



Carte des fêtes

04.77.73.24.34

2024

Les commandes ne peuvent pas être annulées ou modifiées 4 jours avant leur date de récupération.
Merci de votre compréhension. Sous réserve des quantités disponibles.



Nos Menus

Menu Hivernal..... 19,80€

Entremet de noix de St-Jacques façon tartare
Cuisse de dinde aux marrons
Pommes dauphines
Flan de butternut

Menu Festif 26,20€

Soufflé aux morilles et à la truffe d'été
Filet de St Pierre sauce gambas
Riz safrané
Flan de légumes
Fromages assortis
Bûche au choix*

Menu Délice..... 29,00€

Cassolette de saumon écrevisse acidulée
Poulet de Bresse sauce morilles
Gratin Dauphinois
Mini crumble de légumes
Fromages assortis
Bûche au choix*

Menu Gourmet..... 35,75€

Saumon fumé et son trio de crevettes
Sauté de chapon à la truffe
Poêlée de châtaignes et champignons
Ravioles à la crème de cèpes
Bûche au choix*

Menu Prestige..... 42,30€

Foie gras de canard
Médailillon de veau sauce foie gras
Gratin Dauphinois à la truffe
Timbale de morilles à la crème
Bûche au choix*

Menu des petits rennes

9,00€

Aiguillettes de poulet panées
Pommes dauphines
Bayle Box-

**À choisir sur notre page "Nos bûches" / Tous nos menus sont modulables : le prix sera adapté en fonction des produits choisis*

Réveillonnons ensemble en toute simplicité

Buffet froid.....

Plateau de la mer (4 pers.)

*Terrine d'écrevisse, Terrine de saumon oseille,
Terrine de St Jacques, Darne de saumon et sa mayonnaise*
.....**19,90€**

Plateau Écossais (3 pers.)

Chiffonnade de saumon fumé (300g)
.....**23,50€**

Plateau assorti de 5 viandes froides

*Rôti de porc, Rôti de veau, Rôti de dinde, Rôti de bœuf, Rôti
de veau farci*

Plateau Découverte (5 pers.).....15,00€

Plateau Convivial (10 pers.).....29,00€

Plateau de charcuterie

*Terrine de champagne, Jambon blanc, Jambon cru Serrano,
Rosette et Mini pâté en croûte*

Plateau Tradition (4 pers.)12,80€

Plateau Terroir (8/10 pers.).....27,50€

Plateau de charcuterie italienne

*Jambon de Parme, Mortadelle, Scudetto, Chorizo, Jambon
aux herbes*

Plateau Rome (4 pers.).....15,50€

Plateau Florence (8/10 pers.).....34,80€

Plateaux non modifiables

Les “Bayle PARTY”

Fondue Bourguignonne (250g / pers.)

.....**6,60€ / pers.**

Fondue Assortie (250g / pers.)

Bourguignonne et Bressane**5,65€ / pers.**

Pierrade (250g / pers.)

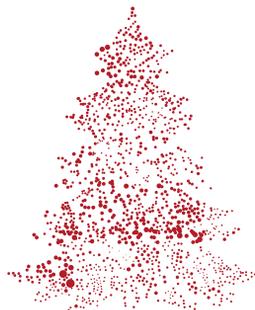
Bœuf, dinde, veau, canard, poulet.....**6,25€ / pers.**

Plateau charcuterie raclette.....6,90€ / pers.

Jambon blanc, jambon cru, rosette, bacon, pancetta, salami

**Pensez à nos plateaux de fromages,
plaques de quiche et pizza, et autres apéritifs
pour compléter votre repas.**

**À partir du 27/12 découvrez également en magasin
nos menus traiteur spécial réveillon.**



Apéritifs & Cocktails

Pièces froides.....

