



# 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*

[WWW.BAUBESANCON.COM](http://WWW.BAUBESANCON.COM)  
[ste-baud@baudbesancon.com](mailto: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**  
12.80 €



**Boîte 12 mini  
pâtés en croûte  
médaillonnés  
foie gras**  
14.90 €



**Pain Nordique  
de Noël 60 pièces :**  
Foie gras, crabe et  
saumon fumé  
48.50 €



**Coffret Apéritif CRISTAL**  
14 pièces :

3 buns crevettes façon Thaï, 2 toasts  
foie gras, 2 aspics de langoustine, 2  
bonbons de Saint-Jacques au Yuzu, 2  
makis de saumon et crevettes, 3 mini  
glass crabe et patate douce

28.00 €



**Coffret Apéritif BENTO**  
10 pièces :

4 Kub de foie gras pain d'épices et  
figue, 3 émincés d'artichaut dans sa  
feuille et crevette, 3 mini buns homard

15.90 €



**Plateau Terroir 18 pièces (à réchauffer)**

Boîte chaude au Mont d'Or et Morteau, hamburger  
au Comté, croustade aux morilles

27.60 €



# Les Entrées Froides



Les Assiettes Prêtes à Déguster - Assiette carrée design, à poser sur la table :

## Tranche de foie gras de canard

Environ 50g, accompagnée de chutney de mangue et Papaye

10.00 €



## Tranche de saumon fumé Biologique

Environ 80g, accompagnée d'une crème citronnée

11.00 €



## Jambon Patta Negra 100% Ibérique

3 ans

Pochette de 50 gr sous vide

17.50 €



*Joyeux Noël*



## ASSIETTE OCEANE

Rosace de Saint-Jacques en carpaccio  
Salpicon de pomme de terre et poissons fumés  
Glass de guacamole d'avocat et mangue

14.90 €



## VARIATION AUTOUR DU FOIE GRAS

Médaille de foie gras mi-cuit, chutney de figues  
Macaron foie gras et Griottine  
Glass foie gras et fruit de la passion

14.50 €



## NORVEGIENNE

Brochette de saumon mariné, salade trappeur au saumon et deux pommes, bûchette de poissons fumés

14.90 €



## 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**

10.50 €



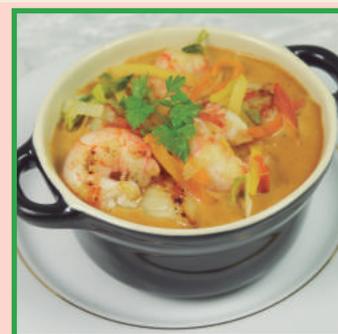
**Couloubiac de Homard sauce homardine**

9.60 €



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

12.50 €



**Croûte aux morilles à l'Ancienne**

14.50 €



..... 🌿 **Les Poissons** 🌿 .....

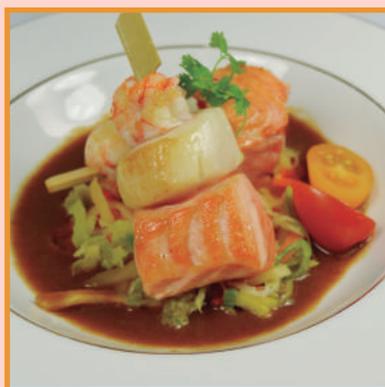
**Filet de sandre caramélisé, sauce Savagnin, riz façon sushi au Comté et aux noix**

14.00 €



**Brochette de langoustine, Saumon et Saint-Jacques sauce Homardine sur une fondue de poireaux au Noilly-Prat**

14.00 €



**Demi homard aux petits légumes et son rôti de lotte à l'Armoricaine**

35.50 €



**Filet de Turbot aux girolles, purée de céleri**

15.30 €



..... ❄️ **Les Viandes et volailles** ❄️ .....

**Fricassée de Chapon  
au Vin Jaune  
et Morilles**

14.80 €

**Magret de canard farci  
aux fruits secs, jus brun  
au pain d'épices**

15.30 €

**Tournedos de veau  
Rossini au jus  
de truffes**

16.30 €

**Filet et cuisse de  
sanglier sauce  
Madiran aux  
arômes de cacao**

16.30 €



..... 🌿 **Les accompagnements** 🌿 .....

**Gratin de Pommes  
de Terre fondant**

3.20 €

**Trilogie de garnitures  
pour poisson**

Croustillant de polenta aux  
pleurotes, cannelloni de  
légumes au basilic,  
papillote d'endivettes  
poêlées aux agrumes

6.50 €

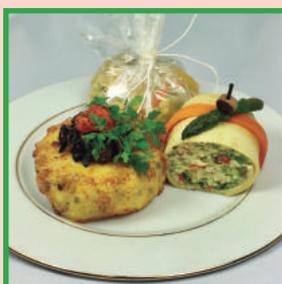
**Trilogie de garnitures  
pour viande**

Rosace de pomme de terre  
Anna, boîte chaude panais,  
butternut et cranberries,  
tatin de tomate confite

6.50 €

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

2.50 €



**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.
- La liste des allergènes est disponible sur simple demande de votre part.

**TOUTE L'ÉQUIPE BAUD VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !**

*photographies non contractuelles*