

E.I TRAITEUR PACQUEAU
Sébastien et son équipe

Vous propose sa carte et ses menus
2023



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



**Dans un contexte difficile,
nous vous informons que
nous 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 1

Flan d'Asperges-Oeuf Mollet
et sa sauce persillée

Filets de Sole au champagne
et Noix de St Jacques

Risotto
Assortiments de Petits Légumes

Plateau 3 Fromages

Marquise Chocolat-Chantilly

Menu 2

Trio Quinoa-Tomates confites
et Cabillaud

Gigot d'Agneau en Croûte
et sa Sauce Romarin

Pommes Dauphines
Flageolets et Haricots verts

Plateau 3 Fromages

Entremet Fruits Rouges
et Chocolat Blanc



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

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 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

Nos Cassolettes et Autres Entrées Chaudes

Coquille St Jacques

Cassolette 6 escargots à la Vigneronne

Cassolette Cuisses de Grenouilles

Soufflé aux Cuisses de Grenouilles

Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisses



POISSONS FROIDS

Terrines, Médillons et Pâté Croûte

Millefeuille de Poisson et sa Crevette

Dôme Oeuf Mollet – Saumon Fumé et sa Crevette

Duo Tartare et rillettes de Saumon à l'Aneth

Pâté en croûte de saumon et sa Garniture

Chaud-Froid de Cabillaud et sa Crevette

Terrine de St Jacques et sa Garniture

Terrine de Sandre ~ Queues d'Écrevisses et sa Garniture

Médailon de saumon et sa Garniture

Médailon 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

Notre Poisson Entier (sur commande 15 jours à l'avance)

Saumon Bellevue et sa garniture



POISSONS CHAUDS

SAUMON

Saumon en Croûte Sauce à l'Aneth

Faupiette de Saumon sauce Aurore

Pavé de saumon sauce Écrevisses

Pastilla de Saumon sauce Oseille

SOLE

Filets de Sole sauce Dieppoise

Filets 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

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 et POULARDE

Cuisse de Poulet Fermier et son jus lié au thym

Cuisse de Poularde désossée-farcie sauce Crème-Champignons

CANARD

Cuisse de Canard et sa sauce au Miel et vinaigre Balsamique

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
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

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

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 Forestière

Jambon à l'Os sauce Madère

Mignon de Porc Feuilleté sauce Porto

AGNEAU

Gigot d'Agneau sauce Poivre Vert

Gigot d'Agneau en Croûte sauce au Thym

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

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

PLATEAUX DE FROMAGES

Plateau 3 Fromages