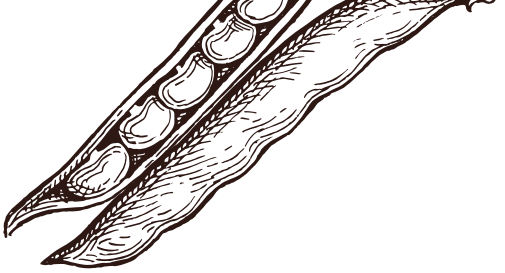
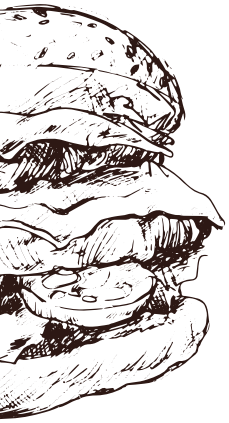
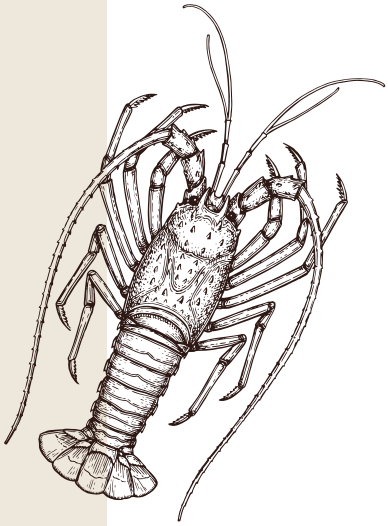


CARTE TRAITEUR

ds DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR





La Saule
19, rue Jean Didier
71300 Montceau-les-Mines
03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch
71200 Le Creusot
03 85 55 14 47

NOS HORS D'ŒUVRE *(TTC / pièce)*

Flocon de Légumes, Crème de Champagne	6,00€
Sphère de Saumon Frais et Fumé, Crème Asperges	6,70€
Verrine Fraîcheur	6,70€
Mille-Feuilles de Cochon de Prairie	6,90€
Tiramisu de Gambas et Petits Légumes, Crème de Crustacés	7,20€
Nuage de Saint-Jacques aux Champignons	7,70€
Opéra de Saumon Fumé	7,70€
Superposition de Saumon Gambas, Crème de Poivrons	7,70€
Trilogie de Saumon	8,00€
Déclinaison de Foie Gras	8,00€
Opéra Foie Gras, Pain d'Épices	8,00€
Traditionnel Foie Gras Français Maison accompagné de son Chutney de Figues	14,00€

RETROUVEZ DANS NOS BOUTIQUES :

TOUTE NOTRE CHARCUTERIE FAITE MAISON

De nombreuse terrines, pâtés croûte, galantines, tripes, fromages de tête, boudins noirs... ***régulièrement primés*** sur plusieurs concours que nous pouvons vous présenter sur plat,

LE JAMBON PERSILLÉ *doublement médaillé d'or 2014 et 2022.*

TOUTE NOTRE GAMME DE PRODUITS SECS FAITS MAISON

Notre rosette et nombreux saucissons ***médaillés d'or.***

NOS ENTRÉES CHAUDES

Œufs Plein Air en Meurette	6,90€
Bouchée de Volaille Écrevisses	7,00€
Tourte Lorraine	7,00€
Gratin de Poisson et Fruits de Mer	7,50€
Bouchée à la Reine aux Ris de Veau	7,50€
Feuilleté de Grenouilles	8,00€
Feuilleté de Saint-Jacques	9,00€
Cassolette d'Escargots Vigneronne	9,00€
Escargots de Bourgogne Beurre de Bresse AOC	9,90€ *la douzaine*
Coquille Saint-Jacques	10,00€
Aumônière de Saint-Jacques aux Poireaux	10,00€
Moules (de bouchot) Marinières ou Sauce Poulette *selon saison et arrivage*	11,00€
Cuisses de Grenouilles en Persillade	12,20€
Demi-Queue de Langouste de Cuba à l'Américaine	28,00€ *selon arrivage*

NOS POISSONS FROIDS

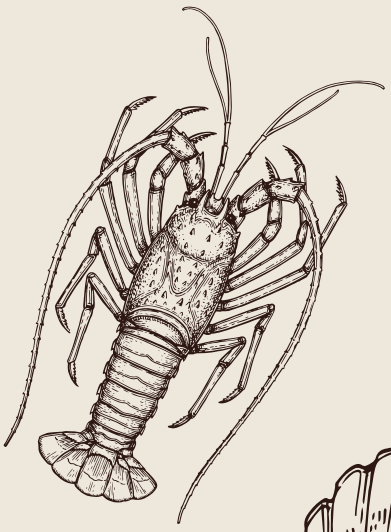
(la part sur plat, servi avec macédoine, crevettes, tomates, citron et mayonnaise)

