



**BAYLE**

Boucher - Charcutier

Traiteur - Pâtissier

Carte  
des  
Fêtes

2017



**NOS HORAIRES DE FÊTES**

Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 19h30  
Les dimanches 24 et 31 décembre de 6h30 à 18h30  
Fermé les lundis 25 décembre et 1er janvier



# Nos Menus

## Menu 1 : 17.50€

Darne de saumon  
Suprême de poulet aux pommes  
et cranberries  
Mousse brocolis patates douces  
Gratin dauphinois aux cèpes

## Menu 3 : 27.30€

Crème brûlée au foie gras  
Dinde fermière farcie  
Marrons braisés  
Flan aux cèpes  
Fromages 3 sortes  
Bûche au choix \*

## Menu Prestige : 35.80€

Ballotine de Poularde  
Suprême de Lotte aux herbes  
Pommes dauphines  
Mignon de cerf sauce porto  
Gratin de cardons  
Fromages 3 sortes  
Bûche au choix \*

## Menu 2 : 23.00€

Terrine de chevreuil forestière  
Noix de Saint Jacques sauce Noilly  
Risotto champignons  
Mousse potiron, châtaignes et lardons  
Bûche au choix \*

## Menu 4 : 28.70€

Foie gras de canard maison  
et sa compotée d'oignons  
Cuisse de chapon rôtie sauce  
champagne  
Mousse potiron, châtaignes et lardons  
Gratin dauphinois  
Fromages 3 sortes  
Bûche au choix \*

## Menu des Bambins : 8.00€

Emincé de volaille à la crème  
Pommes dauphines  
Smartphone en chocolat au lait  
(à base de chocolat brut WEISS)

Pour plus de facilité au moment du service,  
nous vous recommandons de choisir le même menu  
pour l'ensemble de vos convives

Tous nos menus sont modulables

\* A choisir sur la page « Nos bûches pâtisseries maison »



# Nos Bûches de Viande

Déposée par  
**BAYLE**

inpi



Bûche de canard  
façon badiane

Photo non contractuelle



Bûche suprême  
de chapon

Photo non contractuelle



Bûche de veau  
façon savarin

Photo non contractuelle

## Bûche d'agneau

Figues, amandes effilées et son chutney maison

## Bûche de veau façon savarin

Boudin blanc, brocolis, mousse de foie, morilles

## Bûche de canard façon badiane

Oranges confites, dés de canard flambés au cognac et trompettes de la mort

## Bûche suprême de chapon

Ris de veau, foie gras, morilles et pistaches émondées

Bûche 4 personnes :

21.00€

Bûche 6 personnes :

31.00€

## Astuce de Cuisson :

**Cuisson au four :** comptez en moyenne 20 min à 180°C pour faire dorer et croustiller votre bûche. Puis 2h à 80°C pour la cuisson

**Cuisson à la poêle :** Tranchez votre bûche, puis la « snacker » dans une poêle chaude avec un fond de matière grasse



# Côté Boucherie

## NOS RÔTIS CRUS

### BŒUF

	/kg
<b>Rôti de bœuf Luculus</b> : Foie gras et truffes*	29.90€
<b>Rôti de bœuf aux morilles</b> : Morilles et foie gras*	29.90€
<b>Rôti de bœuf Périgourdin</b> : Mousson de canard et cèpes	21.90€

### VEAU

<b>Rôti de veau citrons confits</b> :	21.90€
Farce de veau, pistaches, citrons confits, pain d'épices	
<b>Rôti de veau aux cèpes façon Corrézien</b> :	21.90€
Farce de veau, marrons, noix, cèpes et jambon cru	
<b>Rôti de veau aux girolles</b> :	19.90€
Farce de porc, girolles, lard fumé et oignons	
<b>Rôti de veau festif</b> :	23.90€
Foie gras maison, gésiers confits, figues, noisettes*	
<b>Rôti de veau Italien</b> :	19.90€
Farce de veau, persil, tomates et jambon cru	

### PORC

<b>Rôti de porc Alsacien</b> :	12.90€
Choucroute, saucisse fumée, moutarde et lard fumé	
<b>Rôti de porc aux girolles</b> :	12.90€
Farce de porc, girolles, lard fumé et oignons	
<b>Rôti de porc aux pommes et marrons</b>	12.90€

### VOLAILLES

<b>Gigue de dinde farcie</b> :	13.90€
Pistaches et gésiers confits	
<b>Filet de canard Périgourdin</b> :	24.90€
Mousson de canard, dés de canard poêlés au cognac et cèpes	
<b>Filet de canard en millefeuille</b> :	24.90€
Emmental, jambon cru et tomates confites	
<b>Pintade de Noël</b> :	19.90€
Foie gras maison, gésiers confits, figues et noisettes	
<b>Suprême de chapon farci</b> :	23.90€
Morilles, boudin blanc, pistaches, gésiers confits et mousse de canard*	

