



47, rue Louis Pasteur - 42320 LA GRAND-CROIX

04 77 73 24 34 - info@boucherie-bayle.com

www.boucherie-bayle.com

B

BAYLE

Traiteur - Pâtissier

CARTE TRAITEUR



Cette carte prend effet le 20/07/2020, et est valable jusqu'à parution de la prochaine.
Plus de 90% de nos produits sont «Faits maison».

Afin de satisfaire au mieux vos demandes merci de réserver au minimum 48h avant.
Nos prix s'entendent TTC pour 1 personne.

NOS BUFFETS FROIDS

Cascades de crudités - Toute l'année (assortiment de 300g / pers.) **3,90 €**

Betteraves	Pieds de veau	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Taboulé
Lentilles	Tartare de tomates	Niçoise pomme de terre	Museau de bœuf	Perles au chorizo
Piemontaise (jambon)	Farfallas au poulet	Perles marines	Macédoine	Salade de riz niçois

- De mai à septembre uniquement

Salade Paysanne	Salade Indienne	Salade du boucher	Salade de quinoa
-----------------	-----------------	-------------------	------------------

Assortiment de charcuteries

Assortiment de 3 charcuteries **3,50 €**

Assortiment de 4 charcuteries **4,50 €**

Jambon blanc	Pâté croûte nature	Jambon cru
½ tr Mortadelle	Terrine	½ tr Tête roulée
Jambonnette	Jésus cuit	2 tr Rosette

Assortiment de 2 viandes froides **3,50 €**

Rôti de veau nature	Cuisse de poulet	Rôti de veau farci	Gigot
Rôti de porc	Rosbif	Rôti de dinde	

Assortiment de fromages : Fourme - Cantal - St-Nectaire 1 sorte **0.70€** / 2 sortes **1.40€** / 3 sortes **2.10€**

NOS ENTRÉES FROIDES

Darne de Saumon	3,90 €
Foie gras de canard et sa compotée d'oignons	9,00 €
Saumon fumé	5,90 €

SPÉCIALITÉS SUR COMMANDE 48H AVANT (uniquement du jeudi 12h au samedi)

Bûche jambon blanc macédoine	3,90 €
Bûche saumon aneth citron vert	3,90 €
Eclair au saumon	3,20 €

CASCADES DE CRUDITÉS* assortiment de 300g/pers 3,90 €

Retrouvez nos variétés de salades sur la page «Buffets Froids»

NOS ENTRÉES CHAUDES

LES FEUILLETÉS Jambon champignons	3,20 €
Fruits de mer	4,50 €
Ris de veau morilles	5,50 €
Pizza individuelle Jambon fromage - Jambon champignon fromage - 3 Fromages	2,90 €
Quiche individuelle Lorraine - Chèvre - Thon Tomates - Légumes	2,50 €
Coquille de fruits de mer	3,90 €
Coquille Saint Jacques	5,20 €
Hamburger maison (sur commande 24h avant)	4,90 €

NOS LÉGUMES CUISINÉS

Champignons de Paris à la persillade	4,00 €
Gratin dauphinois	3,20 €
Mini râpée	1,60 €
Mousse de brocolis et patate douce OU	
Mousse de carottes aux noisettes torréfiées	2,20 €
Pommes dauphines	1,90 €
Risotto de saison (200g) (selon produits de saison)	3,90 €
Riz pilaf aux petits légumes OU Tagliatelles fraîches	1,90 €
Tomate provençale	0,90 €

NOS VIANDES CUISINÉES

Blanquette de veau à l'ancienne OU Veau marengo	6,00 €
Bœuf bourguignon à l'ancienne	5,50 €
Coq au vin à l'ancienne	6,00 €
Jambon chaud sauce Porto	5,00 €
Mignon de veau sauce Chambord	8,00 €
Ris de veau morilles	15,00 €

NOS POISSONS CUISINÉS

Filet de flétan sauce champagne.....	7,50 €
Lotte sauce Armoricaïne.....	10,90 €
Noix de Saint Jaques sauce Noilly.....	9,90 €
Cuisses de grenouilles.....	La douzaine 6,90 €

