

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

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



**JOYEUX NOËL**  
**ET**  
**BONNE ANNEE 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](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





**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 n°1

Saumon fumé au bois de hêtre  
et sa Crevette

Cuissot de Marcassin  
Sauce Grand Veneur

Pommes aux Airelles  
Marrons

Plateau 3 Fromages

Dessert des Fêtes

## Menu n°2

Bûche foie gras,  
Confit de canard  
Poires et Pain d'Épices

Escargots de Bourgogne  
(la douzaine)

Mousseline de Poisson  
feuilletée Sauce Estragon

Riz aux Petits Légumes

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 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 Caille Foie Gras sauce Périgueux

Feuilleté aux Cuisses de grenouilles

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 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 )





## POISSONS FROIDS



### **Terrines Médallions 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

Médailillon de Saumon et sa Crevette

Médailillon 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

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

Saumon Bellevue et sa garniture



## 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-farci e 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

Mignon de Porc Feuilleté sauce au Thym

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 souhaitent un Joyeux Noël et une Bonne Année 2023**