

**E.I TRAITEUR PACQUEAU**  
**Sébastien et son équipe**

**Vous propose sa carte et ses menus**  
**2025**



**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 71100 Chalon sur Saône**

**Mail : [pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com)**

**Site : [www.traiteur-pacqueau.com](http://www.traiteur-pacqueau.com)**

Laboratoire agréé au 46 rue d'Autun Chalon sur Saône  
R.C.S Chalon : 489 568 048 SIRET : 489 568 048 000 16  
N° ADELPHE IDU: FR429499\_01DHHK

**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 à 29,30 €

Terrine de Saint Jacques  
et sa Crevette

Gigot d'Agneau en Croûte  
Et sa sauce au Thym

Pommes Dauphines  
Flageolets et Haricots verts

Plateau 3 Fromages

Framboisier

### Menu à 31,50 €

Foie Gras de Canard  
et Son Pain de Mie

Paupiette de Saumon  
sauce Aurore

Risotto  
Assortiments de Petits Légumes

Plateau 3 Fromages

Marquise Chocolat-Chantilly

## ENTREES FROIDES

### **Nos Foies Gras**

Prix par personne

Bûche Foie Gras Confit de Canard poires et pain épices	11,00 €
Foie Gras de Canard et son Pain de Mie	13,90 €

### **Nos Terrines et Ballotines**

Terrine de Grand-Mère	4,30 €
Ballotine de Volaille Pistachée	4,70 €
Terrine de Lapin aux Noisettes	5,00 €
Suprême de Canard aux Griottes Cœur Foie Gras	6,20 €
Suprême de Poularde aux Girolles Cœur Foie Gras	6,30 €
Suprême de Pintadeau aux Morilles Cœur Foie Gras	6,40 €

### **Nos Charcuteries Aspics et Avocats**

Aspic Oeuf Dur-Jambon et sa Rosette	3,30 €
Cornet Jambon Macédoine et son Oeuf Mimosa	4,30 €
Avocat Garni (Salade de riz /Crevette <u>ou</u> Macédoine /Crevette)	4,50 €
Aspic à la Poularde et son Oeuf Mimosa	4,90 €
Aspic Cabillaud Tartare de Tomate et sa Crevette	5,20 €
Aspic Saumon Oeuf Mollet et sa Crevette	5,20 €
Pâté en Croûte Bressan et sa rosette	5,90 €
Pâté en Croûte Richelieu Cœur Foie Gras et sa rosette	6,10 €
<b><u>Assortiment de charcuteries :</u></b>	8,00 €
Jambon persillé ; Duo de rosette ; Jambon cru ; Ballotine volaille pistachée	

## ENTREES CHAUDES

### **Nos Feuilletés**

Prix par personne

Feuilleté à la Poularde	5,00 €
Feuilleté aux Fruits de Mer	5,10 €
Feuilleté 6 Escargots	6,90 €
Feuilleté de St Jacques sauce Américaine	7,00 €
Feuilleté Caille Foie Gras sauce Périgieux	8,50 €
Feuilleté Ris de Veau et Morilles	9,50 €

### **Nos Quenelles**

Quenelle de Volaille sauce Crème Champignons	5,50 €
Quenelle de Poisson sauce Écrevisses	5,70 €
Quenelle d'Escargots sauce Persillée	6,70 €

### **Nos Autres Entrées Chaudes**

Coquille St Jacques	7,40 € (+0,80€ de consigne)
Cassolette de 6 Escargots à la Vigneronne	7,00 € (+1,50€ de consigne)
Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisses	8,00 €

## POISSONS FROIDS

### **Terrines Médailles Pâté Croûte**

Prix par personne

Millefeuille de Poisson et sa Crevette ( Selon arrivage )	5,30 €
Dôme Oeuf Mollet - Saumon Fumé et sa Crevette	5,60 €
Pâté en croûte de Saumon et sa Crevette	6,00 €
Duo Tartare et rillettes de Saumon à l'Aneth	6,10 €
Chaud-Froid de Cabillaud et sa Crevette	6,30 €
Terrine de St Jacques et sa Crevette	6,60 €
Terrine de Sandre - Queues d'Écrevisses et sa Crevette	6,60 €
Médaille de Saumon et sa Crevette	6,90 €
Médaille de Sandre et sa Crevette	6,90 €

