

E.I TRAITEUR PACQUEAU

Sébastien et son équipe

Vous propose sa carte et ses menus

2024



N'hésitez pas à passer votre commande

Dès que votre choix sera fait

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements

Téléphone : 03.85.48.06.86

Magasin : 3 rue de la Citadelle 71 100 Chalon sur Saône

Mail : pacqueau.magasin@gmail.com

Site : www.traiteur-pacqueau.com

Laboratoire agréé 71-379 PC au 46 rue d'Autun Chalon sur Saône

R.C Chalon 74 A 310 SIRET : 489 568 048 000 16



**Nous vous informons
Que nous ne sommes pas en mesure de
garantir l'arrivée de nos matières
premières**

**Nous faisons tout notre possible afin de
vous satisfaire**

**En vous remerciant de votre
compréhension**

Traiteur Pacqueau et son équipe



NOS MENUS

Menu N°1

Flan d'Asperges
Et sa sauce persillée

Pavé de Sandre sauce Américaine

Risotto
Assortiments de Petits Légumes

Plateau 3 Fromages

Marquise Chocolat-Chantilly

Menu N°2

Duo Tartare et Rillettes
De Saumon à l'Aneth

Gigot d'Agneau
Et sa sauce au Thym

Pommes Dauphines
Flageolets et Haricots verts

Plateau 3 Fromages

Entremet aux Fruits de Saison





ENTREES FROIDES

Nos Foies Gras

[Prix par personne](#)

Caille Lucullus et son Pain de Mie	
Bûche Foie Gras Confit de Canard poires et pain épices	
Foie Gras de Canard et son Pain de Mie	

Nos Terrines et Ballotines

Terrine de Grand-Mère	
Ballotine de Volaille Pistachée	
Terrine de Lapin aux Noisettes	
Suprême de Canard aux Griottes Cœur Foie Gras	
Suprême de Poularde aux Girolles Cœur Foie Gras	
Suprême de Pintadeau aux Morilles Cœur Foie Gras	

Nos Charcuteries Aspics et Avocats

Aspic Oeuf Dur-Jambon et sa Rosette	
Cornet Jambon Macédoine et son Oeuf Mimosa	
Avocat Garni (Salade de riz /Crevette <u>ou</u> Macédoine /Crevette)	
Aspic à la Poularde et son Oeuf Mimosa	
Aspic Cabillaud Tartare de Tomate et sa Crevette	
Aspic Saumon Oeuf Mollet et sa Crevette	
Pâté en Croûte Bressan et sa rosette	
Pâté en Croûte Richelieu Cœur Foie Gras et sa rosette	
<u>Assortiment de charcuteries :</u>	
Jambon persillé ; Duo de rosette ; Jambon cru ; Ballotine volaille	

ENTREES CHAUDES



Nos Feuilletés

[Prix par personne](#)

Feuilleté à la Poularde	
Feuilleté aux Fruits de Mer	
Feuilleté au Saumon sauce Aurore	
Feuilleté de St Jacques sauce Américaine	
Feuilleté 6 Escargots	
Feuilleté Caille Foie Gras sauce Périgieux	
Feuilleté Ris de Veau et Morilles	

Nos Quenelles

Quenelle de Volaille sauce Crème Champignons	
Quenelle de Poisson sauce Écrevisses	
Quenelle d'Escargots sauce Persillée	

Nos Autres Entrées Chaudes

Coquille St Jacques	
Cassolette de 6 Escargots à la Vigneronne	
Cassolette de Cuisses de Grenouilles	
Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisses	

POISSONS FROIDS

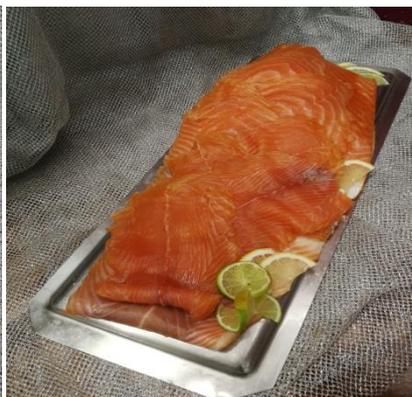
Terrines Médailles Pâté Croûte

[Prix par personne](#)

