

*ds*

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

CARTE TRAITEUR



## Nos hors d'œuvre (la pièce)

Flocon de Saumon crème de Champagne .....	6,50 €
Sphère de Saumon frais et fumé crème Asperges .....	6,50 €
Tiramisu de Gambas et Petits légumes crème Crustacé .....	6,90 €
Opéra de Saumon fumé .....	6,90 €
Cannelé de Lotte mousseline Estragon et Petits Légumes .....	7,50 €
Brochette de Crevettes aux Légumes crème Citron .....	6,50 €
Entremet d'Écrevisses .....	6,50 €
Opéra Foie Gras Pain d'Épices gelée acidulée .....	7,20 €
Mystère Foie Gras, Figue Confitée au vin rouge .....	7,20 €
Mille-feuille de Cochon de Prairie .....	6,20 €
Superposition de Saumon et Écrevisses crème Champagne .....	6,50 €
Pamplemousse Cocktail .....	6,00 €
Avocat aux Crabes des Neiges .....	6,00 €
Œuf Norvégien en chaud froid .....	6,00 €

## Nos foies gras maison

Foie Gras truffé .....	195,00 €/kg
Foie Gras entier .....	130,00 €/kg
Foie Gras aux Figues .....	110,00 €/kg

Retrouvez notre charcuterie "maison" et ses tarifs dans notre magasin.

## Notre célèbre jambon persillé

*Médaille d'or 2014 à la Foire Gastronomique de Dijon*

## Nos rosettes et nombreux saucissons

*Médaille d'or*

Pâté Croûte *Médaille d'or 2017*

Fromage de Tête *Médaille d'or 2017*

Saucisson Cuit *Médaille d'argent 2017*



ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

## Nos poissons froids (la part sur plat, servi avec macédoine, crevettes, tomates, citron et mayonnaise)

Médailon de Saumon garni .....	6,60 €
Médailon de Sandre garni .....	7,20 €
Mosaïque de Sandre et Saumon .....	7,20 €
Roulé de Carrelet aux Saint-Jacques.....	7,50 €
Terrine de Sandre aux Écrevisses.....	6,50 €
Terrine de Sandre et Langoustines à l'Estragon .....	6,50 €
Terrine de Brochet aux Asperges .....	6,00 €
Terrine de Homard aux Petits Légumes .....	7,50 €
Terrine de Saint-Jacques Normande .....	7,20 €
Terrine de Lotte Superposition Échalote au vin rouge.....	7,20 €
Pressé de Saumon Gambas et Légumes.....	6,60 €
Demi-queue de Langouste de Cuba.....	19,90 €
Saumon Farci.....	7,00 €
Saumon Fumé Bomlo (origine Norvège sans OGM ni antibiotique)...	75,00 €/kg
Saumon Fumé Français d'Issigny .....	110,00 €/kg

## Nos entrées chaudes

Cuisses de Grenouilles en Persillade .....	8,00 €
Cassolette d'Escargots à la crème d'Ail.....	8,20 €
Coquille Saint-Jacques .....	8,00 €
Bouchée à la Reine (Ris de Veau) .....	6,00 €
Feuilleté aux Escargots .....	6,50 €
Feuilleté de Grenouilles .....	6,50 €
Feuilleté aux Fruits de Mer.....	6,20 €
Feuilleté de Saint-Jacques.....	8,00 €
Escargots de Bourgogne beurre AOC .....	8,90 € la dz
Moules de Bouchot.....	12,50 €/kg
Quenelle de Brochet sauce Nantua .....	6,50 € pièce
Aumônière Saint-Jacques à la Bretonne .....	8,00 €
Boudin Blanc aux Morilles.....	18,90 €/kg
Boudin Blanc Porto.....	14,90 €/kg
Cassolette de Blanquette de Poissons crème de Poireaux.....	8,00 €
Marmite du Pêcheur, Pommes de Terre au Safran.....	9,50 €
Demi queue de Langouste Américaine .....	19,90 €



