MAISON BAILLY

DEPUIS 1944

CARTE DES FÊTES

2026



Nos volailles et spécialités à commander

SPÉCIALITÉS À COMMANDER

FOIE GRAS TRUFFÉ À 3%	169€90/KG
FOIE GRAS DE CANARD	149€90/KG
BOUDIN BLANC TRUFFÉ À 4%	39€90/KG
ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON	9€90/douzaine
SAUMON FUMÉ MAISON LABEL ROUGE	89€90/KG

NOS VOLAILLES À CUISINER

GAMME DE BRESSE

CHAPON DE BRESSE EFFILÉ AOC (AVEC TOILE)	54€30/KG
POULARDE DE BRESSE ROULÉE EFFILÉE AOC	40€30/KG
DINDE DE BRESSE EFFILÉE AOC	32€30/KG
POULET DE BRESSE AOC PAC	25€50/KG
POULET DE BRESSE EFFILÉ AOC	21€30/KG
PINTADE DE LA BRESSE EFFILÉE	21€30/KG

VOLAILLES classe A

DINDE PRÊTE À CUIRE	11€50/KG
CHAPON PRÊT À CUIRE	13€10/KG
CUISSE DE CHAPON	17€40/KG
SUPRÊME DE CHAPON	25€90/KG
CANARD DE BARBARIE	11€80/KG
CANETTE JAUNE	12€80/KG
DECOUPE DE COQ	10€90/KG

VOLAILLES GAMME BOCAGER

CHAPON FERMIER JAUNE	13€30/KG
CHAPON FERMIER	17€10/KG
PETIT CHAPON FERMIER	19€80/KG
CHAPON DE PINTADE	22€80/KG
POULARDE FERMIÈRE	16€20/KG
OIE FERMIÈRE	27€40/KG
DINDE FERMIÈRE	19€40/KG

VOLAILLES DU GERS DE LA HAUTE COUR

CHAPON TRADITION DU GERS EFFILÉ	22€90/KG
MINI CHAPON DU GERS EFFILÉ	25€50/KG
DINDE DU GERS EFFILÉE	24€70/KG
POULARDE DU GERS EFFILÉE	22€50/KG
PINTADOU DU GERS EFFILÉ	31€50/KG

DÉCOUPE DE NOS VOLAILLES CRUES

OFFERTE SUR DEMANDE UNIQUEMENT

*VOLAILLE EFFILÉE : VOLAILLE NON VIDÉE

NOS FARCES

FARCE AU FOIE DE VOLAILLE COGNAC	15€90/KG
FARCE AUX CÈPES	17€90/KG
FARCE AU FOIE GRAS DE CANARD ET AU COGNAC	21€90/KG
FARCE AUX MORILLES	25€90/KG

NOS SPÉCIALITÉS À RESERVER

TOUTE PINTADE, FOIE GRAS	49€90/KG
CAILLE SAUVAGE (2 PERSONNES)	18€90/PIÈCE
PORCELET FARCI MAISON	42€95/KG
OREILLER DE LA BELLE AURORE	39€95/KG



PLATEAU DE FRUITS DE MER

Plateau dégustation (considéré en entrée) 30€/PERS

Tourteaux , crevettes grises , crevettes roses , bulots , moules marinées , écrevisses

Plateau Impérial (considéré en plat unique) 65€/PERS

Tourteaux , crevettes grises , crevettes roses , bulots , Huîtres , pinces de crabes , demi langouste , couteaux marinés , moules marinées , saumon fumé , écrevisses

Nos plateaux sont accompagnés de leurs garnitures maisons :

Mayonnaise ciboulette citronnée,
Mayonnaise truffée,
Aïoli,
Sauce Coktail,
Mayonnaise véritable



NOS HUÎTRES LABEL ROUGE :

Marennes d'Oléron

Bourriche de 24 pièces : 58 €
48 pièces : 108 €



NOS PIÈCES APÉRTIVES

Pain Surprise
40 sandwichs

39€90 / Pièce



Mousse de foie gras confit d'oignons, jambon cru beurre de cornichons, saumon fumé et crème ail et fines herbes, aïoli de chair de crabe citronné, crémeux de sardines fumées à l'olive noire

