

CARTE TRAITEUR



Traiteur Bailly
Haute-marne

APÉRITIFS, BUFFETS, COCKTAILS, MARIAGES, BAPTÊMES, ASSOCIATIONS,
PLATEAUX REPAS, PLATS UNIQUES, MENUS, BUFFETS FROIDS...

traiteurbailly.com

NOS POINTS DE VENTE & INFORMATIONS

PLATS À EMPORTER, CHARCUTERIE, BOUCHERIE, TRAITEUR



CHALINDREY

Ouvert du Lundi au Samedi
de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h
18, rue de la République
52600 CHALINDREY
03.25.88.13.29

LANGRES

Ouvert du Lundi au Samedi
de 7 h à 19 h 30
Carrefour Express
42, rue Diderot
52200 LANGRES
03.25.88.41.30

ROLAMPONT

Ouvert du Mardi au Samedi
de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h
Magasin Coccimarket
11, avenue Verdun
52260 ROLAMPONT
03.25.87.66.16

SAINTS-GEOSMES

Ouvert du Lundi au Jeudi
de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h
Vendredi et Samedi non-stop 9 h à 19 h
14, rue de l'Avenir
52200 SAINTS-GEOSMES
03.25.88.45.42

2 CAMIONS ITINÉRANTS

ANTHONY 07.69.14.73.75 ou THIERRY 07.84.39.45.86

Cette carte est mise gracieusement à votre disposition pour l'organisation traiteur de vos mariages, baptêmes, communions, anniversaires, départs en retraite, fêtes de famille, repas d'associations, cocktails, obsèques, ...

Pour tous renseignements et devis TRAITEUR, contactez-nous au :
03.25.88.13.29 ou **06.07.14.12.86** ou ludovic.bailly@traiteurbailly.com

Un acompte de 30 % à la commande vous sera demandé pour la réservation

Location de vaisselle : NOUS CONSULTER

Location camion : NOUS CONSULTER

Matériel de remise à température : NOUS CONSULTER

Service possible : NOUS CONSULTER

NOUVEAUTÉS !

Pas envie de vous prendre la tête vos lendemains de fête ou bien pour vos réunions matinales ?

La maison Bailly vous propose ses solutions
BRUNCHS et **PETITS-DEJEUNERS** clé-en-main.



• **Formule boissons chaudes 1,80€/pers.**

café, thé, tisane, chocolat chaud

• **Formule jus de fruits frais «maison» 2,80€/pers.**

orange, ananas, clémentine

• **Formule oeufs brouillés 3,50€/pers.**

(minimum 5 personnes, à réchauffer au bain-marie)

en accompagnement au choix : langres/bacon,
poitrine grillée/comté, chorizo/poulet/tomate)

• **Formule Plancha 3,90€/pers.**

(minimum 5 personnes, viandes à griller)

au choix : chorizo, pancetta, coppa, poitrine fumée, bacon, mini-saucisse, boudin blanc



• **Formule Ptit Dèj'**

5,90€/pers.

avec 1 jus de fruits

et 1 boisson chaude (thé, café, chocolat chaud)

au choix :

1 Croissant

ou 1 Petite brioche

et 1 Confiture **ou** 1 Pâte à tartiner

et 1 Petit beurre individuel

Votre réception

All inclusive

- Vaisselle en direct de notre partenaire
- Boissons, Bières, Champagnes, Vins sur demande
- Menus sur-mesure à créer avec nos chefs

• **Location de matériel, chapiteaux, tables, chaises,** nappes, bar à soupe, plancha, mange debout et pleins d'autres nouveautés pour créer votre soirée parfaite...

Pour toutes vos réceptions, Traiteur Bailly s'occupe de tout. Ainsi, vous vous occupez de l'essentiel. Vous et de vos invités.

Toute demande se fera sur rendez-vous à prendre au
06 07 14 12 86 ou sur traiteurbailly.com

Boissons

Vins | Champagne | Machine à bière | Cocktails | Softs



Pour toute occasion, la maison Bailly peut vous apporter une solution clé-en-main en matière de boissons.

Location machine à bière, fût de bière, réalisation de cocktails, champagne, vins, softs et spiritueux

Contactez-nous pour toute demande !

