

Les Poissons

Filet de sandre caramélisé, crème de Savagnin et morilles, semoule de chou fleur et marrons	14.00 €
Filet de bar sur sa compote d'artichaut et brocolis, sauce beurre blanc au Champagne	12.80 €
Filet de Turbot et sa mousseline de Saint-Jacques, purée de butternut, sauce langoustines	15.30 €
Demi homard aux petits légumes et son rôti de lotte à l'Armoricaine	35.50 €

Les Viandes et volailles

Rouelle de chapon farci sauce aux Morilles	14.80 €
Dos et cuisse de Chevreuil en deux façons sauce Grand veneur	16.30 €
Filet Mignon de veau sauce girolles et champignons	15.30 €
Demi pigeon farci au foie gras et pain d'épices au jus de truffes	16.30 €

Les accompagnements

Trilogie de garnitures pour poisson	6.30 €
Croustillant de risotto aux girolles, Lasagne de légumes et champignons, roulé d'épinards à l'estragon	

Trilogie de garnitures pour viande	6.30 €
Boîte chaude châtaigne et butternut, Pomme de terre Anna en rosace, carta fata de légumes oubliés	

Gratin de Pommes de Terre fondant	3.10 €
Garniture pour viande ou poisson prise à l'unité	2.40 €

Notre service Commande est ouvert jusqu'au **22 décembre** pour Noël et **29 décembre** pour nouvel an. Attention : dans le souci de mieux vous servir, nous ne pourrions pas accepter de modifications de commande, seuls les rajouts seront possibles. Les veilles et jours de fêtes, un grand choix de produits salés et sucrés vous sera proposé dans nos deux magasins.

Téléchargez la fiche de commandes sur www.baudbesancon.com !

Toute l'équipe BAUD vous souhaite une excellente année 2018 !

Centre Ville
4 Grande Rue
25000 Besançon

03 81 81 20 12

www.baudbesancon.com

photographies non contractuelles

Parc Lafayette
13 rue Alfred de Vigny
25000 Besançon

03 81 52 56 56



LE REPAS FESTIF

L'Apéritif

Boîte 12 canapés assortis

12.80 € la boîte

Boîte 12 mini pâtés en croûte médaillonés foie gras

14.90 € la boîte

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

48.00 €

Les Coffrets Apéritifs



Coffret Apéritif CRISTAL 14 pièces

Maki de saumon fumé, cuisse de caille en gelée, palet de foie gras, Saint-Jacques et homard en chaud-froid, panna cotta mozzarella et tomate andalouse, guacamole d'avocat, thon et crevette

31.50 €



Coffret Apéritif BENTO 10 pièces

Religieuse au foie gras et griottines, émincé d'artichaut au homard dans sa feuille, buns aux crevettes et curry noir façon Thai

17.50 €



Plateau CHAUD 18 pièces (à réchauffer)

Polka aux morilles, cheese-burger au Comté, clafoutis de poulet au curry

27.50 €

Les Entrées Froides

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 Assiettes

Entrée présentée sur assiette cristal jetable, prête à poser sur table

« Foie gras de canard »

9.90 €

Environ 50g, accompagné de chutney de mangue et Papaye

« Saumon fumé de Norvège »

10.50 €

Environ 80g, accompagné d'une crème citronnée

« FINISTERE »

Terrine de Homard, Brochette de noix de Saint-Jacques au Yuzu, glass de mousseline de crabe, purée de patate douce et agrumes

13.00 €



« PLAISIR »

Terrine de foie gras aux fruits secs, verrine Frédéric au foie gras et tomate, roulé de rillettes de canard

15.50 €



« NORDIQUE »

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

14.80 €



Les Entrées Chaudes

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

12.30 €

Croûte aux morilles à l'Ancienne

14.50 €

Noix de Saint-Jacques en coque lutée

16.00 €

Vol au vent aux morilles et son coffret en pâte feuilletée

10.30 €

