



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

### Plaques de quiche (48 morceaux)

Quiche lorraine	<b>15.90€</b>
Quiche légumes provençale	<b>17.50€</b>
Quiche chèvre	<b>17.90€</b>

### Notre sélection de plateaux chauds

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

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

## 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	<b>12.50€</b> Le plateau
Rôti de veau	<b>13.85€</b> Le plateau
Rôti de dinde	<b>13.10€</b> Le plateau
Rôti de bœuf	<b>15.20€</b> Le plateau
Rôti de veau farci	<b>13.40€</b> 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	<b>6.25€</b> Le plateau
Jambon cru Serrano	<b>10.25€</b> Le plateau
Rosette	<b>7.00€</b> Le plateau
Terrine de campagne	<b>4.65€</b> Le plateau
Mini pâté croûte	<b>7.00€</b> 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	<b>3.15€</b>
Bûche saumon aneth	<b>4.20€</b>
Darne de saumon	<b>4.90€</b>
Eclair au saumon	<b>3.90€</b>
Pâté croûte de veau aux champignons	<b>4.10€</b>
Tartelette chèvre et légumes confits	<b>3.50€</b>
Terrine de St Jacques	<b>4.30€</b>



## Légumes

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





# CARTE TRAITEUR

## Viandes Cuisinées

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



## Poissons Cuisinés

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

## Plats Uniques

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





# CARTE DES FROMAGES

## NOS PLATEAUX DE FROMAGES

### Plateaux de Fromages 1 sorte 2-3 Pers.

8 morceaux Cantal	<b>3.35€</b> Le plateau
8 morceaux Fourme	<b>3.35€</b> Le plateau
8 morceaux Saint-Nectaire	<b>3.35€</b> Le plateau
8 morceaux d'Edam	<b>3.35€</b> Le plateau
8 morceaux d'Emmental	<b>3.35€</b> 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](http://www.boucherie-bayle.com)**



*boucherie\_bayle*