Location de vaisselle

Traiteur Bailly vous propose de la location de vaisselle :

- Couverts
- Assiettes
- Verres
- Tables
- Chaises
- Nappages, housse, noeuds de chaise

Contactez-nous pour
toute demande
03 25 88 13 29



Domaine
du Rang
des Vignes



Salle de réception
avec hébergement

☎ 07 87 31 86 46

✉ domainedrdv@gmail.com

📍 10 rue de la seignière
52190 Saint-Broingt-le-Bois



Nos Pièces Chaudes

- Tartelette au Langres chorizo
- Mini pizza jambon emmental Marcoux
- Pâté lorrain
- Tartelette saumon oseille
- Quiche Thon Tomato
- Cake lardons oignons
- Bouchée escargot beurre persillé (+0.20€)
- Bouchée Saint-Jacques normande (+0.20€)

0.80€
Pièce
10
Minimum



Nos Canapés

- Saumon fumé beurre
- Jambon bayonne
- Poulet moutarde
- Mousse canard figue
- Thon mayonnaise
- Foie gras pomme
- Rillettes de poulet
- Saint-Jacques, mousse citronnée

1.10€
Pièce
10
Minimum



Nos Mises en bouches froides

- Navette mousse de canard cornichons
- Navette thon, tomate, mayonnaise
- Navette poulet moutarde, salade verte
- Navette fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé
- Brochette tomate mozzarella basilic (en saison)
- Brochette Crevette, ananas menthe
- Brochette melon et jambon de Bayonne (en saison)

1.10€
Pièce
10
Minimum



Nos Verrines et Cuillères

- Verrine Patate douce chorizo
- Verrine pomme confite Foie gras
- Verrine concombre saumon, crème ciboulette
- Verrine tomate mozzarella basilic
- Cuillère Saint-Jacques asiatique
- Cuillère quinoa au thon et poivrons
- Cuillère fromage frais, oignons rouges, thon, chips, pain grillé

1.20€
Pièce
10
Minimum



Nos Végétariennes

- Œuf de caille mimosa
- Verrine patate douce, chips parmesan
- Verrine melon porto (en saison)
- Verrine pastèque fêta olive noire (en saison)
- Cuillère avocat citron, ail confit
- Panna Cotta, basilic, tartare tomate
- Mousseline betterave framboise, crème de chèvre frais

1.20€
Pièce
10
Minimum



Nos Sushis

- Poulet ananas
- Saumon
- Crevette
- Avocat
- Concombre
- Fromage frais

Sauce : Aigre douce, pimentée, miel soja

1.50€
Pièce
10
Minimum

Nos Sucrés

- L'Emotion présenté sur un plateau (57 petits fours sucrés)
Tartelettes Chocolat / Choux Vanille / Tartelettes Framboise / Carré Tiramisu Fruits Rouges
Tartelettes Abricots / Eclairs Café et Chocolat / Tartelettes Mangue Passion

55€/pièce

- Le Macaron présenté sur un plateau (72 macarons)
Parfums : Chocolat / Vanille / Framboise / Pistache / Citron / Café

60€/pièce



Pains Surprises

Le Charcutier (40 Sandwichs)

Rosette de Lyon / Mousse de canard / Rillettes de porc / Jambon blanc / Terrine du chef

38,90€ pièce

Le Nordique (40 Sandwichs)

Saumon fumé / Beurre de crabe / Rillettes de saumon / Saumon frais mayonnaise

38,90€ pièce

Le Panaché (40 Sandwichs)

Mousse de foie de canard / Rillettes / Jambon cru / Mousse fromagère aux fines herbes
Saumon fumé

38,90€ pièce

Le Fromager (40 Sandwichs)

Langres de Saulxures / Cancoillotte / ail et fines herbes / Munster / Brie

38,90€ pièce



Feuilletés

- Bouchée à la reine, ris de veau et sa sauce
- Bouchée fruit de mer, quenelle de brochet et sa sauce
- Chausson de saumon aux poireaux confit et sa sauce
- Chausson cabillaud, crème de vin blanc, petits légumes et sa sauce
- Tourte Langres, bacon et sa sauce
- Bouchée Saint-Jacques noilly prat et sa sauce
- Panier d'escargot à la crème d'ail persillée

