



MAISON
BAYLE

CARTE
COCKTAILS
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 le 10/01/2024 et reste valable jusqu'à parution de la prochaine



CARTE COCKTAIL

Pièces Froides

Nos boxes surprises - 24 pièces

Base de pain de mie

Box Charcuterie

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Rillettes de porc

18.10€

Box Océane

Saumon fumé, Rillettes de thon, Rillettes de saumon et Tzatziki

21.20€

Box Végétarienne



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

18.50€

Box Prestige

Ganache foie gras, Saumon fumé, Crème noix roquefort et Jambon de parme

23.90€

Nos coffrets verrines fraîcheur

Coffret lot de 4 pièces - (66 ml - Contenant en verre)

9.30€

4 Verrines Provençales Chèvre, poivrons, confit de tomates 

4 Verrines Nordiques Tartare de saumon, crème d'aneth

4 Verrines Indiennes Crème de coco, ananas, coriandre 

4 Verrines Périgourdines Pomme et Foie gras

 Pièce Végétarienne

Nos plateaux

12 pièces 20 pièces

Toast

Moelleux chèvre tomate, Sablé gambas curry, Blinis roulé au saumon, Sablé tapenade anchois, Sablé fourme jambon cru et Moelleux poivrons

15.90€ 26.50€

Végétarien froid



Burger poivrons curry, Moelleux chèvre tomate confite, Moelleux poivrons, Sablé fourme noix, Burger tomate parmesan, Sablé citron coriandre et pois

15.50€ 25.80€

Prestige froid

Burger foie gras et confit de figues, Blinis roulé au saumon, Sablé gambas curry, Sablé poivrons St Jacques, Moelleux chèvre miel et tomate confite, Sablé mousse citronnée et haddock fumé

18.00€ 30.00€

Snacking - 17 pièces

Burger poulet, Pita saumon fumé, Burger saumon, Pita jambon blanc et Burger canard

20.00€

Mini-bagels - 15 pièces

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

18.20€

Nos ramequins apéritifs - Coffret lot de 4 pièces

4 Ramequins perles marines

6.10€

4 Ramequins gambas marinées

12.50€

4 Ramequins tartare de tomates

5.80€

4 Ramequins macédoine

4.80€



CARTE COCKTAIL

Pièces Chaudes

Photo non contractuelle

Plaques de pizza - 48 morceaux

Pizza jambon fromage *Base tomate, Jambon, Emmental* **16.30€**

Pizza 4 fromages 🌿 **16.90€**

Pensez à nos spécialités saisonnières

Fraîcheur d'été*

Pizza Mexicaine **18.50€**
*Base tomate, Viande hachée,
Poivrons, Chorizo et Emmental*

Douceur d'hiver*

Flammekueche **18.50€**
*Base crème, Lardons,
Oignons confits et Emmental*

Plaques de quiche - 48 morceaux

Quiche Lorraine **18.90€**
Jambon et Emmental

Pensez à nos spécialités saisonnières

Fraîcheurs d'été*

Quiche légumes 🌿 **20.50€**
à la provençale

Quiche chèvre 🌿 **21.20€**
ciboulette

Douceurs d'hiver*

Quiche poireaux 🌿 **21.20€**
curry

Quiche **21.20€**
montagnarde
*Pommes de terre, Lardons et Fromage à
raclette*

*Fraîcheurs d'été disponibles du 1^{er} avril au 30 septembre

*Douceurs d'hiver disponibles du 1^{er} octobre au 31 mars

🌿 Pièce Végétarienne

Cakes *Tranchés sur plateau*

9.90€

Cake jambon olives emmental

Cake Italien *Tomate, Mozzarella et Olives noires* 🌿

Cake noix-roquefort 🌿

Plateaux chauds

Gourmand

16.20€ (18 pcs)

*Mini cannelés, Croustillants d'escargots Cakes Italiens,
Croque-monsieurs, Quiches oignons et Pizzas jambon*

