



M A I S O N
BAYLE



CARTE

Cocktail
Traîteur
Pâtisserie



Photos non contractuelles

**L'ensemble de ces produits sont disponibles sur commande
au 04 77 73 24 34 ou en magasin 48h avant**

Cette carte prend effet au 01/06/2022 et reste valable jusqu'à parution de la prochaine



CARTE COCKTAILS

Pièces Froides

Nos pains surprise - 60 Toasts

Assorti 38.20€

Saumon fumé aneth, jambon cru, jambon blanc, mortadelle, mousse de foie

Océan 39.90€

Tzatziki, saumon fumé aneth, surimi, fromage ail et fines herbes, rilette de poisson

Nos coffrets verrines fraîcheur

(66ml - Contenant en verre)

4 Provençale 7.95€

Chèvre, poivron, confit de tomates

4 Nordique 8.15€

Saumon, tartare de saumon

4 Sicilienne 7.05€

Tomate, pâtes au pesto

4 Cosmo 7.50€

Tzatziki, guacamole

Notre sélection de plateaux froids

15 Brioches garnies 15.95€

24 Mini-wraps 20.55€

15 Mini-bagels 16.10€

24 Mini-sandwichs nordiques 17.05€

15 Toasts 19.20€

10 Briochettes Alsaciennes 15.00€



Nos coffrets apéritif

4 Ramequins perles marines 5.60€

4 Ramequins gambas marinées 12.00€

4 Ramequins tartare de tomates 5.30€

4 Ramequins macédoine 4.30€

Plateau C'est l'Apéro 16 pièces assorties

17.00€ le plateau

Mini-bagels - mini-wraps
brioches garnies - toasts

Plateaux prédéfinis et non modifiables



CARTE COCKTAILS

Pièces Chaudes

Plaques de pizza (48 morceaux)

Pizza jambon fromage	13.30€
Pizza jambon champignon fromage	13.40€
Pizza mexicaine (viande hachée, chorizo, poivrons)	13.50€
Pizza 4 fromages	13.90€

Plaques de quiche (48 morceaux)

Quiche lorraine	15.90€
Quiche légumes provençale	17.50€
Quiche chèvre	17.90€

Notre sélection de plateaux chauds

15 Mini-pizzas <i>Jambon, chèvre, thon, chorizo, fourme</i>	8.50€
15 Mini-quiches <i>Lorraine, thon, chèvre, Comté, chorizo</i>	8.95€
15 Mini-cakes <i>Jambon olive, noix roquefort, italien</i>	12.10€
15 Mini-croque-monsieur	12.10€
15 Mini-croque foie gras	24.30€
15 Mini-crêpes panées	13.00€
15 Accras de morue	9.80€
15 Croustillants d'escargot	15.50€
2 Cakes salés tranchés (20tr) <i>Italien et Jambon olive</i>	16.90€

Box Fromagère (18 pièces) 10.60€

Sticks de mozza, Sticks de chèvre
et palets de camembert pané

Plateau Gourmand (28 pièces) 20.80€

4 Accras de morue - 4 Mini crêpes panées
4 Cakes jambon olive
4 Croustillants d'escargot
4 Mini croque-monsieur - 4 Mini-quiches
4 Mini-pizzas

Box Pêlé Mêle 12.90€ (400gr / environ 25 pièces)

Feuilletés assortis
(Saucisse, jambon fromage, poisson,
tapenade, tomate)

Plateaux prédéfinis et non modifiables





CARTE BUFFETS FROIDS

Nos Salades

	2 Pers.	4 Pers.
Carottes râpées	5.45€	10.95€
Céleri rémoulade	5.45€	10.95€
Lentilles	6.95€	13.40€
Macédoine	6.25€	11.95€
Mini-penne à la tomate	8.45€	16.40€
Perles marines	8.95€	17.40€
Piémontaise jambon	7.45€	14.40€
Quinoa Boulgour	8.75€	17.00€
Risoni curry poulet rôti	8.25€	16.00€
Riz Niçois	6.45€	12.40€
Salade de museau	7.95€	15.40€
Taboulé	5.95€	11.40€
Tartare de tomates	8.15€	15.80€

Nos Plateaux de Poissons

Plateau de la Mer 4 Pers.

17.30€ Le plateau

Darne de surimi - Darne de saumon
et sa mayonnaise maison

Plateau Écossais 3 Pers.

