CARTE DES FÊTES 2023-2024

ds

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

APÉRITIF

PLATEAU DE MINI BOITE A CHAUFFER
(20 pièces 50,00€ et 12 pièces 30,00€)
Noix de Pétoncle sur Fondue de Poireaux,
Escargots de Bourgogne à la Vigneronne,
Foie Gras Poêlé et Cèpes,
Volaille aux Morilles Sauce Vin Jaune.

BOITE DE VERRINE
(12 pièces 28,50€)
Saumon Crème de Citron,
Crème de Foie Gras et Pain d'Épices,
Gambas au Chorizo.

PLATEAU DE MINI BURGER FROID
(20 pièces 39,00€ et 12 pièces 25,00€)
Rosbif Sauce Béarnaise,
Saumon Crème de Curry,
Jambon Sérano Mousse Ails et Fines Herbes,
Rillettes de Thon Tomates Confites.

PLATEAU DE PIECE A CHAUFFER
(20 pièces 24,50€)
Profiterole à l'Escargot,
Burger Crispy de Volaille,
Mini Choux Jambon Comté,
Croque Monsieur à la Truffe.

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

LES PIÈCES HORS D'ŒUVRE *(la pièce)*

Buchette de Crevettes Crème Infusée au Yuzu	7,50€
Nuage de Saumon Mousseline de Poireaux et son Gravlax	7,50€
Millefeuille de Volaille aux Cèpes Crémeux de Foie Gras	8,00€
Demi-Sphère de Butternut Concassé de Marrons aux Saint-Jacques	8,00€
Entremet de Légumes Tombés au Beurre Mousseline de Carotte aux Cumin	6,50€

NOTRE SAUMON FUMÉ BØMLO 98,00€ LE KG.

Présenté sur plat 9,80€ la part.

NOTRE SAUMON GRAVLAX 8,00€ LES 100G.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 170,00€ LE KG.

14,00€ la part sur plat accompagné de son chutney de mangue papaye.

IDÉE CADEAU

(Le panier gourmand à composer vous-même en boutique)

Bocal de terrine du chef aux éclats de foie gras
Bocal de foie gras
Bocal de terrine de gibier
Saucisson cru
Rosette

NOS TERRINES, GALANTINES, PÂTÉS EN CROÛTE *(la part présentée sur plat)*

Terrine de Gibier Mariné au Morgon Échalotes Confites	4,60€
Terrine de Lapin aux Girolles Rôties au Romarin	5,00€
Marbré de Chapon Foie Gras et Noisettes Torréfiées Mariné au Mac Vin	5,60€
L'incontournable Galantine de Pintade aux Morilles	4,90€
Galantine Canard Cœur de Foie Gras Brisures de Truffes	5,90€
Terrine de Faisan aux Cèpes	5,00€
Pâté en Croûte Mignon de Cochon Forestier	5,00€
Pâté en Croûte de Pintade en Millefeuille de Choux et Oignons Grelots	5,00€
Pâté en Croûte Rustique	4,90€
Pâté en Croûte de Jarret de Porc Asperges Foie Gras	5,90€

NOS POISSONS FROIDS *(la part sur plat présentés avec macédoine, mayonnaise et crevettes)*

Médaillon de Saumon	7,90€
Médaillon de Sandre	9,00€
Millefeuilles de Rouget en Chaud Froid	7,50€
Mosaïque de Gambas et Noix de Saint-Jacques	7,50€
Terrine de Sandre aux Écrevisses et Fines Herbes	8,00€
Duo de Saumon Fondue de Poireaux	6,50€
Demie-Queue de Langouste à la Parisienne	29,90€

LES ENTRÉES CHAUDES *(la part)*

La Traditionnelle Coquille Saint-Jacques	10,00€
Cassolette d'Escargots à la Vignerone Tombé de Champignons en Persillade	10,00€
Cassolette de Ris de Veau Volaille et Morilles	10,00€
Escargots de Bourgogne Beurre de Bresse AOC	10,90€ la douzaine
Bouchée à la Reine au Ris de Veau	7,50€
Boudin Blanc de Volaille aux Morilles	23,50€ le kg
Boudin Blanc de Volaille au Porto	20,90€ le kg
Croustade du Charcutier Béchamel Truffé	7,00€ le kg
Croustade de Fruits de Mer	7,00€
Feuilleté de Grenouilles	7,00€
Demi-Queue de Langouste à l'Américaine	29,90€