32.40€ (36 pcs)

Végétarien chaud (20 pièces) 🌿

18.30€

*Mini cannelés, Cakes Italiens, Quiches oignons, Pizzas
chèvre, Cakes noix roquefort*

Prestige chaud (20 pièces)

24.00€

*Mini-croques comté truffé, Mini-croques foie gras, Accras de
morue, Croustillants d'escargots et Cakes noix roquefort*

Box fromagère (18 pièces)

11.30€

Sticks mozza, Sticks chèvre, Palets de camembert pané 🌿

Box Feuilletés pâte mêle (400 g)

12.90€

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



CARTE BUFFETS FROIDS

Photo non contractuelle

Salades	2 pers.	4 pers.	8 pers.
Carottes râpées	6.10€	12.20€	24.40€
Céleri rémoulade	6.10€	12.20€	24.40€
Lentilles	7.60€	15.20€	30.40€
Macédoine	6.90€	13.80€	27.60€
Mini-pennes à la tomate	9.10€	18.20€	36.40€
Perles marines	9.60€	19.20€	38.40€
Piémontaise jambon	8.30€	16.60€	33.20€
Quinoa Boulgour	9.40€	18.80€	37.60€
Risoni curry poulet rôti	8.90€	17.80€	35.60€
Riz Niçois	7.10€	14.20€	28.40€
Salade de museau	8.90€	17.80€	35.60€
Salade Niçoise	7.40€	14.80€	29.60€
Taboulé	6.60€	13.20€	26.40€
Tartare de tomates	8.80€	17.60€	35.20€

Plateau de la mer (4 pers.) 19.90€

Terrine chèvre tomates séchées, Terrine saumon oseille, Terrine de St Jacques, Darne de saumon et sa mayonnaise

Plateau Ecosais (3 pers.) 23.50€

Chiffonnade de saumon fumé (300g)

Plateau Raclette 6.90€ / pers.

Jambon blanc, Jambon cru, Rosette, Bacon, Pancetta, Salami

Plateaux de viandes froides assorties

Assortiment de 5 viandes : Rôti de porc, veau, dinde, boeuf et veau farci

Plateau Découverte 5 pers. 15.00€

Plateau Convivial 10 pers. 29.00€

Plateaux de Charcuterie

Terrine de campagne, Jambon blanc, Jambon cru Serrano, Rosette et Mini pâté croûte

Plateau Tradition 4 pers. 12.80€

Plateau Terroir 8/10 pers. 27.50€

Plateaux Italien

Jambon de parme, Mortadelle, Scudetto, Chorizo et Jambon aux herbes

Plateau de Rome 4 pers. 15.50€

Plateau de Florence 8/10 pers. 34.80€



CARTE TRAITEUR

Photo non contractuelle

Nos entrées

Part

Darne de saumon	5.10€
Éclair aux deux saumons	4.20€
Bûche chèvre et légumes confits 	4.20€
Terrine saumon oseille	4.50€
Terrine St Jacques	4.50€
Pâté en croûte porc aux pistaches	3.50€
Pâté en croûte canard à la mousse de foie d'oie	5.10€

Pensez à nos spécialités saisonnières

Fraîcheurs d'été*

Douceurs d'hiver*

Cheesecake saumon coriandre	5.30€	Bavaroise saumon avocat	5.30€
Tartelette 3 poivrons, chorizo et chèvre frais	5.30€	Tartelette butternut, chorizo et chèvre frais	5.30€

Légumes

Part

Pommes Dauphines	2.10€
Gratin Dauphinois	3.70€
Méli-Mélo de légumes de saison	4.20€
Fricassée de champignons persillés	4.70€
Rapée	3.20€

Pensez à nos spécialités saisonnières

Fraîcheurs d'été*

Douceurs d'hiver*

Aubergines à la parmesane	4.10€	Risotto aux champignons	3.90€
Ratatouille	4.30€	Fondue de poireaux	4.10€
Risotto verde	3.90€	Gratiné de courge	4.20€

