



M A I S O N
BAYLE

Carte des fêtes 2022

04 77 73 24 34

Aucune commande ne pourra être annulée
72h avant sa date de récupération.

Sous réserve des quantités disponibles.

Au vu de la conjoncture actuelle, nos tarifs
peuvent être amenés à évoluer.

Merci de votre compréhension.



MENUS

Menu de Fêtes

Bûchette de chapon à la truffe
Dos de merlu sauce homardine
Riz safrané
Flan de légumes
3 Fromages

21,40€

Menu Délice

Délice d'écrevisse à l'Armoricaine
Joue de bœuf façon Rossini
Gratin dauphinois 220g
Poêlée de légumes
Bûche au choix

25,60€

Menu Gourmet

Foie gras de canard maison
Sauté de chapon à la truffe
Poêlée de châtaignes et champignons 200g
Flan de butternut
Bûche au choix

35,35€

Menu Prestige

Saumon fumé Ecossais et
son duo de crevettes
Filets de caille au vin blanc
Timbale de morilles à la crème
Purée de patate douce
Bûche au choix

40,70€

Menu Bambins

Cordon bleu
Pommes Dauphines
Bayle Box

9€

Réveillonnons ensemble en toute simplicité

Buffet Froid

Plateau de la mer (4 pers)

2 Darnes de surimi - 2 Darnes de saumon

18,90€ / le plateau

Plateau assorti de 5 viandes froides

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

5 pers 14,00€ / le plateau

10 pers 27,90€ / le plateau

Plateau assorti de charcuteries

Plateau Tradition

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

4 pers 11,80€ / le plateau

Plateau Terroir

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

8-10 pers 25,10€ / le plateau

Plateau assorti de charcuteries Italiennes

Jambon de Parme - Mortadelle - Scudetto -
Chorizo - Jambon aux herbes

4 pers 15,20€ / le plateau

8-10 pers 32,70€ / le plateau

Les « Bayle Party »

Fondue Bourguignonne (250g / pers)

6,25€ / pers

Fondue assortie (250g / pers)

Bourguignonne et Bressane

5,25€ / pers

Pierrade (4 pers - 250g / pers)

Bœuf, dinde, veau, canard, poulet

5,60€ / pers

Plateau charcuterie raclette

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

(Disponible en plateau de 2 ou 4 pers.)

6,90€ / pers

Pensez à nos plateaux de fromages,
plaques de quiche et pizza et autres
apéritifs pour compléter votre repas.
A partir du 27/12 découvrez également
en magasin nos Menus Traiteur Spécial
Réveillon.

APÉRITIFS / COCKTAILS

Pièces Froides

Pain surprise Assorti 60 toasts 38,00€

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

Pain surprise Océan 60 toasts 41,00€

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

Pain surprise Prestige 60 toasts 47,00€

Crème de foie gras, saumon fumé aneth, jambon de Parme, mortadelle, tzatziki

Nos verrines fraîcheur (66ml - contenant en verre) 8,30€ / boîte de 4

4 Provençale : chèvre - poivron - confit de tomates

4 Nordique : saumon - tartare de saumon

4 Sicilienne : tomate - pâte au pesto

4 Cosmo : tzatziki - guacamole

Notre sélection de plateaux froids

15 Brioches garnies 16,95€

24 Mini wraps 21,55€

15 Mini bagels 17,10€

24 Mini Sandwichs Nordiques 18,05€

15 Toasts 20,20€

10 Briochettes Alsaciennes 16,00€

Plateau C'est l'Apéro

16 pièces assorties

Mini bagels, Mini-wraps
Brioches garnies, Toasts

18,10€ le plateau

Apéritif de la mer

Bourriches d'huîtres Marennes Oléron N°3 (les 2 dougaines)

24,00€

Caviar Français d'Aquitaine, esturgeon Sibérien (10g)

16,90€

Crevettes fraîches (les 100g)

