

E.I TRAITEUR PACQUEAU
Sébastien et son équipe

Vous propose sa carte et ses menus des fêtes

JOYEUX NOËL
ET
BONNE ANNEE 2024



N'hésitez pas à passer votre commande
dés 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

Marbré de Bœuf-Foie gras
Et son Pain de Mie

Lotte à L'Américaine

Risotto aux petits Légumes

Plateau 3 Fromages

Dessert des Fêtes



Menu à N°2

Saumon Fumé au bois de hêtre
Et sa Crevette

Feuilleté 6 Escargots
Et sa sauce Persillée

Cuissot de Biche
sauce Grand Veneur

Pommes Dauphines aux Marrons

Plateau 3 Fromages

Dessert des Fêtes



ENTREES FROIDES



Nos Foies Gras

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

Ballotine de Volaille Pistachée	
Terrine de Marcassin aux Châtaignes	
Suprême de Canard aux Griottes Cœur Foie Gras	
Terrine de Canard à l'Orange Cœur Foie Gras	
Terrine de Faisan aux Girolles Cœur Foie Gras	
Porcelet Farci	
Suprême de Pintadeau aux Morilles Cœur Foie Gras	

Nos Charcuteries Aspics et Avocats

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

Feuilleté à la Poularde	
Feuilleté aux Fruits de Mer	
Feuilleté au Saumon sauce Écrevisse	
Feuilleté de St Jacques sauce Américaine	
Feuilleté 6 Escargots	
Feuilleté Caille Foie Gras sauce Périgueux	
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	
Cassiolette de 6 Escargots à la Vigneronne	
Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisses	
Escargots de Bourgogne (La douzaine)	

POISSONS FROIDS



Terrines Médailles Pâté Croûte

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

SAUMON

Saumon en Croûte Sauce à l'Oseille

Paupiette de Saumon sauce Américaine

Pavé de Saumon sauce Écrevisse

Pastilla de Saumon sauce Crémant

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

PINTADEAU

Cuisse de Pintadeau sauce Crème-Champignons

Cuisse de Pintadeau désossée-farcie sauce Porto

POULET, POULARDE et CHAPON

Cuisse de Poulet Fermier aux Écrevisses

Cuisse de Poularde désossée-farcie sauce Crème-Champignons

Cuisse de Chapon sauce Crème-Champignons
(sous réserve d'approvisionnement)

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

Dindonne Fermière Rôtie et ses Marrons

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

PLATS CUISINES (Suite)

FILET DE BOEUF

Filet de Bœuf en Croûte sauce St Marcellin

Filet de Bœuf Braisé sauce Poivrade

VEAU

Noix de Veau Rôtie et son Jus aux Herbes

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

Cochon de Lait désossé farci Sauce Forestière
(sur commande 15 jours avant)

AGNEAU

Gigot d'Agneau sauce Poivre Vert

Gigot d'Agneau en Croûte sauce au Thym

LAPIN

Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne

Râble de Lapin désossé-farci au Vin Blanc

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



GIBIERS



MARCASSIN

Cuissot de Marcassin sauce Poivrade

Cuissot de Marcassin sauce Grand Veneur

BICHE ET CHEVREUIL

Cuissot de Biche sauce Grand Veneur

Pavé de Biche sauce Poivrade

Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur

GARNITURES POUR VOS GIBIERS

Pomme aux Airelles

Flan aux Marrons

Pommes Dauphines aux Marrons

Marrons





GARNITURES

LEGUMES CUISINES

Tomate Provençale ou 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

POMME DE TERRE CUISINEE

Pommes Dauphines

Pomme de Terre à l'Ancienne

Tatin Pomme de Terre-Champignons

Gratin Dauphinois

PLATEAU DE FROMAGES

Plateau 3 Fromages

Votre Traiteur PACQUEAU Sébastien
Et toute son équipe vous souhaite un Joyeux Noël
et une Bonne Année 2024