## Nos poissons chauds (la part)

Filet de Truite du Mont du Jura au vin jaune .....	7,50 €
Pavé de Lieu jaune crème de Poivrons .....	7,50 €
Filet de Dorade Royale crème de Crustacés.....	8,00 €
Filet de Bar sauce Langoustines.....	8,00 €
Pavé de Sandre au Champagne.....	8,00 €
Brochette de Lotte et Saint-Jacques à l'Américaine .....	13,90 €
Filet de Saint-Pierre à la Citronnelle .....	8,00 €
Dos de Cabillaud crème de Chorizo.....	7,20 €
Dos de loup de Mer aux Écrevisses.....	8,00 €
Filet de Flétan Joinville.....	8,00 €
Lotte Rôtie sauce Américaine .....	14,50 €
Pavé de Merlu sur une Fondue de Poireaux .....	8,00 €
Demi Homard Bleu jus réduit tombée de Petits Légumes et Girolles.....	26,90 €

## Nos volailles

Cuisse de Poulet Gaston Gérard .....	6,50 €
Moelleux de Poulet aux Champignons.....	6,50 €
Cuisse de Poulet Provençale.....	6,50 €
Filet de Poulet cuisson lente fines herbes et chorizo.....	7,20 €
Roulé de Poulet de Bresse au vin jaune .....	10,50 €
Roulé de Poulet Landais aux girolles .....	8,20 €
Tournedos de Canard cœur de foie gras, jus réduit .....	9,90 €
Filet de Canard rôti aux cèpes.....	8,10 €
Cuisse de Canard au poivre vert.....	7,20 €
Cuisse de Canard confite jus de Cognac .....	7,20 €
Suprême de Pintade pochée crème de champignons.....	8,50 €
Roulé de Pintade aux girolles .....	7,50 €
Salmis de Pintade.....	7,20 €
Coq au vin traditionnel .....	7,90 €
Coq au Riesling .....	7,90 €
Poule au riz.....	7,20 €
Poularde aux morilles.....	9,20 €
Lapin au vin blanc .....	7,00 €
Lapin en civet.....	7,10 €

## Nos viandes (la part)

Filet Mignon de Porc crème Époisses .....	8,00 €
Jambon Braisé au Madère avec sauce .....	6,00 € la part
	95,00 € entier (environ 40 à 50 pers.)
Blanquette de Veau à l'Ancienne .....	6,80 €
Sauté de Veau Marengo .....	6,80 €
Sauté de Veau Provençal aux Olives.....	6,80 €
Noix de Veau cuit basse température Jus Réduit au Porto.....	7,10 €
Pavé de Noix de Veau Duxelles de Champignons gratinés au Morbier.....	7,10 €
Filet Mignon de Veau jus réduit au Porto.....	10,90 €
Ris de Veau Cuisinés aux Morilles.....	8,50 €
Tête de Veau à l'Ancienne .....	8,90 €
Tête de Veau panée sauce Gribiche .....	8,50 €
Épaule de Veau aux Champignons.....	6,50 €
Pavé de Bœuf crème de Foie Gras.....	12,00 €
Filet de Bœuf poêlé jus réduit et Girolles poêlées.....	15,00 €
Bœuf Bourguignon.....	6,90 €
Bœuf Carottes .....	6,90 €
Bœuf Goulache .....	6,90 €
Gigot d'Agneau Rôti .....	10,90 €
Épaule d'Agneau Rôti.....	8,50 €
Sauté d'Agneau à l'Ancienne .....	8,50 €
Souris d'Agneau Rôtie .....	9,10 €

## Nos gibiers (uniquement en période de chasse)

Civet de Lièvre .....	7,50 €
Pavé de Cerf aux Trompettes .....	7,60 €
Cuissot de Sanglier grand Veneur .....	7,70 €
Tournedos de Chevreuil dans le Cuissot façon Rossini.....	9,20 €
Daube de Gibier à l'Ancienne.....	7,00 €