6,90€/pièce

6,90€/pièce

6,90€/pièce

6,90€/pièce

6,90€/pièce

7,10€/pièce

7,10€/pièce

Autres

- Paté lorrain 4, 6 ou 8 personnes
- Tourte lorraine 4 ou 6 personnes
- Tourte Sorcière 4 ou 6 personnes
- Tourte fruits de mer 4 ou 6 personnes
- Tourte pintade, foie gras, cornichon, poire confite (à déguster froide ou tiède)

19,95€/Kg

19,95€/Kg

23,95€/Kg

23,95€/Kg

45,95€/Kg



Entrées Froides

9,60€/personne

Planche de charcuterie + Fromages et ses accompagnements
Pain tranché, fruit sec, cornichons

Formule apéritif Dinatoire

Charcuterie fine du moment et fromages affinés de nos producteurs locaux (Fromagerie Schertenleib, Fromagerie Marcoux, Fromagerie Remillet)



Plateau de fruits de mer
Nous consulter



Entrées Chaudes

- Coquille Saint-Jacques à la Normande **7,50€/pièce**
- Corolle limande sauce Saint-Jacques **7,50€/pièce**
- Marmite Saint-Jacques au Champagne **7,50€/pièce**
- Marmite Saint-Jacques sauce au cognac **7,50€/pièce**
- Cassolette de moules à la Langroise **7,50€/pièce**
- Darne de saumon en croûte sauce oseille **7,50€/pièce**
- Filet de sole farci aux crevettes sauce mandarine **7,50€/pièce**
- Brochette Terre-Mer Saint-Jacques lardées, crémeux petit pois, chips encre de sèche parmesan **7,50€/pièce**
- Brochette Terre-Mer crevette et volaille fondante curry coco, perles marine **7,50€/pièce**
- Croustillant de volaille aux girolles sauce crémeuse au Chaource **7,50€/pièce**
- Pavé de sandre et ses moules coquille au vin blanc **8€/pièce**
- Filet de sole farci aux trompettes sauce bisquée **8€/pièce**
- Corolle limande sauce morilles **8€/pièce**



Côté Mer

- Œuf norvégien 6,80€
- Œuf poché au saumon fumé, mousseline citron aneth 6,95€
- Saumon fumé Label rouge, beurre au citron 6,95€
- Le délice de Norvège 7,20€
- Terrine de Saint-Jacques aux poireaux 7,50€
- Buchette Saint-Jacques, Passion corail 7,90€
- Brochette de gambas à l'ananas, Tagliatelle, légumes croquants 7,90€
- Ballotine de saumon farcie aux petits-pois 8,20€
- Terrine aux deux saumons et sa crème légère ciboulette 8,50€
- Opéra de Saint-Jacques à notre façon 8,50€
- Médaillon de saumon aux asperges vertes 9,10€



Côté Terre

- Œuf langrois (œuf poché, crèmeux de Langres, chips chorizo, oignons crispy) 7,10€
- Dôme crèmeux de chèvre frais, magret de canard fumé, pomme 7,20€
- Pâté croûte au Fromage de Langres et sa mayonnaise chorizo 7,20€
- Assiette de charcuteries fine 7,50€
- Terrine de canard au foie gras en Médaillon, confit figue 8,90€
- Le foie gras et son pain et sa gelée de figues 12,50€
- Foie gras marbré au balsamique, pain d'épices, Chutney oignons 12,90€
- Büchette de foie gras au magret fumé et pomme confite 12,90€



Cochon



- Noix de jambon à l'os sauce Langres
- Noix de jambon à l'os sauce madère
- Noix de jambon à l'os sauce au miel
- Noix de joue de porc confite à l'ancienne
- Filet mignon de porc aux fruits secs
- Aumônière de mignon de porc en feuille de brick
- Jambon en croûte sauce porto (8 personnes mini.)
- Filet mignon de porc sauce chasseur
- Filet mignon de porc aux morilles

8,20€

8,20€

8,20€

8,50€

9,90€

9,90€

10,90€

9,90€

10,90€



Boeuf



- Bœuf bourguignon
- Daube de bœuf à la provençale
- Daube de Joue de bœuf sauce vigneronne
- Carbonnade à la bière de Haute-Marne
- Confit de Joue de bœuf aux cèpes
- Langue de bœuf sauce madère
- Langue de bœuf sauce piquante
- Mille-Feuille de bœuf en croûte sauce Bordelaise
- Tournedos de bœuf à la forestière
- Tournedos de bœuf aux morilles
- Tournedos de Bœuf sauce financière
- Bœuf Wellington (minimum 5 Pers.)

