

# Un réveillon sur mesure



Boucher-charcutier-traiteur

## j. Babé



DANJOUTIN

5 rue du 21 Novembre  
03.84.28.24.08

boucheriebabe@gmail.com  
www.traiteurbabe.fr

### Le menu gourmet

#### Croûte forestière

(aux champignons frais : cèpes, pleurotes, giroles, paris)

~~~~~

#### Dinde rôtie (sans os) au jus lié

et sa farce aux marrons  
Pommes grenailles  
Courgette rôtie au parmesan

La part 23 €

### Le menu royal

#### Coquille Saint Jacques

(100% noix de Saint Jacques)

#### au coulis d'écrevisses

~~~~~

#### Mini rôti de chapon (sans os)

sauce crème de morilles

Pommes grenailles

Courgette rôtie au parmesan

La part 26 €

Retrait des plats cuisinés uniquement les 24 et 31

# TOUS nos plats et préparations sont FAITS MAISON




## Entrées froides

### Foie gras de canard SUR PLAT

avec : breusi, œufs de caille, gelée, compotée figue/oignon, pain brioché La part 13,00 €

### A la coupe :

- Foie gras de canard (fait maison avec des foies d'Alsace)  95 € le kg
- Saumon fumé (saumon sauvage d'Islande fumé maison au bois de hêtre) 65 € le kg
- Terrine de saumon aux écrevisses 32 € le kg

## Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne belle grosseur, en plateau La douzaine 7,50 €

Croûte forestière (aux champignons frais : cèpes, pleurotes, giroles, paris) La part 8,00 €

Croûte aux morilles (100 % morilles) La part 13,50 €

Coquille Saint-Jacques (100% noix de Saint Jacques) au coulis  
d'écrevisses  La pièce 8,00 €

## Plats

### Viandes et volailles :

Filet mignon de veau sauce forestière  La part 16,00 €

Filet de bœuf sauce crème de morilles La part 18,50 €

Civet de biche La part 11,00 €

Mini rôti de chapon (sans os) sauce crème de morilles La part 14,00 €

Dinde rôtie (sans os) au jus lié et sa farce aux marrons La part 11,00 €

### Poissons : (accompagnés de julienne de légumes)

Filet de Saint Pierre sauce safran La part 13,00 €

Filets de sole soufflés au saumon et coulis d'écrevisses La part 13,00 €

## Garniture

 Pommes grenailles et courgette rôtie au parmesan La part 4,50 €

## Menu végétarien

Tagliatelles fraîches aux morilles La part 13,50 €

## Menu enfant

Risotto de volaille (crème et champignons de Paris) La part 6,00 €

# Les préparations crues, à cuisiner

## Les volailles crues



### Les volailles de plein air de la ferme des Minimes à SELONCOURT :

Dinde noire fermière (de 3 à 6 kg)	Le kg	21,80 €
Poularde fermière (de 2,4 à 3 kg)	Le kg	20,50 €
Pintade fermière (de 1,2 à 1,4 kg)	Le kg	16,00 €

### Les volailles label rouge :

Chapon fermier blanc (environ 3kg)	Le kg	17,50 €
Cuisse de chapon	Le kg	18,80 €
Cuisse de coq	Le kg	12,00 €

### Les volailles de Bresse :

nous consulter



## Les volailles préparées crues

Cuisse de chapon désossée farcie au foie gras (au four)	Le kg	28,50 €
Suprême de pintade aux truffes (au four)	Le kg	34,00 €
Ballotine de poulet farcie aux marrons (au four)	Le kg	18,00 €



## Les viandes préparées crues

L'épaule du ballon spécialité du territoire de Belfort : épaule d'agneau en ballon, farcie avec une farce porc et agneau, foie de volaille et myrtilles (au four)	Le kg	22,00 €
Morillade Comtoise : spécialité régionale (au four) roulé de veau, avec farce morilles, échalotes, vin jaune, comté	Le kg	29,80 €
Rosbif (rumsteck) nature ou bardé (au four)	Le kg	31,90 €
Filet de bœuf nature ou bardé, tournedos	Le kg	52,80 €
Côte de bœuf aux truffes (600-800g, au grill ou au four)	Le kg	52,80 €

**Le gibier : nous consulter**

**Règlement à la commande.**





Afin de nous permettre de vous assurer un service de toute première qualité, nous vous prions de bien vouloir nous communiquer vos commandes :

**Pour Noël : Avant le samedi 19 décembre**  
**Pour nouvel an : Avant le lundi 28 décembre**

**Modification des horaires du magasin pendant les fêtes :**

**Lundi 21/12 : fermé**



**Mardi 22/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Mercredi 23/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Jeudi 24/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Fermé vendredi 25/12**

**Fermé samedi 26/12**

**Fermé dimanche 27/12**

**Lundi 28/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Mardi 29/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Mercredi 30/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Jeudi 31/12 : ouvert de 9h à 13h**

**Fermé du vendredi 1<sup>er</sup> au lundi 11 janvier inclus**

