DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2021 - 2022

Apéritif

Plateau pièces apéritif à chauffer (25 pièces) .....25,00 € le plateau

- Mini quiche saumon
- Gougère au comté
- Mini bouchée aux escargots
- Mini croque monsieur
- Mini burger au foie gras poêlé

Verrine (12 pièces) ..... 25,00 € la boîte

- Crevette aux petits légumes mousseline crustacés
- Panna cotta foie gras pain d'épices
- Saumon à la betterave, épeautre et lentilles corail crème de citron vert

Plateau croque en bouche (25 pièces) .....25,00 € le plateau

- Roulé de comté à la truffe
- Mini opéra saumon fumé
- Mini rocher de foie gras
- Mini croque en bouche chèvre griottes
- Mini brochette ail et fines herbes

Horaires d'ouverture entre le 24 et le 31 décembre 2021 :

- Le 24 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 18h
- Le 25 décembre de 8h à 12h • Fermé au Creusot
- **Le 26 décembre • Fermé**
- Le 27 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 28 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 29 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 30 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 31 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 18h
- **Fermé les 1er, 2 et 3 janvier • Réouverture le 4 janvier**

Les chefs charcutiers traiteurs - CNCT - créateurs d'idées

Cher client, en cette fin d'année, nous vous présentons notre carte de Fêtes où vous trouverez les produits sélectionnés et cuisinés pour ravir vos convives.

Mais vous pourrez retrouver cependant d'autres produits en boutique suivant l'inspiration des chefs.

Sachez également que nous mettons tout en œuvre pour vous faciliter et éviter une trop longue attente étant donné les circonstances actuelles et vis-à-vis des gestes barrières.

Pensez bien à conserver votre bon de commande avec le numéro à rapporter le jour de votre passage en boutique.

Nous vous demandons de régler votre commande à l'avance.

Vous remerciant pour votre compréhension.

«Joyeuses Fêtes à vous tous»

NOS TARIFS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF

Nous ne prendrons en commande entre le 20 et le 31 décembre que les produits figurants sur cette carte.

Pour le vendredi 24 et samedi 25 décembre 2021 :
nous prendrons les commandes jusqu'au **19 décembre 2021**.
Pour le vendredi 31 décembre 2021 : prises de commandes jusqu'au **27 décembre 2021**.

Toute mon équipe et moi-même vous remercions pour votre confiance et vous souhaitons de passer de bonnes fêtes.

Nos Hors d'œuvre (la pièce)

Superposition de volaille foie gras
et champignons des bois.....7,20 €

Entremet de sole crevettes
mousse de crustacés.....6,80 €

Nuage de saumon écrevisses .....6,90 €

Bûche normande (moules, crevettes) ...6,90 €

Mosaïque foie gras, jarret de porc
et asperges vertes.....8,00 €

Notre saumon fumé

«Maison» 95 €/kg • sur plat 9,50 € la part

Notre foie gras

«Maison» 130 €/kg • sur plat 10,00 € la part

Notre foie gras aux pépites de truffes

.....195 €/kg

Accompagné de gelée au Porto
et compotée de figues

Idée cadeau (fait maison) ou idéal à partager à l'apéritif

Le bocal de foie gras (220g) ..... 28,50 €

Le bocal de foie gras aux pépites de truffes (220g)..... 40,00 €

Nos Terrines, Galantines, Pâtés en Croûte

(Retrouvez également nos classiques en boutique)
(la part présentée sur plat)

Terrine de canard aux éclats
de foie gras..... 4,30 €

Terrine de porcelet aux figues..... 4,00 €

Terrine de gibier aux trompettes ..... 4,00 €

Terrine aux 3 volailles et morilles..... 5,00 €

Galantine de chapon au vin jaune..... 4,00 €

Galantine de pintade forestière ..... 4,00 €

Pâté croûte rustique ..... 4,00 €

Pâté croûte canard médaille d'Or..... 4,80 €

Pâté croûte volaille écrevisses ..... 4,00 €

Pâté croûte chapon aux morilles..... 5,00 €

Nos Poissons Froids

(la part sur plat) présentés avec macédoine, mayonnaise et crevettes

Médaillon saumon ..... 6,90 €

Médaillon sole farcie ..... 7,00 €

Médaillon sandre ..... 7,00 €

Demie queue de langouste de Cuba
à la parisienne..... 28,50 €

Terrine de crevettes curcuma
et gingembre..... 6,50 €

Terrine de sandre écrevisses
de Louisiane..... 6,50 €

Terrine de rouget à l'estragon..... 6,50 €

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Les Entrées Chaudes (la part)