Box Charcuterie **18,10€**

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Rillette de porc

Box Océane **21,20€**

Saumon fumé, Rillette de thon, Rillette de saumon, Tzatziki

Box Végétarienne **18,50€**

Tzatziki, Tartare de légumes confits, Houmous et tartinade de tomates confites

Box Prestige **23,90€**

Ganache foie gras, Saumon fumé, Crème de noix roquefort et jambon de Parme

Verrines (66ml -contenant en verre)

..... **9,30€ / boîte de 4**

4 Provençales : Chèvre, poivron, Confit de tomate

4 Nordiques : Tartare de saumon, Crème d'aneth

4 Indiennes : Crème de coco, Ananas, Coriandre

4 Périgourdines : Pomme, Foie gras

Nos ramequins apéritifs

(coffret de 4 verrines).....

4 Perles marines **6,10€**

4 Gambas marinées **12,50€**

4 Tartare de tomates **5,80€**

4 Macédoine **4,80€**

Notre sélection

de plateaux froids.....

Toast ... 12 pièces = 15,90€ ou 20 pièces = 26,50€

Moelleux chèvre tomate, Sablés gambas curry, Blinis roulés au saumon, Sablés tapenade anchois, Sablés fourme jambon cru et Moelleux aux poivrons

Végétarien froid **20 pièces = 25,80€**

Burgers poivrons curry, Moelleux chèvre tomates confites, Moelleux poivrons, Sablés fourme noix, Burgers tomate parmesan, Sablés citron coriandre et pois

Prestige

..... **12 pièces = 18,00€ ou 20 pièces = 30,00€**

Burgers foie gras et confit de figues, Blinis roulés au saumon, Sablés gambas curry, Sablés poivrons St-Jacques, Moelleux chèvre miel et tomates confites, Sablés mousse citronnée de haddock fumé

Snacking **17 pièces = 20,00€**

Burgers poulet, Navette saumon fumé, Burgers saumon, Navette jambon blanc et Burgers canard

Mini-bagels..... **15 pièces = 18,20€**

Saumon fumé, Fromage ciboulette, Chèvre tomate pesto, Pastrami fromage frais persillé et poulet rôti moutarde

Apéritif de la mer.....

Bourriches d'huîtres Marennes Oléron N°3

(Les 2 douzaines) **24,00€**

Crevettes fraîches (les 100g) **3,50€**

Plaques de pizza.....

Pizza jambon fromage 16,30€

Pizza 4 fromages 16,90€

Flammekueche 18,50€

Lardons, oignons et crème

Plaques de quiche.....

Quiche Lorraine 18,90€

Quiche poireaux curry 21,20€

Quiche montagnarde 21,20€

pomme de terre, lardons et fromage à tartiflette

Plateaux chauds.....

Gourmand 18 pièces 16,20€

..... 36 pièces 32,40€

*Minis cannelés, Croustillants d'escargots, Cakes italiens,
Croques-monsieurs, Quiches oignons et pizzas jambon*

Délice (20 pièces) 24,00€

*Mini-croques Comté truffé, Mini-croques foie gras, Accras
de morue, Croustillants d'escargots et Cake noix-rougefort*

Pièces chaudes

Box fromagère (18 pièces) 11,30€

*Sticks mozza, Sticks chèvre,
Palets de Camembert pané*

Box pêle mêle (400g) 12,90€

*Feuilletés : Saucisse, Jambon fromage,
Poisson, Tapenade et Tomate*





Côté traiteur

Entrées froides.....

Darne de Saumon	5,10€
Demi-queue de langouste et sa mayonnaise	18,90€
Entremet noix de St-Jacques façon tartare	5,50€
Foie gras de canard maison	11,90€
Pâté en croûte de saumon	4,10€
Saumon fumé et son trio de crevettes	11,30€
Tatin de foie gras et pommes caramélisées	5,90€

Entrées chaudes.....

Cassolette de ris de veau aux morilles	10,90€
Cassolette de saumon écrevisse acidulée	5,30€
Coquille St-Jacques	6,20€
Escargots au beurre persillé (<i>La douzaine</i>)	8,90€
Soufflé aux morilles et à la truffe d'été	4,10€

Poissons cuisinés.....

