

TRAITEUR PACQUEAU
Sébastien et son équipe

Vous propose sa carte et ses menus
2021



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

NOS MENUS

Menu n°1

Pâté Croûte de Canard Landais
Cœur Foie Gras et sa Rosette

Filets de Sole
Sauce Dieppoise

Timbale Camarguaise
Tian de Légumes

Plateau 3 Fromages

William Poire-Chocolat

Menu n°2

Chaud-Froid de Cabillaud
et sa Garniture

Jambon à l'Os
Sauce Madère

Pommes Dauphines
Émincés de Courgettes Rôties

Plateau 3 Fromages

Dacquoise aux Fruits de Saison

Menu n°3

Saumon Fumé au Bois de Hêtre
et sa Crevette

Feuilleté 6 Escargots
et sa Sauce Persillée

Gigot d'Agneau
et sa Sauce Poivre Vert

Tatin Pomme de
Terre-Champignons

Plateau 3 Fromages

Charlotte Griotte-Chocolat

Menu n°4

Foie Gras de Canard
et Son Pain de Mie

Mousseline de Sandre Feuilletée
et sa sauce Pochouse

Cuisse de Lapin
aux Champignons Forestiers

Pomme de Terre
à l'Ancienne

Plateau 3 Fromages

Feuillantine Chocolat Noir

ENTREES FROIDES



Nos Foies Gras

Caille Lucullus et son Pain de Mie

Marbré Bœuf et Foie Gras 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 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 ou 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

Assortiment de charcuteries :

Jambon persillé ; Duo de rosette ; Jambon cru ; Ballotine volaille

ENTREES CHAUDES

Nos Feuilletés

Tourte Parisienne

Feuilleté à la Poularde

Feuilleté aux Fruits de Mer

Feuilleté au Saumon sauce Écrevisse

Feuilleté de St Jacques sauce Américaine

Feuilleté 6 Escargots

Feuilleté aux Queues d'Écrevisses

Feuilleté Caille Foie Gras sauce Périgueux

Feuilleté Ris de Veau et Morilles

Nos Quenelles

Quenelle de Volaille sauce Crème Champignons

Quenelle de Poisson sauce Écrevisse

Quenelle d'Escargot sauce Persillée

Quenelle de Cuisse de Grenouille sauce Poulette

Nos Cassolettes et Autres Entrées Chaudes

Cassolette aux Fruits de Mer (+ 1,50 € de consigne)

Coquille St Jacques (+ 0,80 € de consigne)

Cassolette 6 escargots à la Vigneronne (+ 1,50 € de consigne)

Cassolette Cuisses de Grenouilles (+ 1,50 € de consigne)

Soufflé aux Cuisses de Grenouilles

Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisse

Croustillant de Bœuf et Foie Gras Poêlé Sauce Périgueux



POISSONS FROIDS

Terrines Médillons Pâté Croûte

Millefeuille de Flétan et sa Crevette

Dôme Oeuf Mollet – Saumon Fumé et sa Crevette

Duo Tartare et rillettes de Cabillaud à l'Aneth

Pâté en croûte de saumon et sa Garniture

Chaud-Froid de Cabillaud et sa Crevette

Saumon Arc-en Ciel et sa Garniture

Terrine de St Jacques et sa Garniture

Terrine de Sandre ~ Queues d'Écrevisses et sa Garniture

Médailillon de Brochet et sa Garniture

Médailillon de saumon et sa Garniture

Médailillon de Sandre et sa Garniture

Nos Saumons Crus

Saumon Fumé au Bois de Hêtre et sa crevette

Saumon Mariné à l' Aneth et sa crevette

Nos poissons Entiers (sur commande 15 jours à l'avance)

Brochet à la Parisienne et sa garniture

Saumon Bellevue et sa garniture



POISSONS CHAUDS

Nos poissons cuisinés sont accompagnés
d'un dôme de riz ou d'une timbale camarguaise

SAUMON

Saumon en Croûte Sauce à l'Oseille

Paupiette de Saumon sauce Américaine

Pavé de saumon sauce Écrevisse

Pastilla de Saumon sauce Crémant

SOLE

Filet de Sole sauce Dieppoise

Filet de Sole au Champagne et Noix de St Jacques

SANDRE

Mousseline de Sandre Feuilletée sauce Pochouse

Pavé de Sandre sauce Américaine

Filet de Sandre sauce au Vin Jaune

LOTTE

Pastilla de Lotte sauce Safranée

Lotte à l' Américaine

Brochette de Lotte grillée sauce Champagne

AUTRES POISSONS

Filet de Perche du Nil sauce Dieppoise

Filet de Loup au Champagne et Queues d'Écrevisses

Suprême de St Pierre au Chablis

Filet de Turbot portaise et Noix de St Jacques



PLATS CUISINES

PINTADEAU

Cuisse de Pintadeau sauce Crème-Champignons

Cuisse de Pintadeau désossée-farcie sauce Porto

Cuisse de Pintadeau sauce Morilles ou Périgueux

Cuisse de Pintadeau désossée-farcie sauce Morilles ou Périgueux

POULET et POULARDE

Cuisse de Poulet Fermier et son jus lié au thym

Cuisse de Poularde désossée-farcie sauce Crème-Champignons

Cuisse de Poulet Fermier sauce Morilles ou Périgueux

Cuisse de Poularde désossée-farcie sauce Morilles ou Périgueux

CANARD

Cuisse de Canard et Jus aux Olives

Filet de canard sauce au Poivre Vert

Filet de Canard rôti au Jus et son Clafoutis de Tomates Cerises

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



PLATS CUISINES (suite)

FILET DE BOEUF

Filet de Bœuf en Croûte sauce St Marcellin

Filet de Bœuf Braisé sauce Poivrade

Filet de Bœuf en Feuilleté sauce Morilles ou Périgueux

VEAU

Noix de Veau Rôtie et son Jus aux Herbes

Grenadins de Veau sauce 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 Porto

Noix de Jambon Rôtie et ses Champignons frais à la Crème

AGNEAU

Gigot d'Agneau sauce Poivre Vert

Gigot d'Agneau en Croûte sauce au Thym

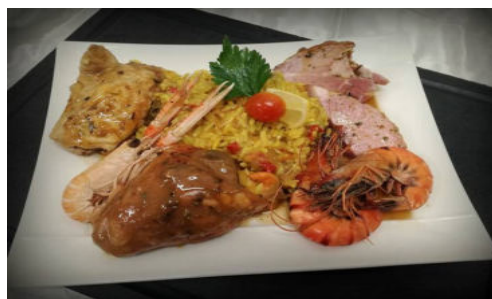
Gigot d'Agneau Rôti et ses Haricots verts-Flageolets

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

LEGUMES CUISINES

Tomate Provençale ou Forestière

Flan de Légumes

Fagot de Haricots Verts

Clafoutis aux Tomates Cerises

Ratatouille

Tian de Légumes

Gratin de Courgettes

Champignons à la Crème

Champignons à la Persillade

POMME DE TERRE CUISINEE

Pomme Paillasse

Pommes Dauphines

Pomme de Terre à l'Ancienne

Tatin Pomme de Terre-Champignons

Gratin Dauphinois

PLATEAUX DE FROMAGES minimum 6 personnes

Plateau 3 Fromages

Plateau 5 Fromages