CUISINE DU MONDE ET PLATS UNIQUES

TOUTE LA SEMAINE

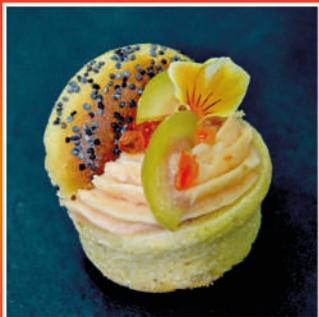
Lasagne de bœuf.....	5,50 €
Lasagne au saumon.....	6,50 €
Moussaka.....	6,90 €

*DISPONIBLE DU JEUDI À PARTIR DE 12H AU SAMEDI **OU** 48H À L'AVANCE - MIN. 6 PERS.*

Colombo de poulet et son riz créole.....	6,50 €
Couscous aux 3 viandes Bœuf, poulet, agneau.....	6,90 €
Paëlla poulet fruits de mer.....	6,00 €
Paëlla Royale : poulet, fruits de mer, lapin, flétan.....	8,50 €
Tajine d'agneau.....	7,00 €
Tajine de poulet au citron.....	6,50 €

SUR COMMANDE 72H AVANT - MIN. 8 PERS.

Cassoulet.....	6,50 €
----------------	--------



Photos non contractuelles - suggestions de présentation



BAYLE

Traiteur - Pâtissier

**CARTE COCKTAIL
ET
PÂTISSERIE MAISON**



Cette carte prend effet le 20/07/2020, et est valable jusqu'à parution de la prochaine.
Plus de 90% de nos produits sont «Faits maison»
Afin de satisfaire au mieux vos demandes merci de réserver au minimum 48h avant.
Nos prix s'entendent TTC pour 1 personne



NOS PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Brochette cocktail olive farcie - crevette marinée - tomate cerise	1,30 € pcs
Brochette fraîcheur Jambon cru, tomate cerise, bille de mozzarella	1,20 € pcs
Pain surprise 70 toasts : jambon cru, mousse de foie, saumon fumé... ..	37,00 € pcs
Hérisson royal	
70 piques assortis Saumon - mortadelle - jambon cru - fromage de tête - wrap - bille de mozza - olive farcie.	35,00 € pcs
70 piques tous charcuterie	35,00 € pcs
Mini wrap saumon	0,95 € pcs
Mini Bagel's	1,00 € pcs
Mini moricette mini brioche garnie	0,90 € pcs
Mini paté en croûte de porc	0,45 € pcs
Mini sandwich Mimosa, dinde, jambon cru, thon.....	0,90 € pcs
Plateau de croque légumes et ses sauces cocktails pour 10 pers. Commande 48h à l'avance	25,00 € pcs
Toast Assortiment légume, charcuterie et poisson.....	0,95 € pcs

NOS SPÉCIALITÉS FRAÎCHEURS

CUILLÈRES
CHINOISES

Chutney agrumes et filet de canard fumé	} 1,35 € pcs
Compotée pomme poire et foie gras	
Chutney mangue et crevette marinée	

VERRINES

Entre Nord et Sud Tapenade, velouté d'asperge, chiffonnade de saumon fumé	} 1,35 € pcs
Contrastée Ragoût de légumes estivaux, douceur de carottes au cumin et julienne de chorizo	
Italienne Caviard d'aubergine, cœur de mozzarella, tartare de tomates	
Douceur épicée Guacamole, crabe mariné, coulis de tomates	

NOS PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Accras de morue	0,50 € pcs
Assortiment d'amuses gueules	1,50 € les 50g
Beignet de crevette	0,80 € pcs
Beurêck	0,70 € pcs
Croustade de lotte (mini. 10 pcs)	0,95€ pcs
Gougère aux escargots	0,95 € pcs
Mini cake salé olive jambon, italien, noix roquefort	0,70€ pcs
Mini croque Monsieur	0,70 € pcs
Mini quiche ou Mini pizza	0,50 € pcs
Pain perdu foie gras chutney framboise (mini. 10 pcs)	1,50 € pcs
Plaque de quiche environ 80 toasts (Lorraine - Comté - Légumes)	25,00 € pcs
Plaque de pizza environ 80 toasts (Jambon fromage - Jambon champignons - 3 fromages - Mexicaine poivrons viande hachée) ..	20,00 € pcs
Tapas jambon cru mozza (mini. 10 pcs)	1,10 € pcs