Cuisses de Grenouille (<i>La douzaine</i>).....	13,90€
Demi-queue de langouste sauce Armoricaïne	19,80€
Filet de dorade à la crème de vin blanc	10,30€
Filet de St Pierre sauce gambas	9,90€
Parfait de brochet sauce écrevisse	5,90€

Viandes cuisinées.....

Cuisse de dinde aux marrons	8,90€
Médaillon de veau sauce foie gras	9,90€
Poulet de Bresse sauce morilles	10,90€
Sauté de chapon à la truffe	10,50€
Suprême de pintade aux cèpes	10,20€
Sauté de chevreuil sauce grand veneur	9,60€

Légumes.....

Flan de butternut	3,30€
Flan de légumes	2,90€
Gratin dauphinois	3,70€
Gratin dauphinois à la truffe	5,50€
Gratiné de cardons d'autrefois	4,50€
Marrons braisés au jus	5,50€
Mini crumble de légumes	2,90€
Poêlée de châtaignes et champignons	5,95€
Pommes dauphines	2,10€
Ravioles à la crème de cèpes	3,90€
Risotto forestier	4,60€
Riz safrané	3,10€
Timbale de morilles à la crème	10,90€



Côté boucherie

Nos rôtis crus.....

BŒUF /kg

Rôti de bœuf Luculus.....37,90€

Foie gras maison et truffes

Rôti de bœuf aux morilles.....37,90€

Foie gras maison et morilles

Rôti de bœuf Périgourdin.....29,90€

Mousson de canard et cèpes

Rôti de bœuf à la truffe.....35,90€

Façon tournedos (en tranche)

VEAU /kg

Rôti de veau citron confit.....22,90€

Farce de veau, pistaches, citron confit, pain d'épices

Rôti de veau Corrézien.....22,90€

Farce de veau, marrons, noix, cèpes et jambon cru

Rôti de veau aux girolles.....21,30€

Farce de porc, girolles, lard fumé et oignons

Rôti de veau festif.....25,90€

Foie gras maison, gésiers confits, figues, noisettes

Rôti de veau italien.....21,30€

Farce de veau, persil, tomates et jambon cru

Savarin de veau.....27,90€

Brocolis, boudin blanc, morilles, mousse de foie gras

PORC /kg

Rôti de porc Alsacien15,90€

Choucroute, saucisse fumée, moutarde et lard fumé

Rôti de porc aux girolles.....15,90€

Farce de porc, girolles, lard fumé et oignons

**Rôti de porc
aux pommes et marrons.....15,90€**

VOLAILLES /kg

Gigue de dinde farcie.....16,60€

Pistache et gésiers confits.

Filet de canard Périgourdin.....29,50€

*Mousson de canard, dés de canard poêlés
au cognac et cèpes*

Filet de canard en millefeuille29,50€

Emmental, jambon cru et tomates confites

Pintade de Noël.....22,90€

Foie gras maison, gésiers confits, figues, noisette

Suprême de chapon farci.....27,30€

*Morilles, boudin blanc, pistaches, gésiers confits
et mousson de canard*

AGNEAU

*Carré - Crépinette - Épaule sans os - Gigot - Épaule gigotée -
Épaule au beurre d'escargot - Filet d'agneau aux figues*

GIBIER FRAIS sur commande

*Biche - Chevreuil - Faisan - Mignon de biche - Pavé de
cerf - Sanglier - Gigue de chevreuil - Sauté de marcassin
- Rôti de sanglier - Sauté de chevreuil*



Volailles fermières

Nos volailles sont pesées pleines et entières. Afin de vous rendre service, nous les vidons automatiquement. Pensez à nous prévenir si vous souhaitez les garder entières.