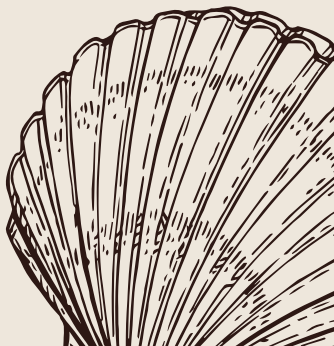
Terrine de Brochet aux Asperges	7,00€
Terrine de Saumon à l'Aneth	7,20€
Terrine de Saint-Jacques et Crevettes	7,20€
Médaillon de Saumon Garni	7,90€
Médaillon de Rouget aux Saint-Jacques	8,00€
Terrine de Sandre, Écrevisses aux Herbes Fraîches	8,00€
Médaillon de Sandre Garni	8,50€
Demi-Queue de Langouste Cuba	28,00€ *selon arrivage*
Saumon Fumé Maison	95,50€ *le kilo*
Saumon Gravlax	95,50€ *le kilo*

NOS POISSONS CHAUDS *(TTC / la part)*

Timbale de Poisson aux Petits Légumes	8,00€
Filet de Truite au Vin Jaune	8,40€
Dos de Cabillaud, Poivrons Chorizo	9,00€
Dos de Loup aux Écrevisses	9,00€
Pavé de Merlu, Fondue de Poireaux	9,00€
Filet de Dorade Royale, Crème de Safran	9,20€
Filet de Bar, Jus au Romarin	9,20€
Pavé de Saumon, Sauce Vierge	9,20€
Filet de Flétan, Sauce Joinville	9,20€
Filet de Saint-Pierre Citronnelle	10,20€
Dos de Sandre au Crémant de Bourgogne	11,50€
Filet de Lotte Cuit Basse Température à l'Américaine	14,90€

Possibilité de modifier les sauces.





NOS VOLAILLES EN SAUCE *(TTC / la part)*

Sauté de Dinde à la Provençale ou en Blanquette	7,00€
Poule au Riz	7,80€
Cuisse de Pintade en Salmis	7,80€
Cuisse de Poulet façon Gaston Gérard	7,90€
Cuisse de Poulet Basquaise	7,90€
Cuisse de Canard Confite au Cognac	7,90€
Cuisse de Canard au Poivre Vert	7,90€
Moelleux de Volailles aux Champignons	7,90€
Suprême de Poulet au Piment d'Espelette	8,50€
Roulé de Pintade aux Girolles	9,00€
Roulé de Poulet Fermier Farci aux Asperges	9,50€
Suprême de Pintade Rôti	9,50€
Coq au Vin	9,90€
Coq au Riesling	9,90€
Filet de Canard aux Cèpes	9,90€
Lapin en Civet	10,60€
Lapin à l'Ancienne	10,60€
Poule aux Morilles	11,00€
Médaillon de Poulet au Vin Jaune	12,00€

Possibilité de modifier les sauces.

NOS GIBIERS *(uniquement en période de chasse)*

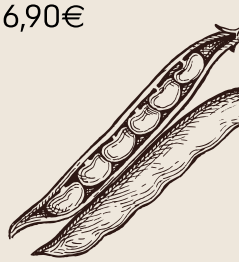
Ragoût de Gibier, Petit-Pois et Pommes de Terre	9,00€
Pavé de Cerf à l'Échalote	9,60€
Cuissot de Chevreuil Grand Veneur	10,00€
Cuissot de Sanglier à la Bourguignonne	10,00€
Lièvre en Civet	10,90€

Possibilité de modifier les sauces.

NOS VIANDES *(TTC / la part)*

Jambon Braisé Sauce au Choix (POIVRE, ÉCHALOTES, MADÈRE, VIN ROUGE)	6,90€ la part et 190,00€ entier
Sauté de Porc à l'Ancienne	7,00€
Échine de Cochon Braisé Façon Grand-Mère	7,50€
Bœuf Bourguignon	8,90€
Bœuf Carottes	8,90€
Bœuf Goulache	8,90€
Carbonnade de Bœuf	8,90€
Mignon de Cochon Jus Brun	9,00€
Épaule d'Agneau Rôti en 7 Heures, Ails Confits	9,50€
Sauté d'Agneau à l'Orientale	9,50€
Joue de Porc à la Bourguignonne	9,90€
Blanquette de Veau	10,50€
Sauté de Veau Marengo	10,50€
Pavé de Bœuf Charolais, Jus Brun	12,00€
Gigot d'Agneau Rôti, Ails Confits	12,20€
Noix de Veau Braisé et son Jus	12,50€
Pavé de Noix de Veau, Duxelles de Champignons Gratinés	12,50€
Riz de Veau aux Morilles	14,50€
Filet Mignon de Veau, Jus Réduit	14,90€
Filet de Bœuf Charolais aux Morilles	16,00€
Souris d'Agneau Confite	16,90€

Possibilité de modifier les sauces.