### **Nos Saumons Crus**

Saumon Fumé au Bois de Hêtre et sa Crevette	8,90 €
Saumon Mariné à l'Aneth et sa Crevette	8,90 €



## POISSONS CHAUDS

Prix par personne

### **SAUMON**

Saumon en Croûte Sauce à l'Oseille 7,50 €

Paupiette de Saumon sauce Américaine 7,90 €

Pavé de Saumon sauce Nantua 7,90 €

Pastilla de Saumon sauce Citronnée 8,00 €

### **SOLE**

Filets de Sole sauce Dieppoise 8,10 €

Filets de Sole au Champagne et Noix de St Jacques 9,90 €

### **SANDRE**

Mousseline de Sandre Feuilletée sauce Pochouse 7,90 €

Dos de Sandre sauce Ecrevisses 9,90 €

Filet de Sandre sauce au Vin Jaune 10,90 €

### **LOTTE**

Lotte à l'Américaine 12,70 €

**Nos poissons sont accompagnés d'un dôme de riz blanc**

## PLATS CUISINES

Prix par personne

### **PINTADEAU**

Cuisse de Pintadeau sauce Crème-Champignons 7,70 €

Cuisse de Pintadeau désossée-farcie sauce Porto 8,10 €

### **POULET, POULARDE**

Cuisse de Poulet Fermier aux Écrevisses 8,40 €

Cuisse de Poularde désossée-farcie sauce forestière 8,90 €

### **CANARD**

Cuisse de Canard sauce aux Olives 7,90 €

Filet de canard sauce au Poivre Vert 10,00 €

### **AUTRES VOLAILLES**

Coq au Vin Rouge et ses Croûtons 7,90 €

Coq au Riesling et ses Croûtons 7,90 €

Coq au Vin Jaune et ses Croûtons 8,00 €

Caille désossée-farcie Rôtie et ses Pommes Dauphines 9,00 €

### **LAPIN**

Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne 7,60 €

Râble de Lapin désossé-farci au Vin Blanc 8,20 €

**POSSIBLE POUR PINTADEAU, POULARDE, POULET**  
**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	15,00 €
Filet de Bœuf Braisé sauce Poivrade	15,00 €

### **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	8,10 €
Grenadins de Veau aux Champignons Forestiers	10,70 €
Escalope de Ris de Veau et son Jus lié aux Échalotes	14,00 €

### **PORC**

Noix de Jambon sauce Crème-Champignons	7,40 €
Jambon à l'Os sauce Madère	7,60 €
Mignon de Porc Feuilleté sauce Miel et Vinaigre Balsamique	8,40 €

### **AGNEAU**

Gigot d'Agneau sauce Poivre Vert	7,70 €
Gigot d'Agneau en Croûte sauce au Thym	8,00 €
Souris d'Agneau rôtie sauce Porto et Romarin	9,50 €

### **PLATS UNIQUES ET AUTRES**

Paëlla ( porc, poulet, gambas, chorizo )	9,90 €
Couscous ( agneau, poulet, bœuf, merguez )	9,90 €
Cochon de lait ( désossé-farci ) Rôti et son jus	11,20 €

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

## GARNITURES

Prix par personne

<b><u>LEGUMES CUISINES</u></b>	
Tomate Provençale <u>ou</u> Forestière	2,60 €
Flan de Légumes	3,00 €
Fagot de Haricots Verts	3,00 €
Clafoutis aux Tomates Cerises	3,10 €
Tian de Légumes	3,40 €
Gratin de Courgettes	3,70 €
Haricots verts / Flageolets	4,00 €
Champignons à la Crème	4,60 €
Champignons à la Persillade	4,60 €
<b><u>POMME DE TERRE CUISINEE</u></b>	
Pommes Dauphines	3,10 €
Pomme de Terre à l'Ancienne	3,20 €
Tatin Pomme de Terre-Champignons	3,90 €
Gratin Dauphinois	3,90 €
<b><u>PLATEAU DE FROMAGES</u></b>	
Plateau 3 Fromages	3,60 €