3,50€

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



Plaques de pizza 48 morceaux

Pizza Jambon fromage	14,30€
Pizza Jambon champignon fromage	14,40€
Pizza Mexicaine (viande hachée, poivrons, chorizo)	14,50€
Pizza 4 Fromages	14,90€

Plaques de quiche 48 morceaux

Quiche Lorraine	16,90€
Quiche Légumes provençale	18,50€
Quiche Chèvre	19,20€

Notre sélection de plateaux chauds

15 Mini Pizzas Jambon, chèvre, oignon, chorizo, fourme	9,90€
15 Mini Quiches Lorraine, thon, chèvre, tomate, chorizo	10,45€
15 Mini Cakes Jambon olive - Noix roquefort- Italien	13,60€
15 Mini croque-monsieur	13,60€
15 Mini croques foie gras	26,00€
15 Mini crêpes panées	14,50€
15 Accras de morue	11,30€
15 Croustillants d'escargot	17,00€
2 Cakes salés tranchés (20 tr) italien et jambon olive	19,50€

Pièces Chaudes

Box Fromagère (18 pièces)

Sticks de mozza - Sticks de chèvre -
Palets de camembert panés
11,30€

Plateau Gourmand (28 pièces)

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
21,00€

Box Pêle mêle

(400 g / environ 25 pièces)
Feuilletés assortis (saucisse, jambon
fromage, poisson, tapenade)
12,90€

CÔTÉ TRAITEUR

Entrées Froides

Bûche de saumon à l'aneth	4,20€
Bûchette de chapon à la truffe	4,90€
Darne de samon	5,10€
Délice d'écrevisse à l'Armoricaïne	4,30€
Demi-queue de langouste et sa mayonnaise	18,90€
Foie gras de canard maison	11,90€
Saumon fumé Ecossais et son duo de crevettes	10,90€
Terrine de Saint-Jacques	4,30€

Poissons cuisinés

Cuisses de grenouilles (la douzaine)	9,50€
Demi-queue de langouste sauce Armoricaïne	19,80€
Dos de merlu sauce homardine	8,20€
Filet de flétan sauce Champagne	8,90€
Filet de St Pierre sauce gambas	9,90€

Entrées Chaudes

Cassiolette de ris de veau aux morilles	10,90€
Cocotte saumon gambas	7,20€
Coquille Saint-Jacques	6,90€
Escargots au beurre persillé (la douzaine)	8,20€



Photo non contractuelle

Viandes cuisinées

Cuisse de pintade sauce foie gras	8,90€
Filets de caille au vin blanc	10,90€
Joue de bœuf façon Rossini	9,60€
Médailon de veau aux cèpes	9,30€
Sauté de chapon à la truffe	10,50€
Suprême de volaille aux éclats de morilles	9,90€

GIBIERS

Pavé de cerf sauce grand veneur	11,20€
Sauté de gibier à l'ancienne	9,50€

LÉGUMES

Flan de légumes	2,90€
Flan de butternut	2,90€
Gratin dauphinois 220g	3,70€
Gratin dauphinois à la truffe 220g	5,50€
Gratiné cardons d'autrefois 220g	4,20€
Poêlée de châtaignes et champignons 200g	5,95€
Pommes dauphines 100g	2,10€
Poêlée de légumes	3,90€
Purée de patate douce	3,90€
Risotto aux cèpes	4,60€
Riz safrané	3,10€
Timbale de morilles à la crème	10,90€



Photo non contractuelle

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€

Morilles et foie gras maison

Rôti de bœuf Périgourdin 29,90€

Mousson de canard et cèpes

Effeillé de bœuf à la truffe 35,90€

façon tournedos (en tranche)

VEAU

Rôti de veau citron confit 22,30€

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

Rôti de veau aux cèpes façon Corrégien 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

AGNEAU

Carré · Crêpinette · Epoule sans os · Gigot · Epoule gigotée · Epoule au beurre d'escargot · Agneau presto · Filet d'agneau aux figues

