




Traiteur Bailly
Haute-marne



Carte Traiteur



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

traiteurbailly.com



Points de Vente

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 50 % 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

Nous n'effectuons pas de service. Les prix sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année suivant la conjoncture et les prix pratiqués par nos fournisseurs.

WWW.TRAITEURBAILLY.COM





Apéritifs

Le Classique présenté sur un plateau (minimum 10 Pers.)

7,90€/Pers.

Quiche / Pizza / Gougère / Mini-Feuilleté Lorrain / Roulé au Fromage / Feuilleté knack
Mini-Feuillantine au Jambon / Croustade de Saumon à l'Oseille

Le Gourmet présenté sur un plateau (minimum 10 Pers.)

10,90€/Pers.

Crêpe Roulée Saumon / Navette Mousse de Canard / Gougère / Mini-Feuillantine Jambon / Navette Fromage
Ail & Fines Herbes / Mini-Feuilleté Lorrain / Brochette Tomate Cerise Boule Mozarella

Le Canapé présenté sur un plateau (minimum 10 Pers.)

11,50€/Pers.

Toast Jambon cru cornichons / Toast Rillettes / Toast Saumon Fumé / Toast Mousse de Foie de Canard / Toast Rosette
Toast Surimi Crevette / Toast Poulet Moutarde / Toast Noix de St Jacques et sa Mousse Citronnée

Le Prestige présenté sur un plateau (minimum 10 Pers. avec 1 pièce de chaque par Pers.)

12,90€/Pers.

Toast de Boudin Blanc et Magret Fumé / Toast de Dentelle de Jambon Cru / Cuillère de Noix de Saint-Jacques et sa Mousse
Citronnée / Verrine Mousseline de Courgette / Verrine Saumon Crevette Ciboulette et Concombre / Verrine Pomme Foie Gras
Toast de Saumon fumé

Le Délice présenté sur un plateau (minimum 10 Pers.)

14€/Pers.

Quiche / Pizza / Gougère / Mini-Feuilleté Lorrain / Roulé Fromage / Toast Jambon Cru / Bouchée Escargots
Verrine Mousseline de Courgette / Assortiments de Macarons et d'éclairs / Verrine Fruits Rouges / Verrine Poire-Chocolat

L'Emotion présenté sur un plateau (57 petits fours sucrés)

55€ pièce

Tartelettes Chocolat / Choux Vanille / Tartelettes Framboise / Carré Tiramisu Fruits Rouges / Tartelettes Abricots
Eclairs Café et Chocolat / Tartelettes Mangue Passion

Le Macaron présenté sur un plateau (72 macarons)

60€ pièce

Parfums : Chocolat / Vanille / Framboise / Pistache / Citron / Café

Pyramide de Macarons présenté sur un plateau (minimum 40 pers) **4,90€/pers**

3 macarons par personne Parfums au choix : Chocolat / Vanille / Framboise / Pistache / Citron / Café

Caution de 250€ pour la pyramide



Pains Surprises

Le Charcutier (40 Sandwichs) **38,90€ pièce**

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

Le Nordique (40 Sandwichs) **38,90€ pièce**

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

Le Panaché (40 Sandwichs) **38,90€ pièce**

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

Entre Terre et Mer (40 Sandwichs) **49,90€ pièce**

Foie gras / Saumon fumé

Entrées Froides



Poissons
& Crustacés

- Terrine de Saint-Jacques et sa garniture **6,90€**
- Finger de saumon fumé asperges vertes **6,95€**
- Mousseline de Saint-Jacques et saumon avec sa brochette de gambas **6,90€**
- La pyramide de saumon fumé **7,90€**
(pyramide de saumon fumé à la crème de mascarpone, sa brochette de crevettes, pain de seigle et sa garniture)
- Médaillon de saumon et sa garniture **8,90€**
- La roulade de saumon **9,90€**
médaillon de saumon farci, sa mousseline de Saint-Jacques et sa garniture
- Le saumon **9,90€**
ballotin de saumon cuit, mayonnaise, œuf, tomate, macédoine et crevettes
- Le saumon Bellevue **13,90€**
saumon cuit reconstitué et sa garniture « mini 8 pers »
- La langouste
demi-langouste et sa garniture selon les cours. Nous consulter.