8,90€

8,90€

9,50€

9,90€

9,90€

9,90€

9,90€

12,50€

16,50€

17,50€

17,90€

16,90€



Veau

- Blanquette de veau à l'ancienne
- Rôti de veau (bas de carré) sauce forestière ou normande
- Ris de veau poelé sauce porto
- Palet de veau sauce forestière
- Noix de veau sauce chasseur
- Palet de veau à la crème de Morilles

9,20€

10,90€

15,90€

12,90€

12,50€

13,20€



Agneau

- Souris d'agneau confite au romarin
- Souris d'agneau confite au pain d'épice et au miel
- Gigot d'agneau fondant, ail confit
- Navarin d'agneau aux petits légumes potager

9,90€

10,50€

11,50€

10,50€



Volailles

• Blanquette de dinde sauce suprême	8,20€
• Poulet Basquaise	8,50€
• Coq au vin rouge	8,20€
• Lapin au vin blanc à l'ancienne (cuisse)	8,90€
• Lapin à la moutarde (cuisse)	8,90€
• Canard à l'orange (cuisse)	8,20€
• Cuisse de canard à la forestière	8,20€
• Suprême de pintade à la forestière	8,20€
• Ballotine de pintade aux cèpes	8,90€
• Canard confit aux cèpes	9,50€
• Cuisse de canard au velouté de morilles	10,90€
• Cuisse de canard confite sur pain brioché sauce foie gras	10,90€
• Suprême de pintade aux morilles	9,90€
• Cuisse de pintade farcie sauce morilles	10,90€
• Magret de canard farci aux cèpes	11,90€
• Tournedos de magret de canard et sa cocotte de confiture d'oignons	12,00€
• Tournedos de magret de canard au velouté de morilles	13,90€
• Coq au vin jaune et morilles	11,90€



Garnitures

• Gratin dauphinois	3,50€
• Ecrasé de pomme de terre à l'ancienne	3,50€
• Tomate braisée (tomate garnie d'une poêlée de légumes braisés au four)	3,10€
• Haricots verts au beurre Maître d'hôtel	3,00€
• Gratin de pomme de terre moutarde à l'Ancienne	3,50€
• Ratatouille «Maison»	3,90€
• Aumônière de légumes	3,90€
• Flan de légumes, 1/2 tomate provençale	3,20€
• Gratin dauphinois à la julienne de légumes	3,50€
• Gratin de chou-fleur	3,50€
• Gratin forestier aux cèpes	3,90€
• Gratin Sorcier (pommes de terre, lardons, tomates, champignons de Paris)	3,90€
• Pomme de terre garnie d'une julienne de légumes et champignons	3,90€
• Trio de légumes (gratin dauphinois, fleurette de brocolis, tomate provençale)	4,10€

Dégustation

Minimum 5 personnes
Mignon de porc
Magret de canard
Poulet fondant

12,90€



Entremets



- Fraisier (en saison uniquement) 3,60€
- Framboisier 3,60€
- Forêt noire 3,60€
- Craquant aux trois chocolats 3,60€
- Poirier 3,60€
- Charlotte aux fruits rouges 3,90€
- Entremet poire caramel 3,60€
- Tutti-Frutti (en saison uniquement) 3,90€
- Salade de fruits frais 3,90€
- Tiramisu aux fruits rouges 5,40€
- Tiramisu café 5,10€
- Tarte aux poires maison et sa verrine de mousse au chocolat 5,90€
- Panaché de desserts (minimum 10 personnes) :
Verrine Tiramisu fruits rouges, verrine mousse chocolat noir, mini-clafoutis aux poires, Délice de Citron aux Spéculos 5,90€
- Tarte aux Pommes 3,10€
- Panna Cotta mangue ou fruits rouges 3,50€
- Entremet mangue framboise 3,60€

Pour agrémenter vos desserts :

