



# Carte des Fêtes

## 2024

*Arnaud Broyer*  
Boucherie charcuterie traiteur



Tél 04.74.04.00.52

Site : <https://www.arnaudbroyer.fr/>

Mail : [arnaudbroyer.traiteur@yahoo.fr](mailto:arnaudbroyer.traiteur@yahoo.fr)



 Ce petit logo vous indique que nos produits sont faits maison

## *Pour votre apéritif:*

Feuilletés salés assortis 	3,80€/100gr
Assortiment apéritif  (Mini cake jambon fromage, tarte boudin blanc et pomme, mini bouchée escargot, mini croque-monsieur, cake poire roquefort, mini tarte fromage)	16,00€ les 18
Escargots de Bourgogne calibre très gros  (coquilles naturelles)	9,00€ les 12
Duo wraps et canapés  <i>Nouveau</i> (Wraps saumon fumé et jambon blanc, canapés jambon cru et foie gras)	12,00€ les 12
Mini Burger  <i>Nouveau</i> (Mini burger au cochon, tomate, cheddar, oignon)	27,00€ les 18
Duo de mini madeleines (à chauffer) (cheddar, emmental et pesto)	10,00€ les 20

## *Les entrées froides :* (Mise sur plat décoré: +1€/pers)

Terrine tranchée = environ 110 gr, foie gras = environ 55 gr

Pâté en croûte festif Canard, poulet, filet mignon, foie gras et morilles  <i>Nouveau</i>	3,50€ /100gr
Ballotine de canard forestière et foie gras  <i>Nouveau</i>	4,10€ /100gr
Terrine de canard aux deux poivres  <i>Nouveau</i>	3,10€ /100gr
Terrine de sanglier et chevreuil mélangé  <i>Nouveau</i>	3,10€ /100gr
Terrine de pintade aux morilles 3%  <i>Nouveau</i>	4,10€ /100gr
Foie gras de canard tranché sous vide 	7,15€ / portion*
<small>(pain à la châtaigne offert, foie gras sous vide pour une conservation optimale) *portion 55gr environ soit 130€/kg</small>	

## *Les entrées froides poissons, ( tranche environ 110 gr):*

Mise sur plat avec 1 crevette et mayonnaise + 1,60€/pers, + macédoine 1,45€ les 100gr

Le classique médaillon de saumon  (macédoine et mise sur plat comprises)	7,90€ /pers
Terrine de saumon et Saint Jacques  <i>Nouveau</i>	4,10€ /100gr
Fond d'artichaut "Norvégien"  <i>Nouveau</i> Fond d'artichaut, œuf mollet saumon fumé	6,90€/pièce
Terrine de lotte aux écrevisses 	4,10€ /100gr
Terrine de brochet et sandre  <i>Nouveau</i>	4,10€ /100gr
Demi queue de langouste CUBA  (Macédoine, mayonnaise et mise sur plat comprises)	19,90€ /pers
Saumon fumé tranché main (Ecosse)	8,50€/100gr
Tartare de saumon au vinaigre de Kalamansi  <i>Nouveau</i>	6,90€/ pièce
Crevettes entières fraîches calibre 20/30	4,90€/100g

Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31

## Les entrées chaudes:

Cocotte de Saint Jacques, gnocchis de butternut et châtaignes ( 2€ de consigne par cocotte ) ☞ <i>Nouveau</i>	11,90€ /pers
Gratin de fruits de mer à la lotte ☞	8,90€ /pers
Cervelas truffé 3% (Truffe fraîche) et pistaché 3% ☞ ( Vendu entier à cuire )	5,50€ /100gr
Boudin blanc aux morilles 5% ☞ ( Vendu entier à poêler )	3,80€ /100gr
Boudin blanc nature ☞ ( Vendu entier à poêler )	2,40€ /100gr
Cocon de brochet aux écrevisses sauce Nantua ☞ <i>Nouveau</i>	7,50€ /pers
Escargots de Bourgogne calibre très gros ☞ (coquilles naturelles)	9,00€ les 12