Gourmandise de Saumon :

- Chiffonnade de saumon fumé au bois de hêtre, citron confit et pain de seigle
- Moelleux de saumon et sa crème d'asperges verte
- Verrine façon tartare et légumes croquants

10,90€
par personne



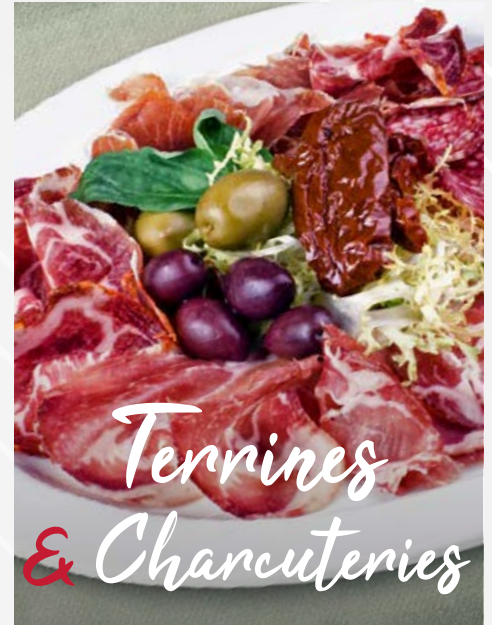


Salades & Crudités

- 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, Oeufs, 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 boeuf cuit **25,99/kg**

* crudités pour le menu premier

- 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, paté 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 boeuf 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€**



Terrines & Charcuteries

- Oeuf Norvégien (oeuf, saumon, artichaut, ...) **6,80€ la portion**
- Le délice de Norvège (saumon fumé, Saint-Jacques) **7,20€ la portion**
- Marbré de canard au foie gras et figues **8,50€ la portion**
- Bûche de noix de Saint-Jacques, passion corail et sa garniture **8,50€ la portion**



Portions

Individuelles Froides

Sans garniture

Entrées Chaudes

Feuilletés & Autres Mets



- Bouchée à la reine au ris de veau (façon financière) **5,50€**
- Panier Saint-Jacques à la Diéppoise **6,90€**
- Feuilleté d'escargots de Bourgogne **6,90€**
- Feuilleté au Langres et bacon **5,50€**
- Bouchée fruits de mer **6,90€**
- Feuilleté d'escargots à la crème d'ail **6,90€**
- Tarte bretonne (poireau, saumon, tomate, ciboulette, paprika) **5,50€**
- Bouchée à la reine au ris de veau et morilles **6,90€**
- Coquille Saint-Jacques en Croute aux petits légumes **7,30€**
- Pâté Lorrain au fromage de Langres **20,95€/Kg**
- Pâté Lorrain (4,6 ou 8 personnes) **19,95€/Kg**
- Tourte de veau aux morilles **7,50€**
- Tourte Alsacienne (pommes de terre, viande fumée, saucisse, choucroute cuisinée) **17,95€/Kg**
- Tourte Lorraine **4,90€**
- Tourte au jambon et champignons **4,90€**
- Tourte Sorcière **23,95€/Kg**
- Tourte aux noix de Saint-Jacques et sa fondue de poireau **7,20€**
- Tourte Lorraine au fromage de Langres **20,95€/Kg (4 ou 6 personnes)**
- Tourte Lorraine **19,95€/Kg (4 ou 6 personnes)**
- Tourte Fruits de Mer **23,95€/Kg (4 ou 6 personnes)**

Poissons & Crustacés



- Coquille Saint-Jacques à la Normande **6,99€**
 - Marmite de Saint-Jacques au Champagne **7,80€**
 - Clafoutis de saumon aux légumes **6,90€**
 - Aumônière de Saint-Jacques à la Bretonne **7,20€**
 - Coquille Saint-Jacques en persillade **7,10€**
 - Corolle de sole sauce Saint-Jacques **7,20€**
 - Corolle de sole au Pouilly Fuissé **7,50€**
 - Pavé de saumon sauce à l'oseille **10,90€**
 - Pavé de saumon sauce Champagne **10,90€**
 - Corolle de sole au champagne et morilles **9,90€**
 - Marmite Saint-Jacques et écrevisse au Chablis **9,20€**
 - Craquant de sandre au champagne **7,90€**
 - Poêlée de filet de rouget et de Saint-Jacques à la Nantaise **8,90€**
 - Cassolette de filet de sole et son craquant de Saint-Jacques **9,50€**
 - Filet de sandre sauce Nantua **10,50€**
 - Filet de sandre aux morilles et Monbazillac **11,50€**
 - Pyramide de l'océan (saumon, sandre, rouget, Saint-Jacques) **10,90€**
 - Mitonnée de Saint-Jacques et Joue de Lotte au Noilly Prat **10,90€**
 - Fantaisie de saumon et de Saint-Jacques sauce Riesling **10,90€**
 - Lotte braisée sauce Nantua en cassolette **12,50€**
 - Lotte à l'Armoricaine **14,00€**
 - Langouste Thermidor (Demi-Langouste reconstituée et gratinée)
- Selon les cours. Nous consulter**

