême de chapon
farci aux morilles,
crème de Savagnin**

15.50 €



**Dos de Biche
aux saveurs d'automne
sauce poivrade**

16.30 €



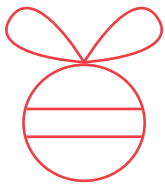
**Mignon de veau
en croûte de fruits
secs, jus de truffes**

16.30 €



**Rouelle de filet d'agneau en habit vert,
jus à la fleur de thym**

15.30 €



Les accompagnements

**Gratin de Pommes
de Terre fondant**

3.30 €

**Garniture pour
viande ou poisson
prise à l'unité**

2.60 €

**Trilogie de garnitures
pour poisson**

Polenta au paprika au
citron vert, datte et sésame
Lasagne d'épinards
Mousse de potimarron,
gingembre et crumble

6.50 €

**Trilogie de garnitures
pour viande**

Purée de pomme de terre
rate
Papillote de légumes
oubliés
Boîte d'artichaut et
châtaigne en persillade

6.50 €

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Notre service commande est ouvert jusqu'au 22 décembre pour Noël et jusqu'au 29 décembre pour nouvel an dans nos deux magasins. Les modifications de commandes ne sont plus possibles à partir de J-3.
- Nos magasins sont ouverts les 23, 24 et les 30 et 31 décembre toute la journée. Le magasin du centre ville est ouvert de 8h à 13h le 25 décembre. Nous serons fermés le 1er janvier.
- La liste des allergènes est disponible sur simple demande de votre part.

TOUTE L'ÉQUIPE BAUD VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !

photographies non contractuelles