



Carte des fêtes de fin d'année 2020



Nos menus

Menu 1 : 25€

- Entremet de Jambon sec et viande des grisons
- Caille farcie au foie gras et marrons avec son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe et crémeux de betternut
- Bûche Chocolat Praline

Menu 2 : 35€

- Foie gras maison au Porto rouge et sa brioche maison aux épices
- Rôti de lotte au lard
- Magret de canard aux griottes avec ses tagliatelles fraîches à la patate douce et courgette à la vitelotte
- Citronnier fondant et ses meringues au basilic



Votre repas AMUSES BOUCHES

- Croquettes d'escargot, les douze, **10.00€**
- Cuillère crevette crémée à la noix de cajou, **1.40€/pièce**
- Cuillère carpaccio de bœuf au parmesan, **1.40€/pièce**
- Cuillère gravlax de truite, **1.40€/pièce**
- Macaron chèvre figue ou foie gras, **1.00€/pièce**

PLATEAUX COCKTAILS

- Plateau 30 salés, **30.00€**
- Plateau 30 sucrés, **30.00€**



LES ENTRÉES

- ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard au cacao, chutney d'oignons et brioche maison, **10€**
- Carpaccio de truite au zuyu, **8.00€**
- Timbale de noix de Saint Jacques marinées aux agrumes, **8.00€**
- Baillotine de porc bio de thoney et pigeonneau sauvage, **5.00€**
- Terrine de lotte et mayonnaise à l'huile de Cameline, **6.00€**
- Gravlax de truite, pain de maïs grillé, **7.60€**

Bécard Traiteur vous souhaite un joyeux Noël et une excellente année 2021.

Nous vous remercions de la confiance et de la fidélité que vous avez bien voulu nous accorder.

L'équipe Bécard Traiteur



- ENTRÉES CHAUDES

Vol au vent de Saint-Jacques au Rhum et petits légumes, **9.50€**

Cassolette de riz de veau aux pleurôtes, **8.00€**

Tarte fine d'escargots et girolles, **7.70€**

Feuilleté de Cabillaud aux oignons, **8.70€**

Foie gras de canard au ratafia de cidre, **90€/kg**

Saumon fumé maison, **42€/kg**

LES PLATS

Magret de Canard, sauce Miel de vieux champs, **9.00€**

Filet de boeuf façon Wellington, consommé d'oignons, **14€**

Jambon en croûte au chablis ou porto, **6.00€**

Chapon truffé et son jus corsé, **9.00€**

Pavé de lotte aux épices, **11€**

Pavé de flétan au chorizo, **9.00€**

ET ACCOMPAGNEMENTS

Tagliatelles de patates douces maison, tarte tatin de légumes, **3.30€**

Risotto de petits pois, poêlée de butternut au miel, **3.30€**

Ecrasé de pommes de terre, saveur truffe, vol au vent de courgette au cumin, **3.30€**



LES DESSERTS

- LES BÛCHES, 4.00€/PERS

Douceur marron vanille de Tahiti

Douceur exotique aux fruits du dragon

Entremet pommes caramélisées et caramel
beurre salé

Dessert du chef : tiramisu Café et Spéculos

Poire pochée, crème d'anis dans son sablé

- LES MIGNARDISES, 1.00€/PERS

Mini tartelette citron meringuée

Mini coque façon pim's framboise

Mini macaron figue



Passez commande

Pour une bonne organisation, les commandes sont à passer au plus tard 5 jours avant la date de la livraison ou de l'emport :

- Par mail : direction@b-becard-traiteur.fr en remplissant le formulaire.

OU

Scannez le code QR ci-dessous avec votre téléphone et remplissez le formulaire.



Contactez-nous

03 86 35 13 37

direction@b-becard-traiteur.fr

7 rue nationale, 89 360 Percey