20.80€ Le plateau

Chiffonnade de saumon écossais (300gr)

Nos Plateaux de Viandes Froides

*Nos viandes sont tranchées fines
et accompagnées de condiments*

Nos Plateaux de Viande 1 sorte 3-4 Pers. (400gr)

Rôti de porc	12.50€ Le plateau
Rôti de veau	13.85€ Le plateau
Rôti de dinde	13.10€ Le plateau
Rôti de bœuf	15.20€ Le plateau
Rôti de veau farci	13.40€ Le plateau

Plateau Assorti 5 Pers. (500g)

14.10€ Le plateau

Rôti de porc - Rôti de veau
Rôti de dinde - Rôti de bœuf
Rôti de veau farci

Plateau Assorti 10 Pers. (1 kg)

27.90€ Le plateau

Rôti de porc - Rôti de veau
Rôti de dinde - Rôti de bœuf
Rôti de veau farci

Plateaux prédéfinis et non modifiables



CARTE BUFFETS FROIDS

Nos Plateaux de Charcuteries

Nos charcuteries sont coupées en chiffonnade et accompagnées de condiments

Nos Plateaux de Charcuterie 1 sorte 2-3 pers. (250gr)

Jambon blanc	6.25€ Le plateau
Jambon cru Serrano	10.25€ Le plateau
Rosette	7.00€ Le plateau
Terrine de campagne	4.65€ Le plateau
Mini pâté croûte	7.00€ Le plateau

Plateau Tradition 4 Pers.

10.80€ Le plateau
Soit **2.70€/Pers.**

Jambon blanc - Jambon cru Serrano
Rosette - Terrine - Jésus cuit

Plateau Terroir 8-10 Pers.

24.10€ Le plateau
Soit **2.67€/Pers.**

Terrine de campagne
Mini Pâté croûte - Jambon blanc
Jambon cru Serrano - Rosette

Plateau Charcuterie Italienne 4 Pers.

14.20€ Le plateau
Soit **3.55€/Pers.**

Jambon de Parme - Mortadelle
Scudetto - Chorizo
Jambon aux herbes

Plateau Charcuterie Italienne 8-10 Pers.

31.70€ Le plateau
Soit **3.52€/Pers.**

Jambon de Parme - Mortadelle
Scudetto - Chorizo
Jambon aux herbes

Plateaux prédéfinis et non modifiables



CARTE TRAITEUR

Entrées

Bûche jambon macédoine	3.15€
Bûche saumon aneth	4.20€
Darne de saumon	4.90€
Eclair au saumon	3.90€
Pâté croûte de veau aux champignons	4.10€
Tartelette chèvre et légumes confits	3.50€
Terrine de St Jacques	4.30€



Légumes

Cannelloni de légumes gratinés	5.80€
Crumble de légumes au parmesan	3.70€
Fricassée de champignons	4.50€
Gratin dauphinois	3.50€
Méli-mélo de légumes	3.50€
Poêlée de pommes de terre grenailles	2.90€
Pommes dauphines	2.10€
Ratatouille	3.50€
Risotto salsa verde	3.90€
Tagliatelles fraîches aux œufs	2.00€





CARTE TRAITEUR

Viandes Cuisinées

Bœuf bourguignon	6.00€
Mijoté de veau aux giroles	6.80€
Sauté d'agneau au curry	7.50€
Émincé de volaille à la crème	5.60€
Tournedos de joue de bœuf à la bière	8.20€
Wok de volaille façon Thai	6.40€



Poissons Cuisinés

Duo d'encornet et seiche à la provençale	8.20€
Filet de flétan sauce champagne	8.90€
Pavé de saumon verdurette	8.50€
Pavé de cabillaud sauce homardine	10.50€
Quenelle de brochet	3.80€

Plats Uniques

Blanquette de veau à l'ancienne et son riz basmati	8.80€
Couscous aux 4 viandes	7.90€
Jambon au porto et ses petits légumes	8.80€
Lasagnes de bœuf	5.90€
Lasagnes saumon épinard	6.90€
Paëlla poulet & fruits de mer	7.50€
Parmentier de canard aux champignons	6.50€





CARTE DES FROMAGES

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

Plateaux de Fromages 1 sorte 2-3 Pers.

8 morceaux Cantal	3.35€ Le plateau
8 morceaux Fourme	3.35€ Le plateau
8 morceaux Saint-Nectaire	3.35€ Le plateau
8 morceaux d'Edam	3.35€ Le plateau
8 morceaux d'Emmental	3.35€ Le plateau

Plateau Assorti 4 Pers.

