

TRAITEUR NOTRE DAME

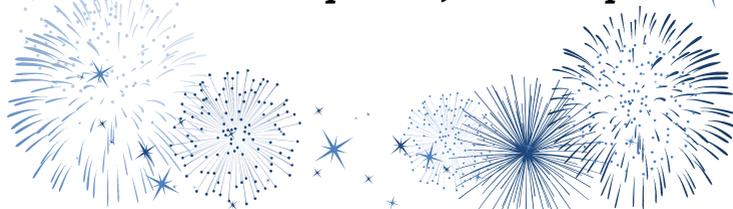
8 Route de Massène 21 140 SAINT EUPHRONE

Tel : 03 80 97 06 17 - contact@traiteur-notre-dame.com



Un artisan fabricant à votre service :

Nous fabriquons nos produits MAISON dans notre laboratoire de Saint Euphrone, avec des produits frais.



Annule et remplace tous les tarifs édités à ce jour

Tarif traiteur Spécial Fêtes 2024

Pour le 24/12 : commande jusqu'au mardi 17/12 à 18h

Pour le 31/12 : commande jusqu'au mardi 24/12 à 17h

Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des produits et conditions économiques. Le prix de facturation sera celui en vigueur le jour du retrait de la commande.

Les prix indiqués s'entendent TVA comprise.

Pour retirer vos commandes

mardi 24/12

- aux halles du marché de Montbard
de 9 h à 12 h
- à St Euphrone de 15 h à 17 h
- à Arnay le Duc (emplacement du marché) à 15 h

mardi 31/12

- aux halles du marché de Montbard
de 9 h à 12 h
- à St Euphrone de 15 h à 17 h
- à Arnay le Duc (emplacement du marché) à 15 h

Nous fabriquons nos produits MAISON dans notre laboratoire de Saint Euphrone, avec des produits frais. Nous privilégions les matières premières locales et de qualité (label 100% Cote d'or)



LE DÉPARTEMENT

L'APERITIF

NOUVEAU	Mini navette au foie gras et figue	2,00 € la pièce
NOUVEAU	Mini navette au saumon fumé, beurre citronné	2,00 € la pièce
NOUVEAU	Mini navette au magret de canard et pesto	2,00 € la pièce
	Mini chou aux escargots	2,00 € la pièce
	Tartelette chutney d'oignons et bille de foie gras	2,00 € la pièce

LES ENTREES FROIDES

NOUVEAU	Panna cotta foie gras, oignons caramélisé	5,90 € pièce
NOUVEAU	Pressé de bœuf au foie gras	3,90 € la tr.
NOUVEAU	Marbré de foie gras et magret fumé	9,90 € la tr.
	Foie gras de canard au Porto	9,00 € la tr.
	Millefeuille de foie gras au pain d'épices	8,00 € la tr.
	Ballottine de dinde aux marrons	2,00 € la tr.
NOUVEAU	Terrine de sanglier aux noix	2,90 € la tr.
NOUVEAU	Terrine aux escargots	3,90 € la tr.
NOUVEAU	Pâté croute de chapon aux morilles	5,90 € la tr.
NOUVEAU	Pâté croute de chevreuil aux airelles	5,90 € la tr.
NOUVEAU	Pâté croute de ris de veau et pigeon	6,90 € la tr.
NOUVEAU	Bocal de pâté aux champignons de fête **	4,90 € pièce

**** (plat végétarien)**

	Pâté croute de saumon ***	4,50 € la tr.
	Saumon fumé Maison ***	74,90 € le kg
NOUVEAU	Buchette saumon et fromage frais***	3,70 € pièce
	Demi langouste en Bellevue (quantité limitée)	22,00 € pièce

***** Bömlo, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium**

LES ENTREES CHAUDES

LES INDIVIDUELS :

