

E.I TRAITEUR PACQUEAU
Sébastien et son équipe

Vous propose sa carte et ses menus
2026



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

Site : 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° ADELPHÉ 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 29,70 €

Duo Tartare et Rillettes de
Saumon et sa Crevette

Gigot d'Agneau en Croûte
Et sa sauce au Thym

Pommes Dauphines
Flageolets et Haricots verts

Plateau 3 Fromages

Entremet aux Fruits

Menu à 34,50 €

Foie Gras de Canard
et Son Pain de Mie

Filets de Sole au Champagne et
Noix de Saint jacques

Risotto
Assortiments de Petits Légumes

Plateau 3 Fromages

Marquise Chocolat-Chantilly

ENTREES FROIDES

Nos Foies Gras

Prix par personne

Foie Gras de Canard et son Pain de Mie	13,90 €
--	---------

Nos Terrines, Ballotines, Charcuteries

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 Pintadeau aux Morilles Cœur Foie Gras	6,40 €
Pâté Croûte Bressan et sa Rosette	5.90€
Pâté Croûte Richelieu Cœur Foie Gras et sa Rosette	6.10€
<u>Assortiment de charcuteries :</u>	8,00 €
Jambon persillé ; Duo de rosette ; Jambon cru ; Ballotine volaille	

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 €

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 €

Nos Quenelles

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

Nos Autres Entrées Chaudes

Coquille St Jacques	7,40 € (+0,80 de consigne)
Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisses	8,00 €

POISSONS FROIDS

Terrines, Médailles Pâté Croûte

Prix par personne

Duo Tartare et rillettes de Saumon à l'Aneth	6.50 €
Pâté en croûte de Saumon et sa Crevette	6,50 €
Terrine de St Jacques et sa Crevette	6,60 €
Terrine de Sandre - Queues d'Écrevisses et sa Crevette	6,60 €
Médailon de Saumon et sa Crevette	7,50 €
Médailon de Sandre et sa Crevette	7,50 €

Nos Saumons Crus

Saumon Fumé au Bois de Hêtre et sa Crevette	9,90 €
Saumon Mariné à l'Aneth et sa Crevette	9,90 €

POISSONS CHAUDS

[Prix par personne](#)

SAUMON

Saumon en Croûte Sauce à l'Oseille	8,00 €
Paupiette de Saumon sauce Safran	8,50 €
Pavé de Saumon sauce Écrevisses	8,50 €

SOLE

Filets de Sole sauce Dieppoise	8,50 €
Filets de Sole au Champagne et Noix de St Jacques	10,00 €

SANDRE

Mousseline de Sandre Feuilletée sauce Pochouse	7,90 €
Dos de Sandre sauce Aux Herbes	9,90 €
Filet de Sandre sauce au Vin Jaune	10,90 €

LOTTE

Lotte à l'Américaine	13,00 €
----------------------	---------

[Nos poissons sont accompagnés d'un dôme de riz blanc](#)

PLATS CUISINES

Prix par personne

PINTADEAU, POULET, POULARDE

Cuisse de Pintadeau sauce Crème-Champignons	7,70 €
Cuisse de Poulet Fermier aux Écrevisses	8,40 €
Cuisse de Poularde <u>désossée-farcie</u> sauce Provençale	8,90 €

CANARD ET AUTRES VOLAILLES

Cuisse de Canard sauce à l'Orange	7,90 €
Filet de canard sauce au Poivre Vert	10,00 €
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 sauce Porto	6.80€

FILET DE BOEUF

Filet de Bœuf en Croûte sauce St Marcellin	15,00 €
Filet de Bœuf Braisé sauce Poivrade	15,00 €

POSSIBLE POUR PINTADEAU, POULARDE, POULET, ET

BŒUF EN SUPPLEMENT 1€ AU TARIF PAR PERSONNE

SAUCE MORILLES OU PERIGUEUX

PLATS CUISINES (suite)

Prix par personne

	Prix par personne
<u>VEAU</u>	
Grenadins de Veau aux Champignons Forestiers	10,70 €
Escalope de Ris de Veau et son Jus lié aux Échalotes	14,00 €
<u>PORC</u>	
Noix de Jambon sauce Crème-Champignons	7,40 €
Mignon de Porc Feuilleté sauce Madère	8.50€
<u>AGNEAU</u>	
Gigot d'Agneau sauce Poivre Vert	7,70 €
Gigot d'Agneau en Croûte sauce au Thym	8,00 €
Souris D'agneau et son Jus aux Herbes	9,00€
<u>LAPIN</u>	
Cuisse de Lapin sauce Moutarde à L'ancienne	7,60 €
Râble de Lapin désossé-farci sauce Vin Blanc	8,20 €
<u>PLATS UNIQUES</u>	
Paëlla (porc, poulet, gambas, chorizo)	9,90 €
Couscous (agneau, poulet, bœuf, merguez)	9,90 €

GARNITURES

Prix par personne

<u>LEGUMES CUISINES</u>	
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 €
<u>POMME DE TERRE CUISINEE</u>	
Pommes Dauphines	3,10 €
Pomme de Terre à l'Ancienne	3,20 €
Tatin Pomme de Terre-Champignons	3,90 €
Gratin Dauphinois	3,90 €
<u>PLATEAU DE FROMAGES</u>	
Plateau 3 Fromages	3,60 €