## Les volailles et viandes cuites:

Magret de canard sauce aux figues ☞ <i>Nouveau</i>	10,90€ /pers
Poulet fermier à la crème (supp morilles 3€ les 35gr) ☞	8,90€ /pers
Poulet de Bresse à la crème (supp morilles 3€ les 35gr) ☞	12,50€ /pers
Chapon au vin jaune et crème de Bresse (supp morilles 3€ les 35gr) ☞	10,90€ /pers
Epaule de veau confite, sauce de Noël porto foie gras ☞ <i>Nouveau</i>	8,90€ /pers

## Les gibiers:

Sauté de cerf sauce civet ☞	8,00€ /pers
Sauté sanglier sauce civet ☞	9,00€ /pers

## Les légumes :

Gratin dauphinois ☞	4,00€ /pers ≈ 300gr
Gratin dauphinois, champignons forestiers ☞	4,50€ /pers ≈ 250gr
Crêpes Parmentier ☞	2,75€ /100gr
Marrons au jus ☞	5,30€ /pers ≈ 220gr
Champignons de Paris frais à la crème ☞	4,50€ /pers ≈ 220gr
Gratin de cardons ☞ (Cardons de St Georges de Reneins)	5,90€ /pers ≈ 300gr
Pommes dauphines Environ 2,90€ 3 pièces	1,89€ /100gr
Julienne de légumes ☞	3,75€ /pers ≈ 220gr
Moelleux de courge et éclats de marrons ☞	3,50€ /pc ≈ 140gr

Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31

## Les bûches:



### La Guiguite ☺

(Fond moelleux pommes noix, mousse caramel, intérieur vanille pomme)

4,10€ /pers



### Gourmandise ☺ *Nouveau*

(Caramel fondant, mousse chocolat au lait, bavaroise cacahuète, brownies cacahuète)

4,10€ /pers



### Croustillant praliné et mousse chocolat noir ☺

4,10€ /pers

*Pensez à réserver vos galettes des rois maisons pour janvier*

## Chocolats fins maison assortis: ☺

7,99€ /100gr

Praliné croustillant, caramel beurre salé, russe blanc, mendiant noisettes, orangettes, caramel noisettes.



## Volaille crue:

Chapon fermier

17,90€/kg effilé\*

Poulet fermier

10,90€/kg effilé\*

Pintade fermière

13,90€/kg effilée\*

Dinde fermière

20,90€/kg effilée\*

Chapon de Bresse local (Illiat)

37,90€/kg effilé\*

Poularde de Bresse local (Illiat)

31,90€/kg effilée\*

Poulet de Bresse

19,90€/kg effilé\*

Dinde de Bresse

29,70€/kg effilée\*

Pigeon excellence Mieral

35,50€/kg effilé\*

Canette des Dombes "le prince de Barbarie"

11,50€/kg effilée\*

Foie gras frais éveiné (Sud Ouest de la France)

59,90€/kg  
disponibilité limitée

\*effilé signifie volaille pesée brut puis vidée et préparée gratuitement



**Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31**

## Menu enfant 17,50€ /pers



Boudin blanc nature (à poêler)

Ou

Terrine de filet mignon



Filet de volaille à la crème de Bresse

Ou

Cocon de brochet aux écrevisses sauce Nantua

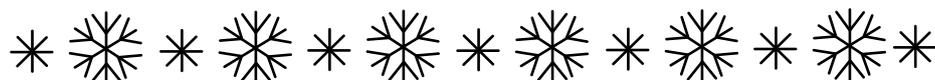


Deux pommes dauphines



Dessert au choix parmi la liste des bûches maison

*(Tout changement au menu implique un passage à la carte)*



## Menu 1 à 21,90€ /pers



Pâté en croûte festif (Canard, poulet, filet mignon, foie gras et morilles)