Plateau Bouchées Chaudes

7€90 / PERS

Croque Monsieur saumon à l'oseille / Quiche au Langres / Bouchée escargot à la persillade / Feuilleté à la normande / Bouchée Crevette Mangue au curry / Pâté lorrain forestier

Plateau Bouchées Froides

7€90 / PERS

Navette mousse de canard oignons confits / Navette crème ciboulette saumon / Navette crémeux de Boudin Noir aux pommes / Canapé Pain d'épices foie gras / Canapé saumon fumé beurre au poivre vert / Canapé Jambon cru au beurre de cornichon

Plateau de pâté lorrain maison à partager

5€90 / PERS

Pâté lorrain maison tranché
(6 morceaux / personne)

LES ENTRÉES Froides



LE SAUMON FUMÉ — 9€90

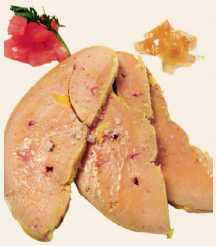
Saumon fumé maison Label Rouge , confit de citron vert vanille de Madagascar, beurre au sel de guérande fumé, choux farci à la crème légère ail et fines herbes et pickles d'oignons rouges

LE FOIE GRAS DE CANARD — 12€90

Foie gras de canard Maison , compotée d'orange au poivre de sichuan , figue rôtie au miel , Tartine gourmande de Pain d'épices Maison

LE DUO TERRE ET MER — 11€90

Foie gras de canard maison accompagné de saumon fumé maison Label Rouge et leurs gourmandises



PRESTIGE DE VOLAILLE EN GELÉE — 6€90

Aspic à la gelée de porto, sot-l'y-laisse de volaille confit, pépites de Foie gras, magret de canard fumé et sa crème mousseline figue poivre noir

OEUF NORVÉGIEN — 7€90

DEMI LANGOUSTE A LA PARISIENNE — 22€90

LES ENTRÉES Chaudes

ESCARGOTS DE BOURGOGNE — LES 6: 6€90 — LES 12: 9€90



BOUCHÉE À LA REINE AU RIS DE VEAU — 6€90

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE — 7€90

CASSOLETTE D'ESCARGOTS A LA CREME D'AIL — 8€90

CASSOLETTE DE CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES — 7€90

CRUMBLE DE SAUMON À LA DIEPPOISE — 6€90

DEMI LANGOUSTE THERMIDORE — 24€90



LES VIANDES , POISSONS ET GARNITURES

Volailles :

TENDRESSE DE PINTADEAU SAUCE FOIE GRAS AU COGNAC	9€90
PAVÉ PARFAIT DE CHAPON AU VELOUTÉ FORESTIER	9€90
BLANQUETTE DE POULARDE VIN JAUNE ET MORILLES	9€90
CUISSE DE CANETTE CONFITE SAUCE RIESLING A L'ORANGE SANGUINE	9€90

Incontournables :

PAVÉ DE VEAU SUBLIME SA SAUCE TROMPETTE CHAMPAGNE	12€90
SOURIS D'AGNEAU CONFITE FACON CARBONNADE HAUT MARNAISE	9€90
CONFIT DE NOIX DE JOUE DE COCHON SAUCE LANGRES AU CHAMPAGNE	9€90
FEUILLETÉ DE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI	19€90

Gibiers :

FRICASSÉE DE LIEVREAU EN CIVET	9€90
KANGOUROU SAUCE GRAND VENEUR	9€90
PAVE DE CERF SAUCE VIGNERONNE A LA CHÂTAIGNE	9€90

Poissons :

PLEIN FILET DE COLIN SAUCE AU VIN BLANC A LA MANGUE	9€90
PAVÉ DE SAUMON SAUCE AUX MORILLES ET CHAMPAGNE	12€90
COROLLE DE LIMANDE FARCIE SAUCE BEURRE BLANC CIBOULETTE	8€90
POULPE BRAISÉ BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AMERICAINE	12€90