Viandes



Porc

- Noix de jambon à l'os sauce Langres **8,20€**
- Noix de jambon à l'os sauce madère **8,20€**
- Noix de jambon à l'os sauce au miel **8,20€**
- Noix de joue de porc confite à l'ancienne **8,50€**
- Filet mignon de porc aux fruits secs **9,90€**
- Aumônière de mignon de porc en feuille de brick **9,90€**
- Jambon en croûte sauce porto (8 personnes mini.) **10,90€**
- Filet mignon de porc sauce chasseur **9,90€**
- Filet mignon de porc aux morilles **10,90€**

Bœuf

- Bœuf bourguignon **8,90€**
- Daube de bœuf à la provençale **8,90€**
- Daube de Joue de bœuf sauce vigneronne **9,50€**
- Carbonnade à la bière de Haute-Marne **9,90€**
- Confit de Joue de bœuf aux cèpes **9,90€**
- Langue de bœuf sauce madère **9,90€**
- Langue de bœuf sauce piquante **9,90€**
- Mille-Feuille de bœuf en croûte sauce Bordelaise **12,50€**
- Tournedos de bœuf à la forestière **16,50€**
- Tournedos de bœuf aux morilles **17,50€**
- Tournedos de Bœuf sauce financière **17,90€**
- Bœuf Wellington (minimum 5 Pers.) **16,90€**

Veau

- Blanquette de veau à l'ancienne **9,20€**
- Rôti de veau (bas de carré) sauce forestière ou normande **10,90€**
- Ris de veau poelé sauce porto **15,90€**
- Palet de veau sauce forestière **12,90€**
- Noix de veau sauce chasseur **12,50€**
- Palet de veau à la crème de Morilles **13,20€**

Agneau

- Souris d'agneau confite au romarin **9,90€**
- Souris d'agneau confite au pain d'épice et au miel **10,50€**
- Gigot d'agneau fondant, ail confit **11,50€**
- Navarin d'agneau aux petits légumes potager **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€**

LA DÉGUSTATION :

Minimum 5 personnes

Mignon de porc
Magret de canard
Poulet fondant

12,90€



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€**
- Aumônières 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€**



Entremets

- Fraisier (en saison uniquement) **3,60€**
 - Framboisier **3,60€**
 - Fôret 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) : **5,90€**
- Verrine Tiramisu fruits rouges, verrine mousse chocolat noir, mini-clafoutis aux poires, Délice de Citron aux Spéculos
- 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)**

Fromages, Café, Divers



- Assortiment de 4 fromages : **3,20€**
Emmental, Brie, Langres, Saint-Nectaire

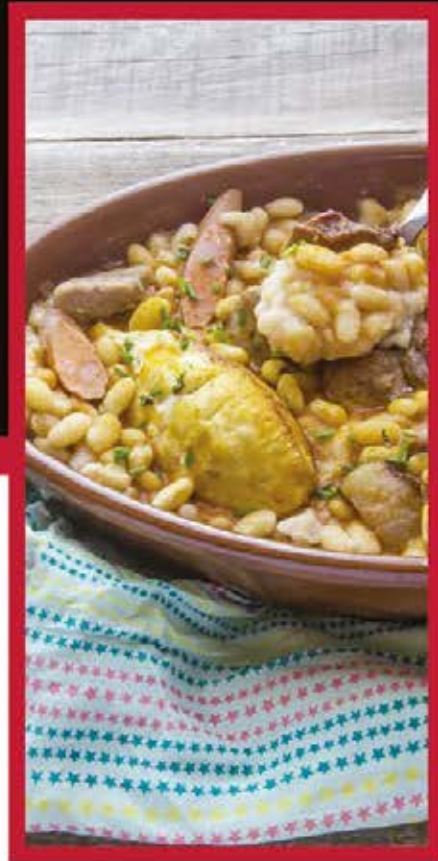
- Assortiment de 6 fromages : **4,20€**

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

.....



