



B. Bécard Traiteur Fin

7 Route Nationale
89320 Percey

4 Grande Rue
89600 Saint Florentin

Téléphone : 03.86.35.13.37

*Horaires d'ouverture
Du mardi au samedi
de 8h à 12h*

Tous les après-midi sur rendez-vous

Mail : b.becard-traiteur@orange.fr
www.b-becard-traiteur.fr



*Mariage, Congrès, Lunch d'Entreprises
et tous vos évènements...*

Toutes nos cartes ainsi que
tous nos menus sont modulables
entre eux si bien qu'il est possible
de créer vous même une composition.

Les produits et les prix sont susceptibles de
modifications suivant les fluctuations
des cours et des arrivages.

Création www.visicod.com - Ne pas jeter sur la voie publique



B. Bécard Traiteur Fin

Carte des fêtes

Téléphone : 03.86.35.13.37
Mail : b.becard-traiteur@orange.fr

Carte des Fêtes

Les Entrées Froides

- Saumon fumé maison accompagné de wasabi et sa petite tuile parmesan : 6,50 €
- Tartare de daurade assaisonné à l'huile de mangue : 6,50 €
- Terrine de faisan aux fruits secs : 5,20 €
- Nougat de foie gras et magret : 7,50 €
- Saint-Jacques sur lit de bolets et mousse de homard : 7,20 €
- Tartare de saumon et Saint-Jacques : 8 €
- Foie gras maison et sa brioche épicée : 7 €
- Douceur d'aromates et saumon fumé maison : 6,30 €
- Queue de boeuf à la truffe de bourgogne et carottes nouvelles : 5,70 €



Les Entrées Chaudes

- Vol au vent d'asperges et pétoncles aux truffes : 6,70 €
- Quintuple de profiteroles d'escargots et sabayon aux aromates : 6,50 €
- Escargots Percyçois à la douzaine : 6 €
- Saint-Jacques en croustade sauce safran : 7,50 €
- Timbale de lotte et homard sauce champagne : 8,20 €

Les Plats Chauds

- Pavé de biche aux 3 poivres : 7,10 €
- Saumon façon Rossini déglacé au vinaigre de cidre : 8,90 €
- Filet de chevreuil au jus de noix : 7,10 €
- Magret rôti farci au foie gras : 7,20 €
- Fondant de suprême de poulet mariné 24h aux morilles : 4,50 €
- Risotto de langoustines au pain d'épices et chèvre : 7,10 €
- Haut de cuisse désossé de chapon sauce morilles et vin jaune : 7 €
- Faisan aux marrons et sauce fruits rouges : 8,10 €
- Pavé de flétan aux amandes caramélisées : 7 €

Accompagnements

- Pomme paysanne et son fagot d'asperges : 2 €
- Cappucino de champignons et Gaufrette de patate douce : 3 €
- Risotto de foie gras et crumble de courgette au Chaource : 3 €
- Polenta aux raisins et lardons et poêlée forestière : 2 €



Les Desserts à 4 € la part

- Louvre de chocolat noir et poires
- Mille feuilles chocolat framboise
- Fondant passion cassis
- Bûchette chocolat pistache
- Coeur de mûres
- « Boulangerie Pâtisserie Rebello de Venizy »

Nos Plateaux de 30 mignardises sucrées

18 € ttc/plateau

Notre Plateau Lunch

(pour 5 personnes)

- Cuillère de confit de mangue et foie gras
- Brochette de homard, magret et ananas
- Croustillade de gorgonzola mascarpone et jambon sec
- Blinis Saint-Jacques et guacamole
- Brochette tomate confite mozza
- Croustillade de crème de saumon et saumon fumé
- 22,50 € ttc/plateau