

Vos commandes sont à retirer à

notre bureau

7 Route Nationale

89360 Percey

Téléphone : 03.86.35.13.37

notre restaurant

3 Avenue du 19 Mars 1962

89600 Vergigny

Téléphone : 07.83.37.89.96

Pensez à vos boissons

disponibles :

cidre de la maison d'hotte

ou jus de pomme bio

Epineuil rouge ou rosé

Tous nos produits sont fait maison, pensez à nous indiquer toutes allergies ou intolérances  
Tous les prix indiqués sont TTC et à emporter.



*B. Bécard Traiteur Fin*

Nos menus :

**Menu 1: 25,00€**

Entremet de Jambon sec et viande des grisons

Caille farcie au foie gras et marrons

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

et crémeux de butternut

Buche chocolat Praline

**Menu 2: 35,00€**

Foie gras maison au Porto rouge

& sa brioche maison aux épices

Rôti de lotte au lard

Magret de canard à la griotte

Tagliatelles fraîches à la patate douce &

courgette à la vitelotte

Citronnier fondant & ses meringues au basilic

Nous vous accueillons

le lundi 24 et le

lundi 31 décembre,

de 9h à 15h sans interruption.

ne pas jeter sur la voie publique. IPNS



*B. Bécard Traiteur Fin*

Carte des Fêtes

Année 2018



Toute l'équipe

**BECARD TRAITEUR**

vous souhaitez un joyeux Noël &

une excellente année 2019

## Notre plateau cocktail (30pièces): 35,00€

Croquille d'escargots  
Navette de poulet au Chaource  
St jacques à la normande  
Cuillère de tartare de Saint Jacques  
Cromesquis de mozzarella à l'ail de l'ours

### Les entrées froides

Homard frais en médaillons: 18,00€  
Entremet de Jambon sec et viande de grison :7,50€  
Foie gras maison au Porto & sa brioche maison : 9,60€  
Tartare de truite, pomme et fruits de la passion :7,80€

### Les entrées chaudes

Tarte fine de St Jacques à la truffe de Bourgogne:9,50€  
Rôti de lotte au lard:11,20€  
Aumonière de filet de volaille Whisky et gambas:7,40€  
Vol au vent façon Bouchée à la reine : 4€



*B. Bécard Traiteur Fin*

Nom : \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_

Adresse mail : \_\_\_\_\_

Horaire et jour d'emport : 24---31---\_\_\_\_\_h

Vergigny Percey

## Les plats

Caille farcie au foie gras et aux marrons: 9,50€  
Filet de veau au chaource fermier: 12,00€  
Tournedos de Filet de bœuf à la crème d'amandes : 12,30€  
Suprême de poulet fermier aux marrons et pleurotes:8,10€  
Magret de canard à la griotte: 9,00€

### Nos accompagnements: 3,20€ttc

Gratin de pomme de terre et pomme fruit, Tatin de légumes  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe &  
crèmeux de butternut.  
Tagliatelles fraîches à la patate douce & courgette à la vitelotte

### Au poids...

Foie gras de canard maison au porto:  
100,00€ le kilo  
Truite fumé maison au bois de hêtre:  
48,00 € le kilo



## Les desserts: 4,00€

Entremet poire caramélisées et biscuit de Reims  
Craquant croquant de chocolat & clémentine de Corse  
Citronnier fondant & ses meringues au basilic  
Bûche chocolat et praliné maison

*Croquilles à la pièce 1€*

Pour une bonne organisation,  
les commandes sont à passer  
au plus tard 5 jours  
avant la date de la commande.

soit

par mail: [contact@b-becard-traiteur.fr](mailto:contact@b-becard-traiteur.fr)

par bon de commande via notre site  
par téléphone



*B. Bécard Traiteur Fin*