


BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR
J.BABÉ
DANJOUTIN

# Un réveillon sur mesure

Passez vos commandes pour Noël
jusqu'au samedi 12 décembre



## Le Menu Gourmand

Croûte forestière
*(aux champignons forestiers frais)*
*
Sot-l'y-laisse de dinde
au jus lié et sa farce
aux marrons
Légumes d'hiver
sur un fondant de patate douce
et gratin dauphinois

**La part 28 €**

## Le Menu Prestige

Coquille Saint-Jacques
*(100% noix de Saint-Jacques)*
au coulis d'écrevisses
*
Médaillons de chapon farci
*(sans os)*
sauce crème de morilles
Légumes d'hiver sur un fondant
de patate douce et gratin dauphinois

**La part 32 €**

***Les plats cuisinés ne seront disponibles que le 24 décembre***

# L'Apéritif

Plateau apéritif (pour 4-5 personnes) ..... Le plateau 32.00 €
*Bouchée au foie gras, toast au saumon, feuilleté de pintade au vin Jaune et morilles, tomme à la truffe, magret de canard fumé, œufs de caille.*

# Les Entrées Froides

Foie gras de canard SUR PLAT avec :
*magret de canard, œufs de caille, gelée, compotée d'oignons, pain brioché, décor* ..... La part ... 18.00 €
Saumon fumé SUR PLAT avec :
*blinis, beurre, citron, œufs de caille, gelée, perles des mers, décor* ..... La part ... 13.00 €
Terrine de cerf au vin d'Arbois et marrons SUR PLAT avec :
*œufs de caille, gelée, pain brioché, décor* ..... La part ... 12.00 €
A la coupe :
- Foie gras de canard nature *(fait maison avec des foies IGP Sud Ouest)*..... Le kg ....137.00 €
- Foie gras de canard aux truffes *(fait maison avec des foies IGP Sud Ouest)* ..... Le kg ....189.00 €
- Saumon fumé *(saumon fumé maison au bois de hêtre)*..... Le kg .... 92.00 €

# Les Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne
*(beurre AOC et farce maison) belle grosseur, en plateau* ..... La dz .....9.90 €
Croûte forestière *(aux champignons forestiers frais)*..... La part .....9.00 €
Croûte aux morilles *(100 % morilles)* ..... La part .. 14.00 €
Coquille Saint-Jacques
*(100% noix de Saint-Jacques) au coulis d'écrevisses* ..... La pièce .. 10.00 €
Feuilleté de pintade au vin jaune et morilles..... La part .....7.00 €

# Les Plats de Viande

Morillade royale *(roulé de veau, avec farce morilles, échalotes, vin jaune, Comté et truffes) sauce périgourdine (truffes et foie gras)*..... La part ... 23.00 €
Civet de biche Grand Veneur *(avec une pomme cuite au cassis)*..... La part ... 13.00 €
Médaillons de chapon farci *(sans os)* sauce crème de morilles..... La part ... 16.00 €
Sot-l'y-laisse de dinde au jus lié et sa farce aux marrons..... La part ... 13.00 €
Fondant de poularde *(cuisse désossée)* sauce forestière ..... La part ... 13.00 €
Filets de cailles aux truffes et risotto crémeux ..... La part ... 19.00 €

# Les Plats de Poisson

Filet de Saint-Pierre et sa farce soufflée au saumon
sauce safran et julienne de légumes ..... La part ... 19.00 €
Risotto de noix de Saint-Jacques poêlées
gambas et écrevisses..... La part ... 19.00 €

# *Les Garnitures ou Plats Végétariens*

*Choisir 1 ou 2 parmi*

Légumes d'hiver sur un fondant de patate douce ..... La part ....6.00 €
*(courge butternut, patates douces, cèpes, épinards)*

Gratin dauphinois..... La part ....6.00 €
*(pommes de terre, crème, Emmental)*

Poêlée de légumes..... La part ....6.00 €
*(courge butternut, carottes, fèves, pommes de terre bleue, beurre)*

# Les préparations crues, à cuisiner

## *Les Volailles Crues*

**LES VOLAILLES DE PLEIN AIR DE LA FERME DES GRAVALONS À BEUTAL :**

Dinde noire fermière *(de 3 à 4 kg)* ..... Le kg .... 27.50 €
Poularde fermière *(de 2,4 à 3 kg)*..... Le kg .... 26.50 €
Pintade fermière *(de 1,2 à 1,4 kg)* ..... Le kg .... 17.50 €

**LES VOLAILLES LABEL ROUGE :**

Chapon fermier blanc *(de 2,5 à 4 kg)* ..... Le kg .... 22.30 €
Cuisse de chapon ..... Le kg .... 24.70 €

**LES VOLAILLES DE BRESSE :** *uniquement sur commande, nous consulter*

## *Les Viandes Préparées Crues*

Cuisse de chapon désossée farcie au foie gras..... Le kg .... 36.50 €
*cuisse de chapon désossée, farcie, à cuire au four. Pièce d'environ 600 g pour 3 personnes*

Rôti de dindonneau farci aux marrons..... Le kg .... 24.90 €
*filet de dinde farci, à cuire au four. Pièce d'environ 1,2 kg pour 5-6 personnes*

Suprême de poularde forestière en papillote ..... Le kg .... 29.00 €
*suprême de poularde aux champignons forestiers, à cuire au four. Pièce d'environ 300g pour 1 ou 2 personnes*

Filet de chapon au lard fumé, morilles et Comté en papillote ..... Le kg .... 31.90 €
*filet de chapon à cuire au four. Pièce d'environ 400g pour 2 personnes*

Morillade Comtoise (spécialité régionale) ..... Le kg .... 34.80 €
*roulé de veau, avec farce morilles, échalotes, vin jaune et comté à cuire au four.*
*Pièce d'environ 1,2 kg pour 5-6 personnes*

## *Pour le lendemain ...*

Tourte Lorraine *(porc et veau marinés au vin blanc)*
*pour 4 à 6 personnes* ..... Le kg .... 25.20 €

Tourte de Noël *(chapon et morilles)*
*pour 4 à 6 personnes* ..... Le kg .... 33.50 €

Cuissot de porcelet de Noël *(cuit basse température puis rôti aux épices de Noël)*
*pour 4 à 5 personnes* ..... Le kg .... 33.50 €

**et aussi les fondues, pierrades, boudins blancs et charcuteries de Noël**

Acompte ou règlement à la commande

# Horaires du magasin :

Lundi 21/12 : fermé

Mardi 22/12 : ouvert de 8h à 13h

Mercredi 23/12 : ouvert de 8h à 13h

JEUDI 24/12 : OUVERT DE 8H A 14H

Pas de prestation pour le Nouvel An

*Le magasin sera fermé*
*du 25 décembre au 5 janvier*

*Nous vous retrouverons avec plaisir dès le mercredi 6 janvier*


## Boucherie Traiteur Babé

5 rue du 21 novembre à Danjoutin

boucherie@traiteurbabe.fr

www.traiteurbabe.fr

03.84.28.24.08


Association Petits Princes

Compagnons du Goût — Des hommes et des femmes passionnés — Depuis 1997