

**TRAITEUR PACQUEAU**  
**Sébastien et son équipe**

**Vous propose sa carte et ses menus des fêtes**



**JOYEUX NOËL**  
**ET**  
**BONNE ANNEE 2022**



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

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

Terrine de Marcassin  
Aux Châtaignes et sa rosette

Filet de Sandre  
Et sa sauce au Vin Jaune

Dôme de Riz Blanc  
et ses Petits Légumes

Plateau 3 Fromages

Dessert des Fêtes

### **Menu n°2**

Duo Tartare et Rillettes de Saumon  
Et sa Garniture

Cuissot de Marcassin  
Sauce Grand Veneur

Pomme Aux Airelles  
Pommes Dauphines Aux Marrons

Plateau 3 Fromages

Dessert des Fêtes

### **Menu n°3**

Saumon Fumé au Bois De Hêtre  
Et sa Crevette

Soufflé d'Escargots  
Et sa sauce Persillée

Râble de Lapin Désossé-Farci  
Sauce Chasseur

Tatin  
Pomme de Terre-Champignons

Plateau 5 Fromages

Dessert des Fêtes

### **Menu n°4**

Foie Gras de Canard  
Et son Pain de Mie

Mousseline de Saumon Feuilletée  
Sauce Oseille

Souris d'Agneau  
et sa Sauce Miel et Épices

Pomme de Terre  
à l'Ancienne

Plateau 5 Fromages

Dessert des Fêtes





## **ENTREES FROIDES**

### **Nos Foies Gras**



Caille Lucullus et son Pain de Mie

Marbré Volaille 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

Foie Gras d' Oie 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 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**



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 aux Cuisses de grenouilles

Feuilleté Ris de Veau et Morilles

Feuilleté 12 Escargots

### **Nos Quenelles**

Quenelle de Volaille sauce Crème Champignons

Quenelle de Poisson sauce Écrevisses

Quenelle d'Escargots sauce Persillée

Quenelle de Cuisses de Grenouilles Sauce beurre Maître d'hôtel

### **Nos cassolettes, Escargots et autres Entrées Chaudes**

Coquille St Jacques

Cassolette de 6 Escargots à la Vigneronne

Cassolette de Cuisses de Grenouilles

Soufflé aux Cuisses de Grenouilles

Aumônière de St Jacques Sauce Écrevisses

Escargots de Bourgogne ( la douzaine )

Croustillant Bœuf et Foie Gras pôelé sauce Périgueux



## POISSONS FROIDS



### Terrines Médallions Pâté Croûte

Millefeuille de Flétan 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

Saumon Arc-en Ciel et sa Garniture

Terrine de St Jacques et sa Garniture

Terrine de Sandre - Queues d'Écrevisses et sa Garniture

Médailon de Brochet 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

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

Brochet à la Parisienne et sa garniture

Saumon Bellevue et sa garniture

Sandre à la Parisienne et sa garniture

## **POISSONS CHAUDS**

Nos poissons 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**

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**

Pastilla de Lotte sauce Nantua

Lotte à l' Américaine

Brochette de Lotte grillée sauce Champagne

### **AUTRES POISSONS**

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, POULARDE et CHAPON

Cuisse de Poulet Fermier aux Écrevisses

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

Cuisse de Chapon sauce Crème-Champignons

Cuisse de Chapon sauce Morilles ou Périgueux

### CANARD

Cuisse de Canard sauce aux Olives

Filet de canard sauce au Poivre Vert

Filet de Canard rôti au Jus et sa Pomme de terre à l'Ancienne

### 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

Demi Pigeonneau Rôti sur Canapé

Dindonne Fermière Rôtie et ses Marrons



## 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 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 au Thym

Noix de Jambon Rôtie et ses Champignons frais à la Crème

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

Gigot d'Agneau Rôti et ses Haricots verts-Flageolets

### LAPIN

Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne

Râble de Lapin désossé-farci au Vin Blanc







## **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

Mignon de Biche Feuilleté au Cœur de Foie Gras Sauce Périgueux

### **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

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

**Votre Traiteur PACQUEAU Sébastien**  
**et toute son équipe**

**vous souhaitent un Joyeux Noël et une Bonne Année 2022**