Caille - Canette - Chapon de Bresse - Chapon des Landes - Dinde - Foie gras de canard frais - Oie - Pigeon - Pintade chaponnée - Pintade - Poulet de Bresse - Poularde des Landes

Pour obtenir une volaille plus savoureuse pensez à nos farces maison.....**15,90€/kg**

Farce Périgourdine :

Foie gras, gésiers confits, figues et noisettes

Farce de Noël :

Morilles, boudin blanc, pistaches, gésiers confits et mousse de canard

Charcuteries fines maison

Saucisson pistaché - Saucisson truffé

Boudin blanc aux cèpes ou morilles ou truffé

Nos bûches de viande



Bûche de volaille aux morilles

Morilles, échalotes, petits légumes, épices

Bûche suprême de chapon

Foie gras et pistaches émondées

Bûche 4 personnes 26,00€

Bûche 6 personnes 37,00€

Astuce de cuisson

Cuisson au four : comptez en moyenne

20 min à 180°C pour faire

dorer et croustiller votre bûche.

Puis laissez 1h à 80°C pour la cuisson.

Cuisson à la poêle :

Tranchez votre bûche, puis

la "snacker" dans un poêle

chaude avec un fond de

matière grasse.



Le coin du fromager

Plateau assorti (assortiment de 4 fromages)
4 pers. = 12 morceaux **5,40€**
8 pers. = 24 morceaux **10,60€**

Plateau tradition (6-8 pers.) **21,50€**

*Bleu d'Auvergne AOP, St Nectaire AOP,
Crottin de chèvre, Cantal AOP, Gaperon*

Sur commande uniquement, pour les 23/24 et 30/31 décembre

Plateau "Mère Richard" (3-4 pers.)...**18,00€**

St Félicien, Rigotte, Mâconnais et Picodon

Sur commande uniquement, pour les 23/24 et 30/31 décembre



Le coin du pâtissier

Nos desserts glacés

4, 6, 8 pers. (pas disponible en part individuelle)
..... **4,50€/part**

Omelette norvégienne - *Glace vanille, meringue, et son alcool d'orange à flamber*

Douceur Boréale - *Assortiment de sorbets : Abricot, cassis, citron, fraise, framboise et passion*

Nougat glacé - *Fruits secs, amandes, pistaches, noisettes grillées et son coulis de fruits rouges*

L'Avalanche - *Glace vanille et nougatine sur son sablé breton*

Découvrez aussi

Nos plateaux de mini-gâteaux assortis

9 pièces **12,60€**
15 pièces **21,00€**
40 pièces **56,00€**

Nos plateaux de macarons

9 pièces **8,70€**
12 pièces **17,40€**
30 pièces **43,50€**

Pain d'épices, truffes en chocolat et d'autres gourmandises maison sont à retrouver en magasin !





Nos Bûches

individuelle, 4, 6 ou 8 pers. 4,10€/part

Bûche Crousti-Choco

Biscuit noisette, Bavaoise praliné, Génoise chocolat et praliné feuilletine, Mousse au chocolat

Bûche Ardéchoise

Génoise chocolat, Meringue, Crèmeux vanille et brisure de marron, Mousse de marron

Bûche Passion-Citronnée

Biscuit citron et fruits-secs, Coulis passion-abricot, Abricot poêlés, Mousse de citron, Bavaoise vanille

Bûche Pistache Fruits rouges

Dacquoise pistache, confit cassis-framboise, Crème diplomate vanille, Mousse framboise, Glaçage fruits rouges, Biscuit pistache

Bûche 3 Chocolats

Biscuit chocolat - streusel craquant, Crèmeux chocolat blanc, Bavaoise chocolat au lait, Mousse chocolat noir



Pour
les petits rennes

Bayle Box
3,50€

*La famille Bayle
ainsi que toute son équipe
vous souhaitent
un Joyeux Noël 2024 et
vous présentent leurs
meilleurs voeux pour 2025.*

Nos horaires de fêtes

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 7h à 19h

Ouvert les mardis 24 et 31 décembre de 7h à 14h

Fermé les mercredis 25 décembre et 1er janvier

47, rue Louis Pasteur - 42320 **La Grand Croix**
Tél. **04.77.73.24.34** - info@boucherie-bayle.com
www.boucherie-bayle.com

Suivez-nous sur

