



# 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](http://www.boutique.baudbesancon.com)

# L'apéritif



Boîte de 12 canapés assortis	14.90 €
Boîte 12 mini pâtés en croûte médaillonnés foie gras	17.40 €
<b>Pain Nordique de Noël 60 pièces</b> <i>Foie gras, crabe et saumon fumé</i>	53.50 €
<b>Plateau chaud 18 pièces (à réchauffer)</b> <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 €
<b>Plateau de 16 Mini buns</b> <i>4 Buns homard- 4 Buns foie gras – 4 Buns Saumon fumé cream cheese – 4 buns crevettes façon thaï 4 buns crevettes façon thai</i>	28.00 €
<b>Plateau Apéritif 36 pièces</b> <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 €
<b>Régllette 16 pièces</b> <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 €
<b>Plateau Veggie 24 Pièces (100% végétarien)</b> <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](http://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

7.80 €

*Beignet de chou-fleur aux épices, Mini boîte de caponata à la sicilienne, écrasé de pommes de terre aux noix et huile de sésame*

Trilogie de garnitures pour viandes

7.80 €

*Croquant de risotto à la truffe, tatin de tomate confite, brochette de légumes d'hiver rôtis*

Gratin de Pommes de Terre fondant

4.00 €

## INFORMATIONS PRATIQUES



Afin de réduire votre attente en boutique et au téléphone, **COMMANDÉZ EN LIGNE SUR [www.boutique.baubesancon.com](http://www.boutique.baubesancon.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 <sup>er</sup> janvier	Fermé	Fermé

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

[WWW.BAUBESANCON.COM](http://WWW.BAUBESANCON.COM) - [BOUTIQUE.BAUBESANCON.COM](http://BOUTIQUE.BAUBESANCON.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