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

*ds*

## Nos accompagnements (la part - 180g)

Poêlée de Légumes tombés au Beurre.....	2,50 €
Poêlée de Légumes façon Thai.....	2,50 €
Gratin Dauphinois.....	2,50 €
Pommes Dauphines (5/pers.).....	2,20 €
Champignons à la crème Persillée.....	3,00 €
Pommes de Terre Rôties.....	2,50 €
Risotto aux Champignons.....	3,00 €
Tian de Légumes.....	2,50 €
Mousseline de Pommes de Terre.....	2,00 €
Risini aux Légumes.....	2,50 €
Marrons au Jus de Viande.....	3,00 €
Gratin de Tomates Courgettes.....	2,20 €
Gratin de Choux Fleur.....	2,20 €
Tomate Provençale.....	1,50 €

## Nos plats uniques (la part)

Couscous.....	11,90 €
Tajine d'Agneau.....	11,90 €
Tajine de Poulet.....	8,00 €
Cassoulet au Canard Confit.....	11,50 €
Chili Con Carne.....	8,00 €
Choucroute Garnie.....	9,10 €
Lasagnes à la Bolognaise.....	5,50 €
Paella.....	8,90 €
Pot au Feu.....	7,50 €
Potée Bourguignonne.....	7,00 €
Sauté de Porc au Gingembre et Riz Cantonais.....	7,50 €
Tartiflette au Reblochon de Savoie, Charcuterie, Salade.....	9,50 €
Tête de Veau à l'Ancienne.....	8,90 €
Plateau de Raclette, Charcuterie, Pommes de Terre Vapeur....	9,50 €
Rougail Saucisse Riz Créole.....	6,00 €
Carry Poulet Riz Créole.....	6,90 €

## Nos desserts (la part)

Croustillant Chocolat.....	3,10 €
Entremet Chocolat Caramel.....	3,10 €
Macaron aux Framboises .....	3,10 €
Entremet Fraîcheur Exotique.....	3,00 €
Religieuse Caramel Beurre Salé .....	3,10 €
Entremet Cassis Pain d'Épices.....	3,10 €
Tiramisu Café Chocolat.....	2,50 €
Tiramisu Fruits Rouges.....	2,50 €
Tiramisu Fruits Exotiques .....	2,50 €
Tarte Bourdaloue (Poire) .....	2,50 €
Entremet Trois Chocolat .....	3,10 €
Crème Brûlée .....	2,50 €
Crème Caramel.....	1,80 €
Mousse Chocolat .....	1,80 €
Riz au Lait.....	1,80 €
Verrine Impératrice .....	2,20 €
Fraisier (selon saison) .....	2,80 €
Framboisier (selon saison) .....	3,00 €

Par souci de vous satisfaire pleinement et d'assurer l'ensemble de votre commande, je vous serais grès de passer votre commande 5 jours à l'avance afin de me permettre de trouver les meilleurs produits du marché car comme vous le savez, vous êtes chez un artisan avec une équipe de passionnés qui feront tout leur possible pour vous satisfaire dans les meilleurs délais.

Toute l'équipe vous remercie pour votre visite et vous souhaite de passer un agréable moment culinaire avec vos convives.

Les gérants : M. et M. DE SOUSA et leurs épouses

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

ds

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

M. Antonio De Sousa  
et son fils Alexandre,  
Charline et Marie-Noëlle  
ainsi que toute l'équipe  
vous remercient  
pour votre confiance

19, rue Jean Didier  
La Saule  
71300 MONTCEAU-LES-MINES  
Tél. 03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch  
71200 LE CREUSOT  
Tél. 03 85 55 14 47



Le Creusot - 03 85 77 47 00



Février 2019 - SEIC