



CARTE TRAITEUR NOËL ET NOUVEL AN

Baud 2025



DISPONIBLE À PARTIR DU 22 DÉCEMBRE POUR NOËL
DISPONIBLE À PARTIR DU 29 DÉCEMBRE POUR NOUVEL AN

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

L'apéritif



Boîte de 12 canapés assortis	14.90 €
Boîte 12 mini pâtés en croûte médaillonnés foie gras	17.40 €
Pain Nordique de Noël 60 pièces <i>Foie gras, crabe et saumon fumé</i>	53.50 €
Plateau chaud 18 pièces (à réchauffer) <i>6 Hamburgers poulet bacon sauce gribiche 6 Rondos de Saucisse de Montbéliard et pomme de terre marinée 6 Croqu'aux deux saumons</i>	24.00 €
Plateau de 16 Mini buns <i>4 Buns homard- 4 Buns foie gras – 4 Buns Saumon fumé cream cheese – 4 buns crevettes façon thai 4 buns crevettes façon thai</i>	28.00 €
Plateau Apérif 36 pièces <i>4 Buns Crabe et homard 4 Buns poulet à l'estragon 4 Choux farcis crevettes crème de coco et curry 7 Kubs de foie gras pain d'épices et figue 5 Mini rillettes de saumon au yuzu 6 Pics de Comté, viande des Grisons et pesto 6 Sablés paprika pesto rouge et parmesan (végétarien)</i>	54.00 €
Réglette 16 pièces <i>4 Toasts foie gras chutney fruit de la passion 4 Pics de St-Jacques et pomme Granny 4 Bouchées de homard crème d'aneth 4 Pics de magret de canard fumé et Griottines de Fougerolles au poivre de Timut</i>	33.50 €
Plateau Veggie 24 Pièces (100% végétarien) <i>5 Wraps légumes 4 Buns pesto julienne de légumes 5 Sablés paprika pesto rouge et parmesan 5 Tapas caviar d'aubergine et Comté 5 Focaccias pesto</i>	27.50 €

Les Entrées



« Assiette Océan »

14.00 €

*Noix de Saint-Jacques pochées sur un carpaccio de betteraves Chioggia
Purée de patate douce et passion, vinaigrette à l'huile d'argan*

« BENTO GOURMAND »

13.00 €

*Tranche de Foie Gras de canard (env 50gr)
Macaron au chutney de cassis
Chiffonnades de Cecina pur bœuf IGP*

« BENTO SAUMON FUME »

11.90 €

*Tranche de Saumon fumé Biologique -80 gr
Crème d'aneth
Chutney de pamplemousse et citron vert*

Caviars et Baliks

*Retrouvez en détail les variétés, les prix et les conditionnements sur
www.boutique.baudbesancon.com*

Langouste Fraîche

*Sur commande exclusivement et selon possibilités d'approvisionnement. Nous
consulter.*

**Croûte aux morilles à l'Ancienne – 200
gr/pers**

15.50 €

**Coulibiac de saumon – la tranche env.
160-170 gr + Sauce Noilly Prat**

8.50 €



Les entrées chaudes en cocottes réutilisables**

Cassolette de Saint-Jacques et Foie Gras

19.50 €

Tombée d'endives aux agrumes et gingembre

(dont 6.00 € de consigne*)

Vol-au-Vent aux morilles et son fleuron feuilleté

13.50 €

(dont 3.50 € de consigne*)

**Les cocottes sont réemployables. Nous remboursons la consigne si rapportées par vos soins en bon état (cocotte et couvercle).*

Les Poissons

Délice de sandre comme un soufflé, velouté de panais et crème de langoustine

13.80 €

Blanc de turbot et son médaillon de homard, purée de patate douce au sésame, sauce au Champagne

17.50 €

Cocotte de pot-au-feu de homard bleu* et tournedos de lotte, légumes d'hiver (la cocotte est consignée)

38.90 €

(dont 9.50 € de consigne)

** Un ½ homard par pers*

Les Viandes et volailles



Suprême de chapon farci aux châtaignes, sauce morilles	17.00 €
Mignon de veau Rossini, poivre de Timut et jus de truffe	17.00 €
Pâté de Filet de biche et foie gras en croûte, sauce au Madiran et Griottines	15.50 €
Filet d'agneau farci, jus brun au miel, vanille et romarin	15.50 €

Les accompagnements

Trilogie de garnitures pour poissons <i>Beignet de chou-fleur aux épices, Mini boîte de caponata à la sicilienne, écrasé de pommes de terre aux noix et huile de sésame</i>	7.80 €
Trilogie de garnitures pour viandes <i>Croustillant de risotto à la truffe, tatin de tomate confite, brochette de légumes d'hiver rôtis</i>	7.80 €
Gratin de Pommes de Terre fondant	4.00 €

INFORMATIONS PRATIQUES



Afin de réduire votre attente en boutique et au téléphone, **COMMANDEZ EN LIGNE SUR www.boutique.baudbesancon.com !** Nous ne prenons pas de commande par email mais vous pouvez nous téléphoner au 03 81 81 20 12 de 9h00 à 18h00.

Notre service commandes est ouvert jusqu'au 21 décembre à 14h pour Noël et jusqu'au 29 décembre à 12h pour nouvel an.

NOS HORAIRES D'OUVERTURE « SPÉCIAL FÊTES »

	CENTRE VILLE	LA FAYETTE
Dimanche 21 décembre	8h30-12h30	Fermé
Lundi 22 décembre	9h-19h00	10h00-18h00
Mardi 23 décembre	8h30-19h00	9h00-18h30
Mercredi 24 décembre	8h30-19h00	9h00-18h00
Jeudi 25 décembre	Fermé	Fermé
Dimanche 28 décembre	8h30-12h30	Fermé
Lundi 29 décembre	14h00-19h00	14h-18h30
Mardi 30 décembre	9h-19h00	9h00-18h30
Mercredi 31 décembre	8h30-19h00	9h00-18h00
Jeudi 1 ^{er} janvier	Fermé	Fermé

**TOUTE L'ÉQUIPE DE BAUD PATISserie TRAITEUR VOUS
SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES**

WWW.BAUSBESANCON.COM - BOUTIQUE.BAUSBESANCON.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