	Escargots de Bourgogne	9,20 € la DZ
NOUVEAU	Tourte aux escargots	5,50 € pièce
NOUVEAU	Croustillant de foie gras et poire	7,90 € pièce
NOUVEAU	Saint jacques aux morilles et son feuilleté	7,90 € pièce
	Saint jacques en coquille	6,90 € pièce
	Cocotte de saint jacques, chorizo et safran *	7,90 € pièce
NOUVEAU	Tourte aux fruits de mer	5,90 € pièce
NOUVEAU	Cassolette de ris de veau et pleurotes *	6,90 € pièce
	Bouchée aux ris de veau et champignons	7,40 € pièce
NOUVEAU	Tatin d'oignons, camembert et noix **	5,00 € pièce

** (plat végétarien)

A PARTAGER : (minimum 2 personnes)

NOUVEAU	Pâté chaud de sanglier mariné au vin rouge	4,70 € la part
NOUVEAU	Tourte au ris de veau et foie gras	6,90 € la part

* (les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)

LES POISSONS CUISINES

	Queue (demi) de langouste à l'américaine	22,00 € la part
NOUVEAU	Filets de rouget, crème de Brillat-savarin	9,90 € la part
NOUVEAU	Filet de dorade, crème de crustacés	9,90 € la part
NOUVEAU	Pavé de saumon au crémant de Bourgogne ***	9,90 € la part
NOUVEAU	Blanquette de lotte au curry	10,90 € la part

*** Bömlo, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium

LES GIBIERS CUISINES

	Pavé de cerf sauce Grand Veneur	11,80 € la part
NOUVEAU	Sauté de Sanglier, châtaignes et cèpes	8,90 € la part
NOUVEAU	Chevreuril (cuissot) au cassis	8,90 € la part

LES VIANDES CUISINEES

NOUVEAU	Coq au Riesling	9,90 € la part
	Suprême de poulet au vin jaune	9,30 € la part
NOUVEAU	Suprême de pintade poché, sauce pleurotes et foie gras	10,90 € la part
NOUVEAU	Magret de canard farci au foie gras	10,90 € la part
	Chapon sauce morilles	10,90 € la part
	Poulet Gaston Gerard	8,90 € la part
NOUVEAU	Cuisse de canard farcie gésier pain d'épices, sauce à l'orange	10,90 € la part
	Filet de bœuf sauce morilles	12,90 € la part
NOUVEAU	Mignon de veau à la truffe	12,90 € la part
	Ris de veau sauce Morilles	12,90 € la part

LES GARNITURES

	Gratin dauphinois (individuel)	2,50 € pièce
	Gratin à la truffe (individuel)	2,90 € pièce
NOUVEAU	Feuilleté de légumes d'hiver (individuel)	2,90 € pièce
NOUVEAU	Pôlée forestière (180 gr)	2,90 € la part

LE FROMAGE

	Plateau de fromages (mini. 6 personnes)	3,90 € par pers.
--	---	------------------

LES DESSERTS

NOUVEAU	Macaron Mangué passion	4,80 € pièce
NOUVEAU	Absolument noisette	4,80 € pièce

MENU PRESTIGE

Avec dessert : 57,00 € par personne

Sans dessert : 53,00 € par personne

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Marbré de foie gras et magret fumé
ou Saumon fumé (2 tranches) ***

Demi langouste en Bellevue
Ou Queue (demi) de langouste à l'américaine

Mignon de veau à la truffe
ou Chapon sauce morilles

Gratin dauphinois
et Feuilleté aux légumes d'hiver

Plateau de fromages

Macaron Mangué passion
ou Absolutement noisette

***** Bömlo, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium**



MENU L'EXALTANT

Avec dessert : 29,00 € par personne

Sans dessert : 24,70 € par personne

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Cassolette de ris de veau et pleurotes *
ou Tourte aux fruits de mer

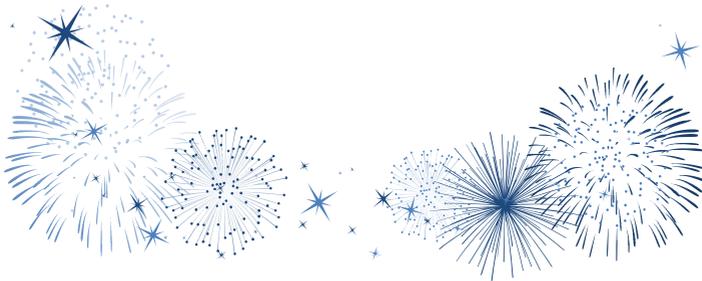
Suprême de volaille au vin jaune
ou Chevreuil au cassis