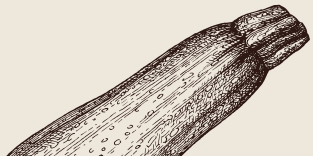


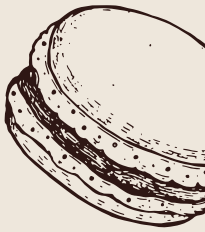
NOS ACCOMPAGNEMENTS *(la portion)*

Pommes Dauphines *(5/pers.)*	3,20€
Mousseline de Pommes de Terre	3,20€
Carotte Vichy	3,30€
Poêlée de Légumes Façon Thaï	3,50€
Poêlée de Légumes du Moment	3,50€
Champignons à la Crème Persillé	3,50€
Pommes de Terre Rôties	3,50€
Risotto aux Champignons	3,50€
Pennés aux Légumes	3,50€
Riz Cantonais	3,50€
Gratin de Tomates Courgettes	3,50€
Gratin de Choux-FleurS	3,50€
Haricots en Persillade	3,50€
Gratin Dauphinois	3,90€
Poêlée de Campagne (CHAMPIGNONS, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE)	3,90€

NOS PLATS UNIQUES *(la part)*

Lasagnes Bolognaise	7,20€
Rougail Saucisse, Riz Créole	8,00€
Chili Con Carne	8,90€
Pot-au-Feu	9,50€
Potée Bourguignonne	9,50€
Mijoté de Bœuf aux Légumes de Saison	9,90€
Choucroute Garnie	9,90€
Tajine de Poulet	9,90€
Nouilles Sautées au Bœuf ou aux Crevettes	9,90€
Sauté de Porc au Gingembre et Riz Cantonais	10,00€
Tête de Veau Sauce Gribiche	11,50€
Paëlla	11,90€
Burger Charolais	12,00€
Tartiflette au Reblochon de Savoie, Charcuterie, Salade	12,90€
Couscous	12,90€
Cassoulet au Canard Confit	13,90€
Plateau de Raclette, Charcuterie, Pommes de Terre, Salade Verte	15,00€





NOS DESSERTS *(la part)*

Crème Caramel	2,20€
Mousse au Chocolat	2,40€
Tarte Fine aux Pommes	2,65€
Tarte Bourdaloue	2,90€
Tropézienne	3,00€
Tiramisu Café	3,00€
Tarte Citron Meringuée	3,20€
Crème Brulée à la Vanille de Bourbon	3,20€
Tiramisu Fruits Rouges	3,50€
Choux Vanille Caramel	3,50€
Baba au Rhum	3,50€
Mille-Feuilles	3,80€
Finger Exotique	3,90€
Tarte aux Framboises	4,00€
Fraisier *(selon saison)*	4,00€
Framboisier	4,00€
Entremet Trois Chocolats	4,00€
Macaron Framboises	4,00€
Religieuse Caramel Beurre Salé	4,00€
Entremet Cassis Pain d'Épices	4,00€
Entremet Chocolat Vanille	4,00€
Croustillant Chocolat	4,00€
Croustillant Cacahuètes Caramel	4,20€

En choisissant notre entreprise, vous faites le choix de travailler avec un artisan et une équipe de passionnés qui n'auront qu'une obsession : votre satisfaction dans les plus brefs délais possibles.

Aussi afin de mieux vous servir, nous vous remercions de **passer votre commande 5 jours minimum à l'avance** pour nous permettre de sélectionner les meilleurs produits du marché.

Toute l'équipe vous remercie de votre visite et vous souhaite un agréable moment culinaire.

Le gérant ***M. DE SOUSA***
et ses associés ***M. MONNERY, M. TERRIER, M. POURSAT***

TOUS NOS TARIFS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DU COURS DE NOS ACHATS.

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

HORS D'ŒUVRE

...

POISSONS FROIDS

...

POISSONS CHAUDS

...

ENTRÉES CHAUDES

...

VOLAILLES

...

GIBIERS

...

VIANDES

...

ACCOMPAGNEMENTS

...

PLATS UNIQUES

...

DESSERTS

La Saule
19, rue Jean Didier
71300 Montceau-les-Mines
03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch
71200 Le Creusot
03 85 55 14 47

desousatraiteur.fr

KLS... Autun • 03 85 54 15 95 •