*Fraîcheurs d'été disponibles du 1^{er} avril au 30 septembre
*Douceurs d'hiver disponibles du 1^{er} octobre au 31 mars

 Pièce Végétarienne



Photos non contractuelle



CARTE TRAITEUR

Photo non contractuelle

Viandes Cuisinées

Boeuf bourguignon	7.00€
Émincé de volaille à la crème	6.30€
Jambon chaud sauce porto	6.20€
Sauté de veau aux girolles	7.80€

Pensez à nos spécialités saisonnières

Fraîcheurs d'été*		Douceurs d'hiver*	
Médailon de veau sauce Chambord	10.30€	Sauté de porc à la moutarde	8.30€
Mignon de porc façon asiatique	7.50€	Tournedos de joue de boeuf et sa sauce à la bière	9.10€
Poulet farci à la basquaise	8.30€	Poulet farci aux champignons façon chasseur	8.30€
Pavé de boeuf au poivre	10.20€	Blanquette de veau	7.10€

Poissons Cuisinés

Duo de seiches et encornets au chorizo	8.40€
Filet de bar sauce verdurette	10.50€
Filet de flétan sauce Champagne	9.50€
Pavé de saumon à la crème d'aneth	9.50€

Plats uniques

Brandade de morue	8.20€
Couscous aux 4 viandes	8.90€
Lasagnes de boeuf	6.50€
Lasagnes saumon épinard	7.50€
Moussaka	8.90€
Paëlla poulet et fruits de mer	8.90€
Tartiflette	6.50€

Disponible du 1^{er} octobre au 31 mars

*Fraîcheurs d'été disponibles du 1^{er} avril au 30 septembre

*Douceurs d'hiver disponibles du 1^{er} octobre au 31 mars



CARTE DES FROMAGES

Photo non contractuelle

Plateaux assortis

Assortiment de 4 fromages

4 personnes - 12 morceaux

5.40€

8 personnes - 24 morceaux

10.60€

Plateau affiné 6-8 pers. - 25.90€ *Le plateau*

Comté AOP 18 mois - Rigottes de Condrieu AOP, St Félicien Mère Richard, Tomme Bio du Mézenc et Fourme de Montbrison AOP (selon arrivage)



Photo non contractuelle



CARTE PÂTISSERIE

Tous nos desserts sont élaborés sur place par nos pâtissiers

Photo non contractuelle

NOS PLATEAUX ASSORTIS

Mini-gâteaux

Tartelette myrtilles, Succès chocolat, Tartelette citron, Entremet chocolat craquelin, Tartelette de saison, Macaron, Tartelette chocolat et Chou vanille

Plateau de 9 pièces **12.60€**

Plateau de 15 pièces **21.00€**

Plateau de 40 pièces **56.00€**

Macarons

Plateau de 6 pièces **8.70€**

Plateau de 12 pièces **17.40€**

Plateau de 30 pièces **43.50€**



Photo non contractuelle

NOS ENTREMETS - 4.10€ LA PART

4-6-8-10-12-25-50 pers.

Craquelin Biscuit chocolat, Praliné feuilletine et Crémeux chocolat noir

Framboisier Biscuit amandes, Bavaoise vanille et ses framboises

Forêt noire Avec ou sans griottes Biscuit chocolat, Mousse chocolat noir, Chantilly maison

Exoticube Financier, Croustillant spéculos, Crémeux passion et Bavaoise vanille

Pensez à nos spécialités saisonnières

Fraîcheurs d'été*

Fraîcheur des Bois
Cake citron, suprême cassis, mousse acidulée

Fraisier
Génoise, Crème vanille et Fraises fraîches

Le Pist'abricot
Brownie chocolat, Confit d'abricots et Bavaoise pistache

Douceurs d'hiver*

Le Marronnier
Bavaoise marrons, Suprême vanille et ses Marrons glacés

Le Façon Tatin
Cake pain d'épices, Confit de pommes façon tatin et Bavaoise vanille

