

Pour finir l'année 2016 en fête

# Réveillon de la Saint Sylvestre 2016



**A Auxerrexpo**

N'hésitez pas à nous demander nos conseils pour la remise en  
température de vos plats

Le chef vous propose:

**Menu 1: 25,00€ttc**

Foie gras maison au ratafia de Bourgogne et sa brioche épicée  
Suprême de poulet fermier aux écrevisses et au whisky  
Charlotte en paysanne & crumble de légumes  
Bûche chocolat et clémentine corse

**Menu 2: 34,00€ttc**

Marbré de truite à la provençale & caviar de saumon  
Tarte fine de St Jacques fraîches, émulsion de céleri  
Fondants de Filet de caille au foie gras  
Soufflé de champignons et gratin florentin  
Louvre de chocolat noir aux fruits rouges et coulis

**Vos commandes sont à retirer à notre bureau.**

(les prix sont à emporter, sans service, et en TTC)

7 Route Nationale

89360 Percey

Téléphone : 03.86.35.13.37

Site: [www.b-becard-traiteur.fr](http://www.b-becard-traiteur.fr)

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

Les samedi 24 et 31 décembre,

nos bureaux sont ouvert

De 7h à 16h sans interruption

ne pas jeter sur la voie publique



## Notre carte des Fêtes Année 2016



Bertrand, Marie & toute l'équipe

**BECARD TRAITEUR**

vous souhaite un joyeux Noël &  
une excellente année 2017

## Nos pièces cocktail

### ***Côté chaud : 1,10€ttc la pièce***

Croquette d'escargots

Moelleux basilic, olive et filet mignon séché

Mini Burger au foie gras

### ***Côté froid : 1,20€ttc la pièce***

Crevette poêlée à la vanille

Litchi & gambas snackée

Carpaccio de bœuf au poivre de Timut et parmesan

Brochette de saumon fumé et mozzarella

## Les entrées froides

Tartare de St Jacques aux fruits de la passion : 9,60€

Tartare de saumon de ligne et son émulsion au comté : 7,10€

Panna cotta de homard et fenouil : 7,80€

Foie gras maison au ratafia de Bourgogne et sa brioche : 9,60€

Entremet de jambon sec et mousse de foie gras : 8,10€

Marbré de truite à la provençale et caviar de saumon : 7,80€

Queue de homard au naturel en belle vue : 18€

Queue de langouste fumée et snackée : 18€

## Les entrées chaudes

Huitres fraîches, cuites aux topinambours : 8,10€

Tarte fine de St Jacques fraîches, émulsion de céleri : 9,50€

Croustade de foie gras et ses marrons : 9,50€

Tarte fine de boudin blanc à la crème et petits paris frais : 7,30€

Pavé de cabillaud aux petits légumes poêlés : 9,10€

Brioche de ris de veau à la forestière : 9,50€

## Les plats

Bison grillé au Chaource fermier : 11,50€

Suprême de pintade marrons et courgettes aux girolles : 8,50€

Tournedos de Filet de bœuf au champagne : 12,00€

Pavé de truite des mers en croûte d'épices : 9,80€

Suprême de poulet fermier aux écrevisses et au whisky : 8,50€

Rôti de lotte en manteau de lard grillé : 11,20€

Fondants de Filet de caille au foie gras : 10,20€

Magret de canard caramélisé à la poire : 8,90€

## Nos accompagnements: 3,20€ttc

Poêlée de légumes du soleil et écrasé de vitelotte

Charlotte en paysanne et crumble de légumes

Poêlée de marrons aux légumes, tatin de courgette crémée

Soufflé de champignons et gratin florentin



## Idée cadeau...

Foie gras de canard maison au poids ( 90,00€ttc/ kg)

Saumon fumé maison au poids (44,00 €ttc/ kg)



*B. Bécard Traiteur Fin*

## Les desserts: 4,00€ttc

Louvre de chocolat noir aux fruits rouges et coulis

Craquant de chocolat et framboise

Bûche chocolat et clémentine corse

Entremet de poire au champagne, praliné pétillant

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

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

– par bon de commande via notre site

– par téléphone

– à notre bureau traiteur

Ouvert tous les matins de 8h à 12h  
du mardi au vendredi