- Crème anglaise **0,50€ /pers**
- Coulis fruits rouges **0,50€ /pers**
- Pyramide lumineuse de Macarons
(caution de 250€ pour la pyramide)
- **4,90€ /personne** (3 pièces par personne minimum de 25 personnes)



Fromages, Café, Divers



- **Assortiment de 4 fromages :** 3,20€
Emmental, Brie, Langres, Saint-Nectaire
- **Assortiment de 6 fromages :** 4,20€
Commande minimum pour 10 personnes
Emmental d'Andilly, Langres de Saulxures, Epoisse AOC Germain, buchette de chèvre, Munster, Camembert au lait cru
- Salade verte et sa sauce 1,90€
- Pain baguette nous consulter
- Pain individuel nous consulter
- Corbeille de fruits de saison nous consulter
- Café, sucre, chocolat 1,50€

Plats Uniques

- **Couscous royal** 12,50€
bœuf, merguez, boulette, agneau, poulet, semoule, légumes
- **Paëlla** 12,50€
poulet, porc, chorizo, poisson blanc, moules, crevettes, riz, petits pois
- **Parmentier de canard aux patates douces** 10,50€
- **Lasagne Bolognaise** 8,90€
- **Lasagne saumon et fruits de Mer** 12,90€
- **Lasagne de légumes** 8,90€
- **Lasagne au confit de canard** 10,90€
- **Gratin de poulet au Langres** 8,90€
- **Potée** 10,90€
lard, petit salé, saucisson, chou, carottes, navets, pomme de terre fraîche, poireaux
- **Choucroute garnie** 12,50€
saucisson, saucisse de francfort, lard poitrine fumée, échine Fumée, véritable choucroute d'Alsace artisanale, pomme de terre fraîche
- **Choucroute Périgourdine** 13,50€
mijoté de chou, cuisse de canard confite, saucisse de canard, saucisse de Francfort et pomme de terre fraîche
- **Hachis Parmentier** 8,90€
- **Cassoulet** 10,90€
saucisse de Toulouse, porc, lard, canard, saucisson à l'ail, haricots



Spécialités Fromagères



8,90€

Tartiflette au Reblochon



8,90€

Tarti'Langres



10,90€

Tartiflette au saumon fumé

PLATEAUX & FORMULES



MINIMUM DE COMMANDE 10 PERSONNES

MERCI DE PASSER COMMANDE AU MINIMUM 8 JOURS À L'AVANCE

Crudités :

Carottes, Piémontaise, Cervelas Rémoulade, Céleri

Cochonnailles :

Rosette, Galantine, Terrine du Chef, Roulade, Mousse de foie (sur plat)

Viandes :

Filet de Porc Rôti, Rosbeef, Fondant de poulet (sur plat)

Spéciale Viandes :

Magret de Canard, Noix de Jambon à l'os, Rosbeef, Fondant de poulet (sur plat)

Spéciale Poissons Froids avec leurs sauces (cocktail et citronnée) :

Mini-Darne de saumon aux herbes, Terrine de Saint-Jacques, Chiffonade de saumon fumé, Coupelle cocktail de crevettes (sur plat)

Charcuterie fine :

Jambon sec San Daniel, Jambon persillé, Ballotine de poulet, Terrine de canard au foie gras, Pâté en croûte au Langres ou nature (sur plat)

Supplément de 0,50€/personne pour les condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons...)

5,50€

5,99€

6,99€

7,99€

8,50€

8,50€

SPÉCIALITÉS REPAS CHAMPÊTRES

Jambon à la braise

Prêt à cuire
salé, mariné, emballé dans l'aluminium, grillage
(20 à 25 personnes)

80€ la pièce crue

95€ la pièce cuite

120€ la pièce cuite et découpée

Rôti de porc à la braise

Prêt à cuire
salé, mariné, emballé dans l'aluminium, grillage
(compter 5 personnes au kilo)

16,95€ le kilo

18,95€ le kilo cuit

Cochon de lait farci aux petits légumes

Prêt à cuire
Prix suivant le cours.
Nous consulter.



Sauce d'accompagnement au choix :

Langres, Moutarde, Madère, Miel, Porto
19€ le litre (compter 2l pour un jambon)



Nos plateaux sont servis dans des contenants comme celui présenté.