**\*Nos rôtis très festifs :**

*une découpe spéciale et des saveurs très festives*



## AGNEAU

Carré • Crépinette • Epaule sans os • Gigot • Epaule gigotée  
Epaule au beurre d'escargot • Agneau presto • Filet d'agneau aux figues

## VOLAILLES FERMIERES



Nos volailles sont pesées entières, pour vous rendre service nous les vidons automatiquement. Pensez à nous prévenir si vous les voulez entières

Caille • Canard de Barbarie • Canette • Chapon de Bresse  
Chapon des Landes • Dinde • Foie gras frais • Oie  
Pigeon • Pintade Chaponnée • Pintade  
Poulet de Bresse • Poularde de Bresse • Poularde des Landes

Pour obtenir une volaille plus savoureuse pensez à nos farces maisons : 15.90€

**Farce Périgourdine** : Foie gras maison, gésiers confits, figues et noisettes

**Farce de Noël** : Morilles, boudin blanc, pistaches, gésiers confits et mousse de canard

## GIBIERS FRAIS SUR COMMANDE

Biche • Canard sauvage • Chevreuil • Faisan • Lapin de Garenne • Lièvre  
Mignon de biche • Pavé de cerf • Perdrix  
Sanglier • Gigue de chevreuil marinée • Sauté de marcassin mariné  
Rôti de Sanglier mariné • Sauté de chevreuil mariné

## CHARCUTERIES FINES MAISONS

Saucissons pistachés • Terrines de gibiers • Cervelas truffés • Boudins blancs...

# Côté Traiteur

### Entrées Froides

Ballotine de poularde et son cœur foie gras	/Part 3.90€
Foie gras de canard maison et sa compotée d'oignons	9.00€
Porcelet farci	4.50€
Terrine de cerf cèpes et noisettes	3.90€
Terrine de chevreuil forestière	3.90€

### Entrées Chaudes

Crème brûlée au foie gras	5,90€
Croûstade de Saint Jacques aux petits légumes	6.90€
Croûstade escargots, foie gras et cèpes	6.90€
Escargots au beurre persillé (la douzaine)	6.50€



## Poissons froids

Bavaroise Saint Jacques – Langouste	4.90€
Darne de saumon	3.90€
Demi-queue de langouste et sa mayonnaise maison	12.50€
Gourmandise de saumon	4.90€
Merrine de rouget	3.90€
Merrine de Saint Jacques festive	3.90€
Pressé de bar farci	4.90€
Saumon fumé	5.90€



## Viandes Cuisinées

Cuisse de chapon rôtie sauce champagne	9.00€
Dinde fermière farcie et son jus	7.90€
Pavé de veau aux cèpes sauce Chambord	8.00€
Poularde pochée sauce suprême et son médaillon	9.90€
Ris de veau aux morilles à l'ancienne	15.00€
Suprême de poulet aux pommes et cranberries, sauce Alpilles	7.90€



## Gibiers Cuisinés

Civet de chevreuil sauce grand veneur	9.00€
Mignon de cerf au porto	10.90€
Sauté de marcassin à l'ancienne	8.00€
Pavé de faux filet de cerf à l'Armagnac	9.90€



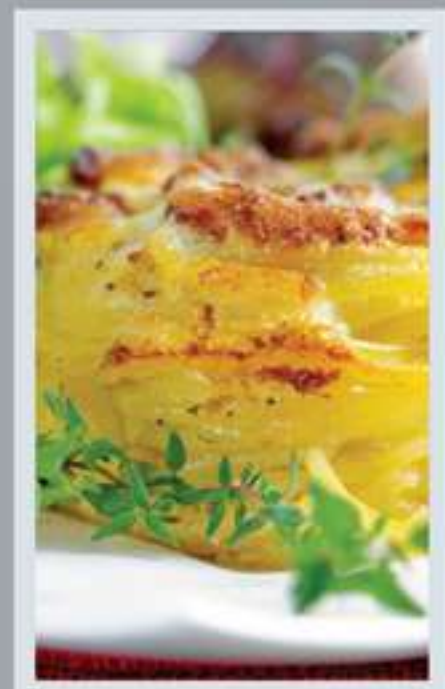
## Poissons Chauds

Cuisses de grenouilles (la douzaine)	7.00€
Demi-queue de langouste sauce Armoricaïne	13.50€
Filet de flétan sauce champagne	7.00€
Gratin de fruits de mer	6.50€
Noix de Saint-Jacques poêlées sauce Noilly	9.90€
Suprême de lotte aux herbes sauce Armoricaïne	9.90€