Coquille Saint-Jacques ..... 9,00 €

Bouchée à la reine aux ris de veau ..... 7,50 €

Croustade de grenouilles..... 7,00 €

Feuilleté escargots ..... 7,10 €

Boudin blanc volaille aux morilles ... 22,50 €/kg

Boudin blanc au Porto ..... 18,90 €/kg

Escargots de Bourgogne
beurre AOC de Bresse.....9,80 € la douzaine

Demi queue de langouste de Cuba
à l'américaine ..... 28,50 €

Tourte de cochon et foie gras poêlé ..... 7,00 €

Nos Poissons Chauds (la part)

Dos de sandre au crémant
de Bourgogne .....8,50 €

Filet de bar velouté
de moules safranées .....9,00 €

Filet de lotte bretonne à l'américaine ..15,50 €

Dos de loup sauce écrevisses .....8,50 €

Filet d'omble chevalier à l'échalote .....9,00 €

Accompagnement poisson (la part)

Risotto champignons
et pois maraîcher.....3,10 €

Poêlé de légumes.....3,10 €

Nos Viandes Chaudes (la part)

Pavé de cerf à la bourguignonne ..... 9,00 €

Notre traditionnel chapon roulé aux morilles
cuit en 12h ..... 9,00 €

Roulé de poulet de Bresse au vin jaune
et foie gras poêlé..... 12,00 €

Filet mignon de veau et son jus brun..... 11,00 €

Pavé de bœuf charolais jus réduit..... 10,50 €

Suprême de pintade chaponnée
aux truffes..... 9,00 €

Filet de canard rôti jus réduit au miel ..... 9,00 €

Accompagnement viande (la part)

Gratin dauphinois (250g) ..... 3,50 €

Fregola Sarda aux truffes ..... 3,50 €

Pommes dauphines (5 pièces)..... 3,00 €

Champignons persillés (200g) ..... 3,00 €

Poire pochée au vin ..... 2,80 €

Nos bûches 4,00 € (la part)

Ananas chocolat Ivoire et sablé coco

Bûche trois chocolat

Mousseline vanille confit de framboises
biscuit Joconde

Idées de menus

Menus avec tarification avantageuse
(minimum 4 personnes du même menu)
Si inférieur se référer à la carte, merci

Menu à **25,00 €**/pers.
pour 4 personnes minimum

Bûche normande

Dos de loup aux écrevisses

Chapon aux morilles et son gratin dauphinois

Menu à **28,50 €**/pers.
pour 4 personnes minimum

Mosaïque foie gras jarret de porc
et asperges vertes

Filet de bar velouté de moules safranées

Pavé de cerf à la bourguignonne
champignons persillés

Menu à **32,50 €**/pers.
pour 4 personnes minimum

Foie gras maison, gelée au Porto
compotée de figues

Dos de sandre au crémant de Bourgogne

Filet mignon de veau jus brun
Fregola Sarda aux truffes

Menu à **33,00 €**/pers.
pour 4 personnes minimum

Coquille Saint-Jacques

Filet omble chevalier à l'échalote

Roulé de poulet de Bresse et son foie gras poêlé
Gratin dauphinois

Novembre 2021 PEFC 10-31-1879 - selc Le Creusot - 03 85 77 47 00 IMPRIM'VERT

ds
DE SOUSA
ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

19, rue Jean Didier
La Saule
71300 MONTCEAU-LES-MINES
Tél. 03 85 57 56 95
E-mail : desousatraiteur@orange.fr

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

Retrouvez dans nos boutiques nos produits primés

Pour le vendredi 24 et samedi 25 décembre 2021 :
prises de commandes jusqu'au **19 décembre 2021**.
Pour le vendredi 31 décembre 2021 :
prises de commandes jusqu'au **27 décembre 2021**.

Passées ces dates nous ne pourrons pas vous garantir vos choix et vos quantités.
Toutes commandes ne seront plus modifiables.

Horaires d'ouverture entre le 24 et le 31 décembre 2021 :

- Le 24 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 18h
- Le 25 décembre de 8h à 12h • Fermé au Creusot
- **Le 26 décembre fermé**
- Le 27 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 28 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 29 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 30 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
- Le 31 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 18h

- **Fermé les 1er, 2 et 3 janvier • Réouverture le 4 janvier**

Toute mon équipe et moi-même
vous remercions pour votre confiance
et vous souhaitons de passer de bonnes fêtes.