PAIN, EAU, SERVIETTE et COUVERTS JETABLES COMPRIS DANS TOUTES NOS FORMULES

14,00€

2 crudités du jour
4 charcuteries
(rosette, terrine, galantine & cervelas)
3 viandes
(fondant de poulet, filet de porc rôti & rosbeef)
2 fromages
(Brie & Emmental)
Dessert du jour ou fruits

15,90€

2 crudités du jour
3 poissons
(terrine de poisson, crevette, fondant de saumon, sauce cocktail, oeuf)
2 fromages
(Emmental & Langres)
Dessert du jour ou fruits

16,00€

3 crudités du jour
1 poisson
(fondant de saumon)
2 viandes
(fondant de poulet, rosbeef)
2 fromages
(Emmental & Langres)
Dessert du jour ou fruits

17,00€

3 crudités du jour
4 charcuteries
(rosette, jambon cru, jambon persillé, roulade de jambon pistachée)
3 viandes
(rosbeef, magret de canard, jambon à l'os)
2 fromages
(Emmental & Langres)
Dessert du jour ou fruits

Menu Premier

15,90€

Feuilleté au jambon et salade verte
 OU
 2 Crudités à choisir dans notre carte
 (les crudités sont marquées d'un *)

Jambon à l'os sauce madère
 OU
 Blanquette de dinde
 OU
 Boeuf Bourguignon

Gratin choux-fleur
 OU
 Poêlée de légumes
 (choux fleurs, choux romanesco, pois mange-tout)

Menu Gourmand

20,00€

Millefeuille de foie de volaille, jambon sec, et sa garniture

OU
 Marmite de Saint-Jacques à la normande

Suprême de Pintade aux champignons frais
 OU
 Joue de Boeuf Sauce Bordelaise

Gratin Dauphinois accompagné de sa julienne de légumes

OU
 Flan de Légumes
 + 1/2 tomate provençale

Entremet poire-caramel
 OU
 Fraisier

Menu du Chef

26,00€

Feuilleté fruits de mer
 OU
 Terrine de lapin, sa chiffonnade de jambon cru et son toast de mousse de foie

Noix de Joue de porc confite à l'ancienne
 OU
 Cuisse de Canard à la Forestière

Gratin dauphinois

Salade verte
 Fromage (Emmental/Brie/Langres)

Feuillantine Chocolat
 OU
 Entremet Mangue-Framboise

Menu Sublime

29,00€

Duo de foie gras et saumon fumé

Corolle de Sole au Champagne et Morilles
 OU
 Marmite de Saint-Jacques au Champagne

Rôti de veau
 OU
 Filet Mignon de porc forestier

Trio de Légumes
 OU
 Pommes Salarisaise

Craquant 3 Chocolats
 OU
 Framboisier

Menu Royal

37,00€

Assiette Périgourdine
 (foie gras de canard maison sur pain aux fruits, magret de canard fumé, rillettes, gésiers de volailles, confit de canard et sa garniture)

Cassolette filet de sole
 et son Craquant de Saint-Jacques

Filet mignon de porc aux Morilles

Garniture à choisir dans notre carte

Dessert à choisir dans notre carte

Menu Enfant

7,50€

Émincé de Dinde

OU
 Cordon Bleu
 OU
 Plateau de charcuterie

Gratin Dauphinois
 OU
 Galette de Pomme de Terre
 OU
 Pâtes

Consultez-nous pour vos mariages,
 anniversaires et autres occasions



MINIMUM DE COMMANDE 10 PERSONNES

MERCI DE PASSER COMMANDE AU MINIMUM 8 JOURS À L'AVANCE

- 19€**
- Céleri, Carottes, Piémontaise, Salade Coleslaw
 - Rosette, Galantine, Terrine de campagne, Roulade de jambon pistachée, Mousse de foie
 - Filet de Porc rôti, Fondant de poulet
 - Emmental, Brie, Saint-Nectaire
 - Tarte aux pommes normande ou Panna Cotta mangue ou fruits rouges
 - Condiments