Plateau apéro chaud 4 pers. **14,40 € le plateau**

Plateau non modifiable : 4 mini croque-monsieurs, 4 accras, 4 mini-cakes, 4 beurêcks, 4 mini quiches, 4 mini pizzas

Faites réchauffer vos pièces dans nos plateaux, au four, à max 80°C.

NOS PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Mini gâteau de soirée (choux, tartelette, fondant, succès, verrine...)	1,10 € pcs
Mini brochette de fruits de saison	1,20 € pcs
Macaron	1,10 € pcs

COMPOSEZ VOTRE PROPRE COCKTAIL GRÂCE AUX CONSEILS DE NOS CHEFS

NOS ASTUCES :

Afin de varier les saveurs mais aussi les textures, jouez sur les pièces dites consistantes comme les toasts, bagel's... et les pièces dites fraîcheurs comme les verrines et les cuillères chinoises.
Il n'y a aucun standard pour un cocktail, seulement de l'imagination...

Pour un simple apéritif : Prévoir 5 à 8 pièces par pers.
Pour un apéritif dinatoire : Prévoir 12 à 15 pièces par pers.

MENU APÉRITIF

4,40€ 6 pcs/pers.

Pièces froides

Mini Bagel's
Toast

Mini pâte croûte

Pièces chaudes

Mini quiche ou pizza
Mini croque-monsieur
Beignet de crevette

MENU COCKTAIL

6,70€ 8 pcs/pers.

Pièces froides

Mini sandwich
Mini wrap
Verrine

Mini moricette
Mini pâte en croûte

Pièces chaudes

Gougère d'escargot
Accras de morue
Mini cake salé

MENU GOURMAND

9,55€ 11 pcs/pers.

Pièces froides

Toast
Verrine
Mini bagel's
Mini moricette
Mini pâte croûte de porc

Pièces chaudes

Beignet de crevette
Mini croque monsieur
Accras de morue
Mini cake salé

Pièces sucrées

Mini gâteau de soirée (2)

NOS PÂTISSERIES MAISON

SUR
COMMANDE
24H AVANT
(POUR TOUTE LA
PAGE PÂTISSERIE)

ENTREMETS

Belle-Hélène : Biscuit chocolat, crémeux vanille, poires caramélisées, mousse chocolat noir

Craquelin : Biscuit chocolat, praliné feuilletine, crémeux chocolat noir 65%

Douceur Estivale : Biscuit madeleine citron, mousseline citron vert,
fraises des bois et son coulis de fraise

Exoticube : Financier, croustillant spéculos, crémeux abricot passion, vanille

MacaBayle : Coque macaron bicolore, crémeux vanille, fruits de saison

Fraisier, Framboisier, Forêt noire (avec ou sans griotte)

3,50 € la part

4-6-8...25 ou 50 pers.

TARTES

Tarte ronde Fond pâte sucrée

Pomme, pêche, poire, abricot (4 pers) **11,90 €**

(6 pers) **15,90 €**

(8 pers) **18,90 €**

Multifruits (Fruits frais) (4 pers) **12,90 €**

(6 pers) **16,90 €**

(8 pers) **19,90 €**

Plaque de tarte (40x60 cm) Base pâte feuilletée

Pomme, pêche, poire, abricot **la plaque 30 parts** **45,00 €**

la plaque 15 parts (Demi plaque) **22,50 €**

Multifruits (Fruits frais) **la plaque 30 parts** **48,00 €**

la plaque 15 parts (Demi plaque) **24,00 €**

SPÉCIALITÉS

MAISON

Tarte Chocolat

Tarte Praline

Tarte Citron

10,40 € / 4 pers.

15,60 € / 6 pers.

20,80 € / 8 pers.