4.90€ Le plateau
12 morceaux assortis :
Assortiment de 4 fromages

Plateau Assorti 8 Pers.

9.65€ Le plateau
24 morceaux assortis :
Assortiment de 4 fromages

Plateau Affiné 6-8 Pers.

22.90€ Le plateau
Comté 18M AOP - Rigottes de Condrieu AOP
St-Félicien
Tomme Bio du Mézenc
Fourme de Montbrison AOP
Selon arrivage

Plateaux prédéfinis et non modifiables



Photo non contractuelle



CARTE PÂTISSERIE

(Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries)

NOS PLATEAUX ASSORTIS

MINI-GATEAUX

*Assortiment de choux,
tartelettes et mini-entremets*

Plateau de 9 pièces **11.50€**

Plateau de 15 pièces **18.10€**

Plateau de 40 pièces **46.00€**

MACARONS

Plateau de 6 pièces **8.00€**

Plateau de 12 pièces **14.50€**

Plateau de 30 pièces **35.00€**

Plateaux prédéfinis et non modifiables



Photos non contractuelles



NOS ENTREMETS

3.90€ LA PART

4-6-8-10-12 PERS

BELLE-HÉLÈNE

Biscuit chocolat, crémeux vanille,
poires caramélisées, mousse chocolat noir

CHARLOTTE

(Biscuits cuillère maison)
Poire chocolat **ou** Fruits rouges

4-6-8-10-12-25-50 PERS

EXOTICUBE

Financier, croustillant spéculoos,
crémeux abricot passion vanille

FRAISIER, FRAMBOISIER, FORÊT NOIRE

(Avec ou sans giottes)

CRAQUELIN

Biscuit chocolat, praliné feuilletine,
crémeux chocolat noir



CARTE PÂTISSERIE

(Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries)

NOS SPÉCIALITÉS

LE BAYLISSIMO 6-8-10 PERS. 4.30€ LA PART

Génoise chocolat,
ganache montée chocolat lait praliné,
pépites de chocolat, noisettes,
amandes et pistaches caramélisées, glaçage rocher

NUMBER CAKE

1 CHIFFRE : 8-10 PERS. 40.00€

Thème au choix : chocolat **ou** fruits rouges

NOS DESSERTS GLACÉS

4.10€ LA PART

PROFITEROLES GLACÉES 4/6 PERS

Choux glace vanille, chocolat,
coulis chocolat

NOUGAT GLACÉ et son coulis fruits rouges **4/8 PERS**

OMELETTE NORVÉGIENNE 4/6/8 PERS

Au choix : vanille, fruits rouges ou chocolat.
Servie avec son alcool d'orange à flamber

LE COUCHÉ DE SOLEIL 4/6/8 PERS

Sorbet abricot, framboise, meringue concassée, sablé breton

L'ARC EN CIEL 4/6/8 PERS

Entremet glacé de sorbets assortis

LE TIGRÉ GLACÉ 4/6/8 PERS

Glace vanille, nougatine, sablé breton





CARTE PÂTISSERIE

(Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries)

NOS TARTES

TARTES RONDES 4-6-8 PERS. Fond de tarte sucrée

**Pomme, Pêche, Poire, Abricot,
Multifruits frais ou Fruits rouges**

4 Pers.	13.20€
6 Pers.	17.50€
8 Pers.	22.10€

PLAQUE DE TARTE Base pâte feuilletée

Pomme, Pêche, Poire, Abricot

15 Parts	25.00€
30 Parts	50.00€

Multifruits frais ou Fruits rouges

15 Parts	27.00€
30 Parts	54.00€

NOS PIÈCES MONTÉES

3 CHOUX / PERSONNE

Sans nougatine : 5.00€ LA PART

Avec nougatine : 5.50€ LA PART

Parfum au choix : Vanille, chocolat, praliné, café, caramel

Forme au choix : Cône ou cône à étage (photo)



Photos non contractuelles



MAISON
BAYLE



Realisation: ICE Groupe - Tél.: 04 77 93 03 55
RCS de Saint-Etienne 431 305 051 00010



Boucherie Bayle

47 Rue Louis Pasteur - La Grand-Croix

04.77.73.24.34

www.boucherie-bayle.com



boucherie_bayle