- 24€**
- Duo de Céleri-Carotte, Piémontaise, Salade de thon, Taboulé, Salade de perles
 - Rosette, Galantine, Terrine de campagne, Cervelas, Jambon sec Serrano, Roulade de jambon pistachée
 - Filet de porc rôti, Fondant de poulet, Rosbeef
 - Terrine de Saint-Jacques, Mini darne de saumon
 - Emmental, Brie, Langres
 - Craquant 3 chocolats ou framboisier
 - Condiments

- 28€**
- Duo de Céleri-Carotte, Piémontaise, Taboulé, Salade Danoise, Salade cocktail de crevettes
 - Rosette, Galantine de Volaille, Terrine de campagne, Jambon sec Serrano, Cervelas, Roulade de jambon pistachée
 - Jambon à l'os, Fondant de poulet, Rosbeef, Magret de canard
 - Mini-darne de saumon, Saumon fumé
 - Emmental, Brie, Langres
 - Feuillantine chocolat ou Entremet mangue framboise
 - Condiments

Salade & Crudités

• Concombre à la crème*	16,99€/kg
• Salade Coleslaw* (chou, carottes, raisins)	14,99€/kg
• Salade Comtoise* (Pomme de terre, Lardons, Emmental)	14,99€/kg
• Carotte vinaigrette*	13,99€/kg
• Céleri rémoulade*	14,99€/kg
• Duo céleri carotte*	14,50€/kg
• Taboulé*	13,99€/kg
• Salade Danoise (Maïs, concombre, crevettes, tomates, ciboulette)	17,99€/kg
• Piémontaise (Pomme de terre, Jambon, Cornichon, Tomate, œuf)	15,99€/kg
• Salade de thon (Pomme de terre, Thon, Œuf)	15,99€/kg
• Salade Strasbourgeoise (Pomme de terre, Saucisses de Strasbourg, Œufs, Cornichons)	15,99€/kg
• Salade de tagliatelles au saumon fumé (Tagliatelles, Saumon Fumé, Tomates)	17,99€/kg
• Salade de harengs (Pomme de Terre, Harengs)	17,99€/kg
• Cervelas rémoulade	18,99€/kg
• Museau de bœuf vinaigrette	19,99€/kg
• Salade de perles marine au saumon fumé	17,99€/kg
• Salade cocktail de crevettes (Crevettes, Surimi, Ananas, Sauce Cocktail)	23,99€/kg
• Salade bœuf cuit	25,99€/kg



Terrines & Charcuteries

• Le charcutier Terrine de campagne, rosette, cervelas, jambon, saucisson à l'ail, pâté de foie	6,90€
• Le charcutier Chef Galantine de volaille, jambon sec, rosette, cervelas, pâté en croûte, roulade de jambon, mousse de foie de canard	7,90€
• Le pâté croûte Pâté en croûte maison, sa dentelle de jambon cru et sa garniture	6,90€
• Terrine de joue de bœuf et foie gras	7,50€
• Le millefeuille Millefeuille de foie de volaille, jambon sec et sa garniture	7,90€
• Terrine de lapin aux noisettes et sa garniture	8,10€
• Le foie gras Foie gras de canard maison, son pain aux fruits et sa gelée	12,90€
• Spirale de canard au foie gras et pistaches concassées	11,90€
• Le duo foie gras et saumon fumé Saumon fumé maison sur pain de seigle, foie gras de canard maison sur pain aux fruits et sa garniture	13,50€
• La périgourdine Foie gras de canard maison sur pain aux fruits, magret de canard fumé, rillettes, gésiers de volaille, confit de canard et sa garniture	12,90€
• Terrine de ris de veau et sa garniture	11,90€
• Caille Souvaroff (Caille Désossée Farçie de Foie Gras Maison)	16,90€





Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin

Mortagne-au-Perche (Orne)

Concours du Meilleur Boudin 2016

La Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin,
après avis du Jury du Concours du Meilleur Boudin,
a décerné, pour sa fabrication de
Boudin Traditionnel
MEDAILLE D'OR

BAILLY Ludovic - Chalindrey

à

2 Avril 2016

Fait à Mortagne-au-Perche, le

Les Membres du Jury

Le Maître des jurys Internationaux

Le Grand Maître

CD 150



Boudin Noir Médaille d'Or

au concours International 2016

Mortagne-au-Perche (61)