Ou

Gratin de fruits de mer à la lotte



Civet de cerf

Ou

Cocon de brochet aux écrevisses sauce Nantua

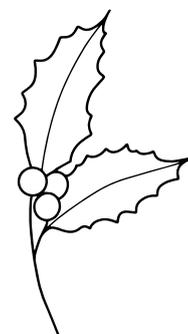


Gratin forestier



Dessert au choix parmi la liste des bûches maison

*(Tout changement au menu implique un passage à la carte)*





## Menu 2 à 25,90€ /pers



Saumon fumé tranché main (Ecosse)

Ou

Terrine de canard aux deux poivres

Ou

Foie gras de canard

**(pain à la châtaigne offert, foie gras sous vide pour une conservation optimale)**



Civet de sanglier

Ou

Chapon au vin jaune et crème de Bresse

Ou

Gratin de fruits de mer

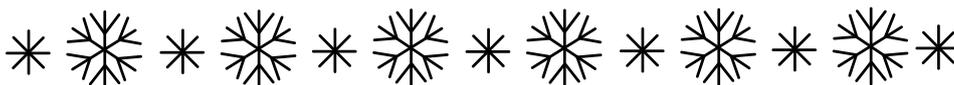


Gratin de cardons



Dessert au choix parmi la liste des bûches maison

*(Tout changement au menu implique un passage à la carte)*



## Menu 3 à 29,90€ /pers



Terrine de saumon et Saint Jacques

Ou

Terrine de sanglier et chevreuil

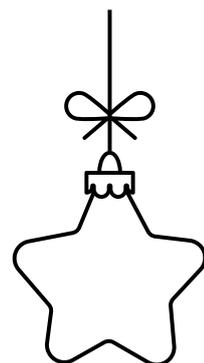
Ou

Foie gras de canard

**(pain à la châtaigne offert, foie gras sous vide pour une conservation optimale)**



Boudin blanc aux morilles 5% (à poêler)



## Suite du menu 3:

Chapon au vin jaune et crème de Bresse

Ou

Cocon de brochet aux écrevisses sauce Nantua

Ou

Epaule de veau confite, sauce de Noël au porto et foie gras

Ou

Civet de sanglier

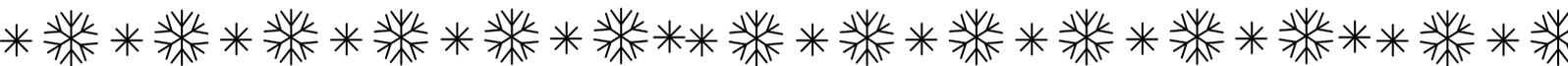


Moelleux de courge et éclats de marron

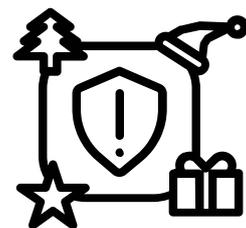


Dessert au choix parmi la liste des bûches maison

*(Tout changement au menu implique un passage à la carte)*



## Infos pratiques:



Pour l'ensemble de notre carte et pour un meilleur service, merci de passer vos commandes ***minimum une semaine à l'avance.***

**Plus de commande possible**

**après le 20 pour le 24/25**

**après le 27 pour le 31**

Des arrhes vous seront demandées à la commande.

*Merci de votre compréhension*

# Horaires pendant les fêtes:

**Lundi 23 décembre 8H00 - 13H00 et 15H00 -18H00**

**Mardi 24 décembre 6H30 - 16H00 NON STOP**

**Mercredi 25 décembre 8H00 - 11H30**

**Lundi 30 décembre 8H00 - 13H00**

**Mardi 31 décembre 6H30 - 16H00 NON STOP**

**Mercredi 1er Janvier FERMETURE TOUT LE JOUR**

**Pour le reste, ouverture aux horaires habituels**

*Pensez à réserver vos galettes des rois maison pour Janvier !*



Arnaud Broyer et son équipe,  
vous souhaitent de passer  
d'excellentes fêtes  
et vous remercient pour votre  
fidélité