## Légumes Cuisinés

Champignons persillés au champagne	4.50€
Gratin dauphinois 250g	2.90€
Gratin dauphinois aux cèpes 250g	3.50€
Gratin de cardons	4.00€
Flan aux cèpes	2.90€
Marrons braisés	5.00€
Morilles à la crème	15.00€
Mousse brocolis patates douces	2.20€
Mousse potiron, châtaignes et lardons	2.20€
Pommes dauphines 100g	1.50€
Risotto aux champignons	3.50€



Photos non contractuelles



# Apéritifs / Cocktails



<b>Pièces froides</b>	<b>/Pièce</b>	<b>Pièces chaudes</b>	<b>/Pièce</b>
Pain surprise festif 70 toasts (saumon, crème de foie gras, jambon cru noix...)	39.90€	Accras de morue	0.50€
Hérisson royal 70 piques	35.00€	Amuses Gueules	2.90€ les 100g
Mini bagel's	0.95€	Gougère d'escargot	0.95€
Mini moricette festive	0.95€	Mini quiche et pizza	0.50€
Mini Wrap crabe saumon	0.95€	Mini croque-monsieur	0.70€
Mini pâté croûte aux 2 olives	0.50€	Pain perdu au foie gras	1.50€
Mini sandwich	0.95€	Croustille garnie	1.10€
Toast festif	0.95€		
Verrine salée	1.35€		

## Offre spéciale Plateau\*:

Mini sandwichs, toasts, Mini pâtés en croûte, Mini bagel's, mini wraps, Mini moricettes	
24 pièces :	20.00€
42 pièces :	33.00€

## Offre spéciale Plateau\*:

Assortiment pièces chaudes ci-dessus.	
24 pièces :	15€
46 pièces :	31€



Photos non contractuelles

<b>Pièces sucrées</b>	1.00€/unité
Mini gâteaux de soirée et macarons	

\* Assortiment prédéfini non modifiable

## Nos bûches pâtisseries maisons

**3.50€  
la part**

### Bûche Belle Hélène

Sablé croquant au chocolat, crémeux noisette, poires caramélisées, mousse chocolat noir

### Bûche Ardéchoise

Biscuit chocolat, mousseline aux marrons, crémeux vanille, brisures de marrons confits

### Bûche Choco Lady

Pâte à choux, pommes cuites au four, bavaroise chocolat, crumble noisette

### Bûche Lemon framboise

Biscuit madeleine, crème chiboust citron, mousseline au miel et ses framboises

### Bûche Exotique

Biscuit joconde, mousse chocolat blanc, miroir de fruits exotiques, sablé crousti-croquant

❁ *Pour les bambins* - Smartphone en chocolat au lait - 3.50 € ❁

Toutes nos bûches et préparation sont à base de chocolat brut Weiss.



# Nos Confiseries Maisons

Pour offrir ou pour agrémenter votre table  
retrouvez en magasin nos confiseries maisons  
toutes réalisées à base de chocolat brut WEISS

- **Tablette de chocolat lait mendiant** •
- **Tablette de chocolat noir mendiant** •
- **CD du père Noël en chocolat au lait** •
- **Croq'TV** (amandes, caramel et chocolat au lait) •
  - **Truffes au chocolat** •
  - **Pain d'épices** •
  - **Crousti-meringue** •

## La Cave de votre boucherie Bayle

Un Monbazillac s'accordera parfaitement avec notre foie gras maison  
Un excellent équilibre entre sucre et acidité.  
Mêlée d'arômes de fruits secs et confits

Pour l'apéritif et le dessert pensez au Gewurztraminer  
Exubérant et épicé, il est caractérisé par son bouquet exaltant

Vous servez du poisson en entrée ou en plat chaud,  
découvrez la Cuvée des Bouchers Charcutiers  
Equilibré et frais, il s'accorde avec la plupart des mets

Le gibier a besoin d'un vin de caractère tel un Haut-Chaigneau  
La qualité des terroirs et l'équilibre de l'encépagement,  
un vin reconnu pour sa finesse et son élégance

Pour accompagner une viande blanche pensez au Pinot Noir  
Vin frais et fruité aux arômes gourmands de fruits rouges  
(cerise, framboise, groseille et mure)

47, rue Louis Pasteur - **42320 La Grand-croix**  
Tél. 04 77 73 24 34 - info@boucherie-bayle.com  
[www.boucherie-bayle.com](http://www.boucherie-bayle.com)