Garnitures :

GRATIN DAUPHINOIS À NOTRE FAÇON	3€60
PURÉE ARTISANALE TRUFFÉE À 2 %	4€95
TRIO DE LÉGUMES (écrasé de pomme de terre, mini carotte glacée, choux romanesco persillé)	4€10
RISOTTO GOURMAND A LA FORESTIÈRE ET CANTAL	4€10
CROZIFLETTE ONCTUEUSE AU NOILLY PRAT ET OIGNONS CONFITS	4€90



MENUS

Elaborés par nos chefs

RÊVEUR 20€

Crumble de saumon à la dieppoise

Noix de joue de cochon
sauce langres au champagne

Gratin Dauphinois à la crème fraîche

ÉTOILE 28€

Assiette de 6 escargots

Corolle de limande farcie sauce beurre
blanc ciboulette

Pavé parfait de chapon au velouté forestier

Risotto gourmand à la forestière et cantal

SCINTILLANT 32€

Le duo de saumon fumé et foie gras

Cassolette de cuisses de grenouilles persillées

Blanquette de poularde sauce au vin jaune
et morilles

Trio de légumes du chef
(écrasé de pomme de terre, mini carotte glacée,
choux romanesco persillé)

PRÉSTIGE 41€

Le foie gras

Assiette de 6 escargots

Coquille St Jacques

Tendresse de Pintadeau
sauce Foie gras cognac

Purée artisanale truffée à 2%

LUTIN 12€

Feuilleté de volaille crémeux

Cordon bleu onctueux

Gratin Dauphinois

1 SURPRISE

VÉGÉTARIEN 35€

Foie gras végétal

Cassolette de champignons à la persillade

Aubergine Braisée Farcie de pois chiches
grillé et crémeux de lentilles

Risotto aux cèpes et au comté et sauce
gourmande tomate basilic

FORMULE EXPRESS POUR UN GRAND WEEK END EN FAMILLE

15 € / PERS AU CHOIX

Formule éclair

Croziflette lardon et reblochon

Salade verte et sa sauce

Ile flottante à l'ancienne

Formule fringant

Lasagne Bolognaise

Salade verte et sa sauce

Mousse au chocolat et son sablé

Formule tornade

Choucroute garnie

Salade de fruits et son biscuit de Savoie

NOS BÛCHES ET PLATEAUX MIGNARDISES

NOS BÛCHES SONT POUR 6 PERSONNES **18 € /BÛCHE**



Bûche spéculoos chocolat blanc framboise

Bûche praliné oreo

Bûche 3 chocolats

Bûche vanille caramel



NOS PLATEAUX **60 € /PLATEAU**

PLATEAU DE MIGNARDISES 60 PIÈCES

TARTELETTE CITRON, CHOUX PRALINÉ, FINANCIER PISTACHE , ENTREMET FACON OPERA ,CHOUX VANILLE, ÉCLAIR CAFÉ

PLATEAU DE MACARONS 72 MACARONS

CHOCOLAT NOIR, VANILLE BOURBON, FRAMBOISE, PISTACHE,CITRON, CAFÉ BRÉSILIEN

LA MAISON BAILLY VOUS REMERCIE ET VOUS SOUHAITE DE TRÈS BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE





CHALINDREY

18 RUE DE LA RÉPUBLIQUE
52600 CHALINDREY
03.25.88.13.29

STS GEOSMES

14 RUE DE L'AVENIR
52200 SAINTS-GEOSMES
03.25.88.45.42

LANGRES

CARREFOUR EXPRESS
42 RUE DIDEROT
52200 LANGRES
03.25.88.41.30

ROLAMPONT

COCCIMARKET
11 AVENUE DE VERDUN
52260 ROLAMPONT
03.25.87.66.16

CAMION THIERRY

07.84.39.45.86

CAMION ANTHONY

07.69.14.73.75

Commandez en ligne sur notre www.traiteurbailly.com

MAISON BAILLY
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1944

BON DE COMMANDE N° 1 | FÊTES 2026

COORDONNÉES DU CLIENT

Réservé à la Maison BAILLY
N° de commande : _____

Nom et prénom

Téléphone

Adresse

E-mail

RETRAIT

Noël / Jour de l'an

Point de vente :