Gratin dauphinois
et Feuilleté aux légumes d'hiver

Plateau de fromages

Macaron Mangué passion
ou Absolument noisette

* (les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)



MENU GOURMET

Avec dessert : 42,00 € par personne

Sans dessert : 38,00 € par personne

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Millefeuille de foie gras au pain d'épices
ou Cocotte de saint jacques, chorizo et safran *

Pavé de saumon sauce champagne ***
ou Filet de dorade, crème de crustacés

Magret de canard farci au foie gras
ou Chapon sauce morilles

Gratin dauphinois
et Feuilleté aux légumes d'hiver

Plateau de fromages

Macaron Mangué passion
ou Absolutement noisette

* (les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)

*** **Bömlo, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium**



MENU PASSION

Avec dessert : 23,50€ par personne

Sans dessert : 18,80 € par personne

(minimum 2 personnes avec menu identique)

Tourte aux escargots

ou Paté en croute de saumon ***

Poulet Gaston Gérard

ou sauté de sanglier, châtaignes et cèpes

Gratin dauphinois

et Feuilleté aux légumes d'hiver

Macaron Mangue passion

ou Absolument noisette

*** **Bömlo, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium**



MENU ENFANT à 12,50 € par pers.

(conseillé jusqu'à 10 ans)

Médailon de mousse de canard

Cordon bleu et gratin dauphinois

Dessert de fête

***Vous souhaitez cuisiner pour les fêtes ?
Nous vous proposons
notre sélection de viandes crues***

LES PREPARATIONS BOUCHERES CRUES

Viande locale et sélectionnée

Rosbeef	28,40 € le kg
Rumsteack	33,60 € le kg
Filet de bœuf	52,40 € le kg
Gigot d'agneau	34,50 € le kg
Carré d'agneau	31,40 € le kg
Roti de veau	32,30 € le kg
Filet mignon de veau	52,40 € le kg

GIBIER uniquement sur commande

Cuissot de Chevreuil	34,50 € le kg
Cuissot de Sanglier	28,40 € le kg
Filet de Cerf	52,40 € le kg

Pensez aussi à réserver :

NOUVEAU	Boudin blanc (nouvelle recette)	21,90 € le kg
NOUVEAU	Boudin blanc aux morilles	29,90 € le kg
	Foie gras cru (quantité limitée)	99,00 € le kg

VOLAILLES DE BRESSE uniquement sur commande

Poularde de Bresse roulée dans torchon	43,50 € le kg
Chapon de Bresse roulé dans torchon	54,00 € le kg

VOLAILLES "LABEL ROUGE"

Dinde "Fermière de Bourgogne"	23,60 € le kg
Poularde "Fermière de Bourgogne"	18,50 € le kg
Chapon "Fermier de Bourgogne"	24,40 € le kg

VOLAILLES FESTIVES MAIRET

Chapon de Pintade	27,95 € le kg
-------------------	---------------

PREPARATION DE VOLAILLES CRUES

FARCE volaille morilles	17,90 € le kg
Pintade semi-désos. farcie Morilles (env. 1,2 kg)	29,50 € le kg
Canette semi-désos. farcie aux cèpes (env. 1,5 kg)	25,90 € le kg
Rôti Chapon farci Morilles (env. 0,600 kg)	31,90 € le kg
Rôti poularde farci foie gras figues (env. 1,3 kg)	29,10 € le kg
Paupiette chapon aux marrons (env. 0,170 kg)	31,90 € le kg

TRAITEUR NOTRE DAME

Le traiteur de vos évènements :

- Mariage
- Anniversaire
- Buffet
- Cocktail
- Séminaire
- Cuisson à la broche
- Brasero

Nous vous proposons des prestations personnalisées !



**8 Route de Massène
21 140 SAINT EUPHRONE
Tel : 03 80 97 06 17
contact@traiteur-notre-dame.com**