

## Menu gastronomique

30.60 €

### Cocktail

Acras de morue  
Roulade de Bayonne  
Cappuccino d'écrevisses  
Craquelin d'escargot  
Brioche foie gras

### Entrée

Foie gras de canard

### Plat chaud

Pavé de veau confit sauce morilles  
et Flan brocolis tomate séchées

### Dessert

Buchette à la crème vanille



## Menu david

26.50 €

### Cocktail

Toast foie gras  
Cuillère de légumes sur cabillaud et crème légère  
Verrine de patate douce et pancetta  
Petits fours chauds  
(croque monsieur revisité, quiche lorraine aux herbes)

### Entrée

Dôme de crustacés

### Plat chaud

Magret de canard mariné poires confites  
Fian de courgettes champignons

### Dessert

Buchette chocolat croustillant

### Ouverture pendant les fêtes :

23  
DEC.

24  
DEC.

25  
DEC.

30  
DEC.

31  
DEC.

Fermeture exceptionnelle le 1 & 2 janvier 2019.



23 rue de la maille d'Or • 45190 Beaugency  
0238449942 • 0608750231  
www.l-bayard-traiteur.fr • larry.bayard@outlook.fr

# Carte des

# Fêtes

L. Bayard

  
traiteur



23 rue de la maille d'Or  
45190 Beaugency  
0238449942 • 0608750231

www.l-bayard-traiteur.fr • larry.bayard@outlook.fr



## Petits fours salés chauds

0,95 € pièce

Quiche lorraine aux herbes  
Craquelin d'escargot  
Mini tarte saumon et épinard tombée aux beurre  
Croque monsieur revisité  
Croissant aux anchois  
Saucisses cocktails  
Gougère  
Friand à la viande  
Pizza



## Cocktails froids

prix à la pièce

Roulade de Bayonne au basilic 1.10 €  
Cuillère de légumes sur cabillaud et crème légère 1.10 €  
Mini burger briochin maison (chaud) 1.10 €  
Macaron au foie gras 1.10 €  
Crème de patate douce et pancetta 0.95 €  
Ceviche de daurade 0.98 €  
Cuillère de rouget et brunoise de légumes 0.95 €  
Mini samoussas des Antilles (chaud) 1.40 €  
Toast St Daniel à la ricotta 1.20 €  
Toast de foie gras et figues 1.10 €  
Bagels au saumon fumé et crème d'aneth (chaud) 1.10 €  
Pain surprise 25.50 €  
Mini crêpe aux fines herbes 1.20 €  
Verre cappuccino d'écrevisses et asperges vertes 2.05 €



## Entrées

Terrine de saumon au basilic 3.98 € la tranche  
Dôme de crustacés (nouveau) 5.70 € p.  
Coquille de saumon 4.30 € p.  
Saumon fumé 8.55 € (100g)  
Foie gras de canard maison 12.60 € (100g)  
½ Langouste à la parisienne 19.80 € p.  
Tartare de saumon et coulis d'herbes (nouveau) 4.90 € p.  
Nonnette de saumon fumé 5.60 € p.  
Escargots de bourgogne pur beurre 7.80 € la DZ  
Rillette de saumon petits légumes 0.98 € p.  
Coquille St jacques 5.79 € p.  
Assiette de gambas aux agrumes 5.90 € /pers.



## Poissons

prix/pers

Sandre et sa brunoise de légumes sauce vin blanc 8.95 €  
Langouste rôtie aux herbes et sel de caraïbes\* 19.80 €  
Omble chevalier sauce Quincy 7.60 €  
Cassolette de pétoncles écrevisses 6.90 €  
St pierre sauce citronnée et purée à la truffe\* 12.60 €  
Lotte à l'américaine 12.80 €

\*Quantité limitée



## Viandes

prix/pers

Pavé de veau confit sauce côte du Rhône 7.80 €  
Pavé d'oie sauce bourguignonne et petits légumes 7.90 €  
Chapon farci aux cèpes 9.40 €  
Magret de canard braisé aux poires sauce poivrade 9.80 €  
Pavé biche sauce diable 7.30 €  
Jambon en croûte sauce porto 7.80 €  
Escalope de riz de veau sauce chablis\* 18.00 €  
Roulade de volaille en duxelles de champignons sauce forestière 7.20 €  
Caille farcie au foie gras 8.10 €

\*Quantité limitée



## Légumes

2.25 €/pers

Gratin dauphinois  
Flan brocolis tomate séchés  
Flan de courgettes champignons  
Poêlée forestière  
Purée à la truffe  
Panaché de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, tomate cerise confite, champignons de paris)