10,90€

Tartiflette au saumon fumé

.....



8,90€

Tarti'Langres

Formules Simples

MINIMUM DE COMMANDE 10 PERSONNES

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



Crudités :

Carottes, Piémontaise, Cervelas Rémoulade, Céleri

5,50€

Cochonnailles :

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

5,99€

Viandes :

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

6,99€

Spéciale Viandes :

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

7,99€

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)

8,50€

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)

8,50€

Supplément de 0,5€/personne pour les condiments (moutarde, mayonnaise, cornichons...)

Buffets froids

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

Nos plateaux repas sont servis dans ce type de contenant pour votre confort comprenant des couverts jetables et une serviette en papier



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

14€

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

16€

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€

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€

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€

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€

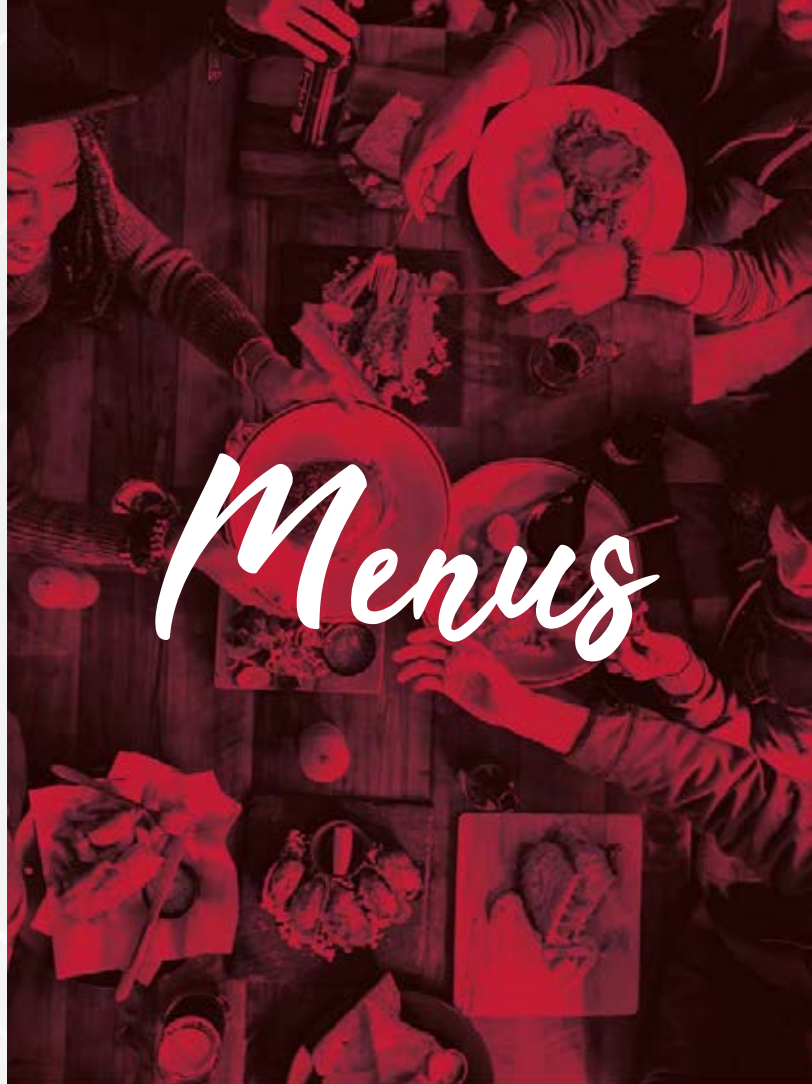
Duo de foie gras et saumon fumé

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 Salardaise

Craquant 3 Chocolats
OU
Framboisier



Menu Royal

37€

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 menus
vos mariages, anniversaires et autres occasions



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)



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

Fait à Mortagne-au-Perche, le

2 Avril 2016

Les Membres du Jury

Le Maître des jurys Internationaux,

Le Grand Maître

CD - 132



Boudin Noir Médaille d'Or au concours International 2016

Mortagne-au-Perche (61)