Date :

Heure :

POINTS DE VENTE

Chalindrey
03 25 88 13 29

Saints-Geosmes
03 25 88 45 42

Langres
03 25 88 41 30

Rolampont
03 25 87 66 16

Camion Thierry
07 84 39 45 86

Camion Anthony
07 69 14 73 75

DÉSIGNATION	QTÉ	PRIX TTC	TOTAL
Spécialités à commander			
Foie gras truffé à 3 %		169,90 €/kg	
Foie gras de canard		149,90 €/kg	
Boudin blanc truffé à 4 %		39,90 €/kg	
Escargots de Bourgogne maison (12)		9,90 €	
Saumon fumé maison Label Rouge		89,90 €/kg	
Gamme de Bresse			
Chapon de Bresse effilé AOC (avec toile)		54,30 €/kg	
Poularde de Bresse roulée et effilée AOC		40,30 €/kg	
Dinde de Bresse effilée AOC		32,30 €/kg	
Poulet de Bresse AOC prêt à cuire		25,50 €/kg	
Poulet de Bresse effilé AOC		21,30 €/kg	
Pintade de Bresse effilée		21,30 €/kg	
Volailles de classe A			
Dinde prête à cuire		11,50 €/kg	
Chapon prêt à cuire		13,10 €/kg	
Cuisse de chapon		17,40 €/kg	
Suprême de chapon		25,90 €/kg	
Canard de Barbarie		11,80 €/kg	
Canette jaune		12,80 €/kg	
Découpe de coq		10,90 €/kg	
Gamme Bocager			
Chapon fermier jaune		13,30 €/kg	
Chapon fermier		17,10 €/kg	
Petit chapon fermier		19,80 €/kg	
Chapon de pintade		22,80 €/kg	
Poularde fermière		16,20 €/kg	
Oie fermière		27,40 €/kg	
Dinde fermière		19,40 €/kg	

DÉSIGNATION	QTÉ	PRIX TTC	TOTAL
Volailles du Gers de la Haute Cour			
Chapon tradition du Gers effilé		22,90 €/kg	
Mini-chapon du Gers effilé		25,50 €/kg	
Dinde du Gers effilée		24,70 €/kg	
Poularde du Gers effilée		22,50 €/kg	
Pintadou du Gers effilé		31,50 €/kg	
Nos farces			
Farce au foie de volaille et au cognac		15,90 €/kg	
Farce aux cèpes		17,90 €/kg	
Farce au foie gras de canard et au cognac		21,90 €/kg	
Farce aux morilles		25,90 €/kg	
Spécialités à réserver			
Tourte de pintade au foie gras		49,90 €/kg	
Caille sauvage (2 personnes)		18,90 €/pièce	
Porcelet farci maison		42,95 €/kg	
Oreiller de la Belle Aurore		39,95 €/kg	
Plateaux de fruits de mer			
Plateau Dégustation (entrée)		30,00 €/pers.	
Plateau Impérial (plat unique)		65,00 €/pers.	
Huîtres Label Rouge – Marennes d'Oléron			
Bourriche de 24 pièces		58,00 €	
Bourriche de 48 pièces		108,00 €	
Formules express			
Formule Éclair		15,00 €/pers.	
Formule Fringant		15,00 €/pers.	
Formule Tornade		15,00 €/pers.	