Millefeuille de Poisson et sa Crevette (Selon arrivage)	
Dôme Oeuf Mollet - Saumon Fumé et sa Crevette	
Duo Tartare et rillettes de Saumon à l'Aneth	
Pâté en croûte de Saumon et sa Crevette	
Chaud-Froid de Cabillaud et sa Crevette	
Terrine de St Jacques et sa Crevette	
Terrine de Sandre - Queues d'Écrevisses et sa Crevette	
Médaille de Saumon et sa Crevette	
Médaille de Sandre et sa Crevette	

Nos Saumons Crus

Saumon Fumé au Bois de Hêtre et sa Crevette	
Saumon Mariné à l'Aneth et sa Crevette	



POISSONS CHAUDS

Prix par personne

SAUMON

Saumon en Croûte Sauce à l'Oseille

Paupiette de Saumon sauce Américaine

Pavé de Saumon sauce Écrevisses

Pastilla de Saumon sauce Citronnée

SOLE

Filets de Sole sauce Dieppoise

Filets de Sole au Champagne et Noix de St Jacques

SANDRE

Mousseline de Sandre Feuilletée sauce Pochouse

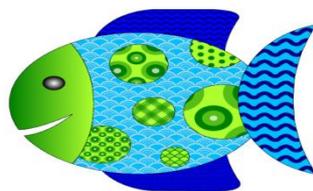
Dos de Sandre sauce Américaine

Filet de Sandre sauce au Vin Jaune

LOTTE

Lotte à l'Américaine

Nos poissons sont accompagnés d'un dôme de riz blanc



PLATS CUISINES

Prix par personne

PINTADEAU

Cuisse de Pintadeau sauce Crème-Champignons

Cuisse de Pintadeau désossée-farcie sauce Porto

POULET, POULARDE

Cuisse de Poulet Fermier aux Écrevisses

Cuisse de Poularde désossée-farcie sauce Crème-Champignons

CANARD

Cuisse de Canard sauce aux Olives

Filet de canard sauce au Poivre Vert

AUTRES VOLAILLES

Coq au Vin Rouge et ses Croûtons

Coq au Riesling et ses Croûtons

Coq au Vin Jaune et ses Croûtons

Caille désossée-farcie Rôtie et ses Pommes Dauphines

LAPIN

Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne

Râble de Lapin désossé-farci au Vin Blanc

POSSIBLE POUR PINTADEAU, POULARDE, POULET, CHAPON
EN SUPPLEMENT 1€ AU TARIF PAR PERSONNE
SAUCE MORILLES OU PERIGUEUX

PLATS CUISINES (suite)

Prix par personne

FILET DE BOEUF

Filet de Bœuf en Croûte sauce St Marcellin

Filet de Bœuf Braisé sauce Poivrade

**POSSIBLE POUR BOEUF EN SUPPLEMENT
1€ AU TARIF PAR PERSONNE SAUCE MORILLES OU PERIGUEUX**

VEAU

Noix de Veau Rôtie et son Jus aux Herbes de Provence

Grenadins de Veau aux Champignons Forestiers

Escalope de Ris de Veau et son Jus lié aux Échalotes

PORC

Noix de Jambon sauce Crème-Champignons

Jambon à l'Os sauce Madère

Mignon de Porc Feuilleté sauce Miel et Vinaigre Balsamique

AGNEAU

Gigot d'Agneau sauce Poivre Vert

Gigot d'Agneau en Croûte sauce au Thym

Souris d'Agneau rôtie sauce Porto et Romarin

PLATS UNIQUES ET AUTRES

Paëlla (porc, poulet, lapin, gambas, chorizo)

Couscous (agneau, poulet, bœuf, merguez)

Cochon de lait (désossé-farci) Rôti et son jus

A commander, au minimum, 15 jours à l'avance

GARNITURES

Prix par personne

<u>LEGUMES CUISINES</u>	
Tomate Provençale <u>ou</u> Forestière	
Flan de Légumes	
Fagot de Haricots Verts	
Clafoutis aux Tomates Cerises	
Tian de Légumes	
Gratin de Courgettes	
Haricots verts / Flageolets	
Champignons à la Crème	
Champignons à la Persillade	
<u>POMME DE TERRE CUISINEE</u>	
Pommes Dauphines	
Pomme de Terre à l'Ancienne	
Tatin Pomme de Terre-Champignons	
Gratin Dauphinois	
<u>PLATEAU DE FROMAGES</u>	
Plateau 3 Fromages	