Le Chochahuète
Brownie chocolat, Crémeux caramel cacahuètes, Mousse chocolat au lait

*Fraîcheurs d'été disponibles du 1^{er} avril au 30 septembre

*Douceurs d'hiver disponibles du 1^{er} octobre au 31 mars



CARTE PÂTISSERIE

Tous nos desserts sont élaborés sur place par nos pâtisseries

Photo non contractuelle

NOS SPÉCIALITÉS

LE BAYLISSIMO 6-8-10 pers.

**4.50€
LA PART**

Génoise chocolat, Ganache montée Bueno, Pépites de chocolat, Noisettes, Amandes, Glaçage rocher

NUMBER CAKE 8-10 pers.

**45.00€
LE CHIFFRE**

Au choix :
- Fruits : Crème diplomate vanille et Fruits rouges frais
- Chocolat : Ganache montée Bueno, Crémeux et Croquant chocolat



Photos non contractuelles

NOS DESSERTS GLACÉS - 4.50€ LA PART

PROFITEROLES GLACÉES 4-6 pers.

Corbeille de choux, Glace vanille, Coulis chocolat et Nougatine

OMELETTE NORVÉGIENNE 4-6-8 pers.

LE TIGRÉ 4-6-8 pers.

Glace Vanille et Nougatine sur son sablé Breton

LE COUCHÉ DE SOLEIL 4-6-8 pers.

Assortiment de sorbets

Pensez à nos spécialités saisonnières

FRAÎCHEURS D'ÉTÉ*

LE VELAY 4-6-8 pers.

Sablé Breton, Glace verveine et Sorbet abricot

LE MACARON GLACÉ 4-6-8 pers.

Macaron géant garni de sorbets cassis et framboise

DOUCEURS D'HIVER*

NOUGAT GLACÉ 4-6-8 pers.

Et son Coulis fruits rouges

MARRONNIER DES BOIS 4-6-8 pers.

Glace Marron, sorbet Cassis et Meringues craquantes

*Fraîcheurs d'été disponibles du 1^{er} avril au 30 septembre

*Douceurs d'hiver disponibles du 1^{er} octobre au 31 mars



CARTE PÂTISSERIE

Tous nos desserts sont élaborés sur place par nos pâtisseries

Photo non contractuelle

TARTES RONDES 4-6-8 pers. *Fond de tarte crème d'amandes*

Parfum au choix : Multi-fruits frais, Pommes, Poires, Abricots, Citron meringuée, Myrtilles ou Chocolat

Fruits rouges *Disponible du 1^{er} avril au 30 septembre*

Pralines *Disponible du 1^{er} octobre au 31 mars*

4 pers. **14.80€**

6 pers. **19.60€**

8 pers. **24.70€**

PLAQUE DE TARTE 15-30 pers. *Pâte feuilletée crème d'amandes*

	15 pers.	30 pers.
Pommes ou Poires ou Myrtilles ou Abricots	27.00€	54.00€
Multifruits frais	29.00€	58.00€
Fruits rouges (fruits frais) <i>Disponible du 1^{er} avril au 30 septembre</i>	29.00€	58.00€

*Fraicheurs d'été disponibles du 1^{er} avril au 30 septembre
*Douceurs d'hiver disponibles du 1^{er} octobre au 31 mars

NOS PIÈCES MONTÉES

3 choux / personne

Sans nougatine : 5.00€ LA PART

Avec nougatine : 5.50€ LA PART

Parfum au choix : Vanille, chocolat ou caramel
Forme au choix : Cône ou cône à étage



Photo non contractuelle



MAISON
BAYLE

LA GRAND-CROIX



Maison Bayle

47 rue Louis Pasteur - 42320 La Grand Croix

04 77 73 24 34

@ : info@boucherie-bayle.com

www.boucherie-bayle.com



maison_bayle