Découpe des volailles crues offerte sur demande uniquement. Volaille effilée : volaille non vidée.

maisonbailly1944@gmail.com

Total TTC : _____ € **Acompte (50 %) : _____ €** **Solde : _____ €** **Règlement : _____**

MAISON BAILLY
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1944

BON DE COMMANDE N° 2 | FÊTES 2026

COORDONNÉES DU CLIENT

Réservé à la Maison BAILLY
N° de commande : _____

Nom et prénom

Téléphone

Adresse

E-mail

RETRAIT

Noël / Jour de l'an

Point de vente :

Date :

Heure :

POINTS DE VENTE

Chalindrey
03 25 88 13 29

Saints-Geosmes
03 25 88 45 42

Langres
03 25 88 41 30

Rolampont
03 25 87 66 16

Camion Thierry
07 84 39 45 86

Camion Anthony
07 69 14 73 75

DÉSIGNATION	QTÉ	PRIX TTC	TOTAL
Pièces apéritives			
Pain surprise (40 sandwichs)		39,90 €	
Plateau de bouchées chaudes		7,90 €/pers.	
Plateau de bouchées froides		7,90 €/pers.	
Plateau de pâté lorrain maison à partager		5,90 €/pers.	
Entrées froides			
Le saumon fumé		9,90 €	
Le foie gras de canard		12,90 €	
Le duo terre et mer		11,90 €	
Prestige de volaille en gelée		6,90 €	
Œuf norvégien		7,90 €	
Demi-langouste à la parisienne		22,90 €	
Entrées chaudes			
Escargots de Bourgogne (6 pièces)		6,90 €	
Escargots de Bourgogne (12 pièces)		9,90 €	
Bouchée à la reine au ris de veau		6,90 €	
Coquille Saint-Jacques à la normande		7,90 €	
Cassolette d'escargots à la crème d'ail		8,90 €	
Cassolette de cuisses de grenouilles persillées		7,90 €	
Crumble de saumon à la dieppoise		6,90 €	
Demi-langouste Thermidor		24,90 €	
Volailles cuisinées			
Tendresse de pintadeau, sauce au foie gras et au cognac		9,90 €	
Pavé parfait de chapon au velouté forestier		9,90 €	
Blanquette de poularde au vin jaune et aux morilles		9,90 €	
Cuisse de canette confite, sauce au riesling et à l'orange sanguine		9,90 €	
Les incontournables			
Pavé de veau sublime, sauce trompette et champagne		12,90 €	
Souris d'agneau confite, façon carbonnade Haut-Marnaise		9,90 €	
Confit de noix de joue de cochon, sauce Langres au champagne		9,90 €	
Feuilleté de filet de bœuf façon Rossini		19,90 €	

DÉSIGNATION	QTÉ	PRIX TTC	TOTAL
Gibiers			
Fricassée de lièvrau en civet		9,90 €	
Kangourou, sauce grand veneur		9,90 €	
Pavé de cerf, sauce vigneronne à la châtaigne		9,90 €	
Poissons			
Plein filet de colin, sauce au vin blanc et à la mangue		9,90 €	
Pavé de saumon, sauce aux morilles et au champagne		12,90 €	
Corolle de limande farcie, sauce au beurre blanc et à la ciboulette		8,90 €	
Poulpe braisé à basse température, sauce américaine		12,90 €	
Garnitures			
Gratin dauphinois à notre façon		3,60 €	
Purée artisanale truffée à 2 %		4,95 €	
Trio de légumes		4,10 €	
Risotto gourmand à la forestière et au cantal		4,10 €	
Croziflette onctueuse au Noilly Prat et aux oignons confits		4,90 €	
Menus			
Rêveur		20,00 €	
Étoile		28,00 €	
Scintillant		32,00 €	
Prestige		41,00 €	
Lutin		12,00 €	
Végétarien		35,00 €	
Bûches (6 personnes)			
Spéculoos, chocolat blanc et framboise		18,00 €	
Praliné Oreo		18,00 €	
Trois chocolats		18,00 €	
Vanille et caramel		18,00 €	
Plateaux de desserts			
Mignardises (60 pièces)		60,00 €	
Macarons (72 pièces)		60,00 €	

maisonbailly1944@gmail.com

Total TTC : _____ € **Acompte (50 %) : _____ €** **Solde : _____ €** **Règlement : _____**