PORC /kg

Rôti de porc Alsacien 14,90€

Choucroute, saucisse fumée, moutarde et lard fumé

Rôti de porc aux girolles 14,90€

Farce de porc, girolles, lard fumé et oignons

Rôti de porc aux pommes 14,90€

et marrons

VOLAILLES

Gigue de dinde farcie 16,50€

Pistaches et gésiers confits

Filet de canard périgourdin 27,60€

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

Filet de canard en millefeuille 27,60€

Emmental, jambon cru et tomates confites

Pintade de Noël 21,90€

Foie gras maison, gésiers confits, figues et noisettes

Suprême de chapon farci 27,30€

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

GIBIERS FRAIS SUR COMMANDE

Biche · Canard sauvage · Chevreuil · Faisan · Mignon de biche · Pavé de cerf · Sanglier · Gigue de chevreuil · Sauté de marcassin · Rôti de sanglier · Sauté de chevreuil

VOLAILLES FERMIERES



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 · Canard de Barbarie · 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 maison, gésiers confits, figues et noisettes

Farce de Noël :

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

CHARCUTERIES FINES MAISON

Saucissons pistachés · Cervelas/saucisson truffés · Boudins blancs cèpes ou morilles ou truffés

NOS BÛCHES DE VIANDE

Bûche de volaille aux morilles

Morilles, échalote, petits légumes, épices

Bûche suprême de chapon

Foie gras et pistaches émondées

Bûche 4 personnes 25,00€

Bûche 6 personnes 35,00€

Astuce de cuisson

Cuisson au four :
comptez en moyenne 20min à 180°C. Pour faire dorer et croustiller votre bûche. Puis 1h à 80°C pour la cuisson.

Cuisson à la poêle :
tranchez votre bûche, puis la «Snacker» dans une poêle chaude avec un fond de matière grasse.



Le coin du fromager



Plateau Assorti 3 sortes

4 pers - 12 morceaux prédécoupés

4.50€

8 pers - 24 morceaux prédécoupés

8.90€

Plateau tradition 6-8 pers

Bleu d'Auvergne AOP, St Nectaire AOP,

Crottin de chèvre, Cantal AOP, Gaperon

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

19.90€

Plateau «Mère Richard» 3-4 pers

Saint Félicien, Rigotte, Maconnais et Picodon

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



16.50€

Pour
les bambins

3.50€

La Bayle box

Cookies Smarties, mini
tablette de chocolat
Kit-Kat & guimauve
maison



CÔTÉ PÂTISSERIE MAISON

Bûches Pâtisseries Individuelle, 4,6,8 pers
4.10€ / part

Bûche Noisetine

Biscuit noisette et chocolat, crémeux vanille, bavaroise praliné et éclats de nougatine

Bûche Ardéchoise

Biscuit chocolat, crémeux vanille, brisures de marrons, mousse marron

Bûche Tout Chocolat

Biscuit chocolat, praliné feuilletine, crémeux chocolat, mousse chocolat

Bûche Des Bois

Biscuit joconde, bavaroise vanille, crémeux fruits rouges, framboises et myrtilles

Nos desserts glacés 4, 6 ou 8 pers (pas disponible en part individuelle)
4.10€ / part

Nougat glacé et son coulis fruits rouges

Omelette norvégienne Meringue, glace vanille et son alcool d'orange à flamber

L'Avalanche Sablé breton, glace vanille, éclats de Kit-Kat

Bûche Arc-en-ciel Biscuit nature, assortiment de 6 sorbets fruités

Découvrez aussi

Nos plateaux de 15 mini-gâteaux assortis

19.50€

Nos plateaux de 12 macarons

16.80€

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



M A I S O N
BAYLE

La famille Bayle, ainsi que toute son équipe vous
souhaitent un joyeux Noël 2022 et vous présentent
leurs meilleurs voeux pour 2023



Maison Bayle

Maison Bayle
47 rue Louis Pasteur - 42320 La Grand Croix
Tel : 04 77 73 24 34
Mail : info@boucherie-bayle.com
www.boucherie-bayle.com



maison_bayle