NOS POISSONS CHAUDS *(la part)*

Dos de Cabillaud en Crumble d'Épices	12,00€
Filet de Bar Rôti Jus de Langoustine Monté au Beurre	9,90€
Filet de Lotte des Côtes Bretonnes à l'Américaine	15,50€
Dos de Loup de Mer Crémeux d'Écrevisses	9,00€
Saumon et Lieu Jaune en Duo Crème Montée au Crémant de Bourgogne	11,00€

NOS VIANDES CHAUDES *(la part)*

Filet de Pintade en Moelleux de Champignons	12,00€
Traditionnel Roulé de Chapon aux Morilles Cuit en 12h	10,00€
Filet Mignon de Veau Rôti Jus Brun	16,50€
Filet de Bœuf en Brioche Duxelles de Champignons	20,00€ la part, minimum 4 pers.
Filet de Bœuf Charolais Jus Corsé	16,00€
Pavé de Bœuf Charolais Jus Corsé	12,00€
Noix de Veau Cuit Basse Température Jus Réduit au Porto	12,50€
Cuisse de Canard Confite et Cèpes Rôtis	9,50€
Pavé de Cerf Jus de Gibier Réduit à l'Échalote	10,00€
Rôti de Cuissot de Sanglier Braisé Façon Fernand	10,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS *(la part)*

Gratin Dauphinois	3,90€
Pommes Dauphines	3,20€
Muffin de Pomme de Terre	3,50€
Poêlée de Légumes	3,90€
Champignons Persillés	3,90€
Légumes d'Hiver Braisés au Four	3,90€
Risotto aux Champignons	4,00€

NOS BÛCHES 4,60€ LA PART.

Bûche volutée croustillant amande noisettes
Bûche chérubin fruits rouges pistache
Pour accompagner vos bûches notre crème anglaise 10,00€

ds

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

IDÉES DE MENU

(menus avec tarification avantageuse pour un minimum de 4 pers. du même menu, si inférieur se référer aux tarifs de la carte merci)

MENU À 28,00€/pers.
Buchette de Crevettes Infusée au Yuzu,
Dos de Loup de Mer Crémeux d'Écrevisses,
Cuisse de Canard Confite et Cèpes Rôtis,
Risotto aux Champignons.

MENU À 32,00€/pers.
La Traditionnelle Coquille Saint-Jacques,
Filet de Bar Rôti Jus de Langoustine Monté au Beurre,
Médaillon de Chapon aux Morilles Cuit en 12h,
Gratin Dauphinois.

MENU À 33,00€/pers.
Mosaïque de Gambas et Noix de Saint-Jacques,
Dos de Cabillaud en Crumble d'Épices,
Pavé de Bœuf Charolais Jus Corsé,
Poêlée de Légumes.

MENU À 45,00€/pers.
Foie Gras de Canard Maison Accompagné de son Chutney de Mangue Papaye,
Filet de Lotte des Côtes Bretonnes à l'Américaine,
Filet de Bœuf Charolais Jus Corsé,
Légumes d'Hiver Braisés au Four.

HORAIRES D'OUVERTURE ENTRE LE 24 ET LE 31 DECEMBRE 2023

24 décembre	de 8h à 13h et de 14h30 à 18h
25 décembre	de 8h à 12h
26, 27, 28, 29, 30 décembre	de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
31 décembre	de 8h à 13h et de 14h30 à 18h
1er janvier	Fermé

PRISE DE COMMANDE

Pour les 24 et 25 décembre	prise de commande jusqu'au 16 décembre
Pour le 31 décembre	prise de commande jusqu'au 22 décembre

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes !

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

KLS++ Autun • 03 85 54 15 95 •