

Fêtes de fin d'année



2023



Toute l'équipe d'Arnaud Broyer
vous souhaite de bonnes fêtes et
vous propose ses produits
maison...



Pour votre apéritif :



Ce petit logo vous indique que nos produits sont faits maison



Photo Yannis Boyer

Feuilletés salés assortis	3,80 €/100gr ☺
Assortiment apéritif	16,00 € les 18 ☺
(Mini cake jambon fromage, tarte poire roquefort, tarte boudin blanc et pomme, bouchée escargot, tarte fromage, mini croque-monsieur)	
Escargots de Bourgogne calibre très gros en coquilles naturelles	9,00 € les 12 ☺
Canapés prestiges	15,50 € les 12 ☺
(Saumon fumé, St jacques fines herbes, jambon cru, foie gras)	
Mini burger Charolais	Nouveau 27 € les 18 ☺
(Mini Burger charolais, tomate, cheddar, oignon)	
Trilogies de mini madeleines	
(cheddar emmental, pesto, olivade)	
	Nouveau 10€ les 20

Les entrées froides :



(Mise sur plat décoré: plus 1€/pers)

Terrine tranche environ 110gr, pâté en croûte environ 160gr, foie gras environ 55gr

Pâté en croûte de dinde aux marrons et muscat de Noël	2,80€/100gr ☺
Terrine de volaille marinée au champagne et petits légumes	3,10€/100gr ☺
Terrine de sanglier aux amandes entières	4,10€/100gr ☺ Nouveau
Terrine de pintade aux morilles 3%	4,10€/100gr ☺ Nouveau
Médaille de foie gras de canard (pain à la châtaigne et confit de figue offerts)	8,80€/pers * ☺

*Prix approximatif : portion de 55gr environ soit 160€/kg

Les entrées froides poissons, tranche environ 110gr:











(Mise sur plat avec 1 crevette et mayonnaise plus 1 €60/pers, plus macédoine 1,45€ les 100gr)







Le classique médaillon de saumon (macédoine et mise sur plat comprises)	7,50 €/Pers ☺
Terrine aux deux saumons et petits légumes	4,10 €/100gr ☺
Terrine de lotte et écrevisses	4,10 €/100gr ☺
Terrine de sandre et asperges vertes	4,10 €/100gr ☺
Demi-queue de langouste CUBA	21,90 €/pers ☺
(macédoine, mayonnaise et mise sur plat comprises)	
Saumon fumé tranché main Ecosse	8,50 €/100gr
Tartare de saumon, St Jacques et grenade	7,90 €/pièce ☺
Crevettes entières fraîches calibre 20/30	5,50 €/100gr

Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31

Les entrées chaudes :

Cocotte de saint jacques et risotto d'épeautre 2€ de consigne par cocotte	10,90€/Pers  Nouveau
Gratin de fruits de mer à la lotte	8,90 €/Pers 
Coquille St jacques à la julienne de légumes	10,90 €/Pers 
Cervelas truffé 3% (truffe fraîche) et pistaché 3%	5,50 €/100gr 
Boudin blanc aux morilles 5%	3,80 €/100gr 
Boudin blanc nature	2,40 €/100gr 
Ravioles aux écrevisses sauce Nantua	8,00 €/Pers 
Lingot de brochet velouté d'écrevisses	7,50€/pers 











Les volailles et viandes:

Magret de canard au poivre vert	10,90 €/Pers 
Poulet fermier à la crème (sup morilles 4 € les 35gr)	8,90 €/Pers 
Poulet de Bresse à la crème (sup morilles 4 € les 35gr)	12,50 €/Pers 
Chapon au vin jaune et crème de Bresse (sup morilles 4 € les 35gr)	10,90 €/Pers  Nouveau
Paleron confit de cochon sauce éclats de morilles	8,90€/pers  Nouveau
Sot l'y laisse de dinde à la crème de Bresse	7,90 €/Pers 

Les gibiers :




Sauté de cerf sauce civet	8,00 €/Pers 
Sauté sanglier sauce civet	9,00 €/Pers 

Les légumes :

Gratin dauphinois	4,00 €/Pers≈300gr 
Gratin dauphinois, champignons forestiers	4,50 €/Pers≈250gr 
Crêpes Parmentier	2,65 €/100gr 
Marrons au jus	5,20 €/pers≈220gr 
Champignons à la crème	4,50 €/pers≈220gr  Nouveau
Gratin de cardons (Cardons de St Georges de Reneins)	5,90 €/pers≈300gr 
Risotto d'épeautre bio	3,75€/pers≈200gr  Nouveau
Julienne de légumes	3,75 €/pers≈220gr 
Clafoutis aux champignons	3,50 €/pc≈140gr  Nouveau
Moelleux de courge et éclats de marron	3,50 €/pc≈140gr 

Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31

Les bûches : 

Croustillant praliné et mousse chocolat noir	4,10 €/Pers 
Exotique mousse vanille véritable et cœur mangue passion	4,10 €/pers  Nouveau
Irish cof (fond noisettes croquantes, mousse suprême café et cœur chocolat Baileys)	4,10 €/pers  Nouveau

Pensez à réserver vos galettes des rois maison pour janvier

Chocolats fins maison assortis: 6,99 €/100gr 

Praliné croustillant, caramel beurre salé, russe blanc, mendiant noisettes, orangettes, caramel noisettes,

Menu enfant 16,50€/pers : 

(Tout changement au menu implique un passage à la carte)

Pâté en croûte de dinde aux marrons

Ou

Terrine de volaille aux petits légumes



Filet de volaille à la crème de Bresse

Ou

Lingot de brochet crème d'écrevisses



Gratin dauphinois



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31

Menu 1 à 19,90€/pers : 

(Tout changement au menu implique un passage à la carte)

Pâté en croûte de dinde aux marrons et muscat de Noël

Ou

Terrine de volaille marinée au champagne



Civet de cerf

Ou

Sot l'y laisse de dinde à la crème de Bresse



Gratin forestier



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Menu 2 à 23,90€/pers : 

(Tout changement au menu implique un passage à la carte)

Saumon fumé tranché main Ecosse

Ou

Lingot de brochet velouté d'écrevisses (chaud)

Ou

Terrine de pintade aux morilles 3%



Civet de sanglier

Ou

Chapon au vin jaune et crème de Bresse



Moelleux de courge et éclats de marron



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Menu 3 à 32,90€/pers : 

(Tout changement au menu implique un passage à la carte)

Saumon fumé tranché main Ecosse

Ou

Médaille foie gras (pain châtaigne et confit figue offerts)

Ou

Terrine de Sanglier aux amandes



Ravioles aux écrevisses sauce Nantua (chaud)



Chapon au vin jaune et crème de Bresse

Ou

Lingot de brochet velouté d'écrevisses

Ou

Paleron confit de cochon sauce éclats de morilles

Ou

Civet de sanglier



Risotto d'épeautre Bio



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Plus de commande possible après le 20 pour les 24/25 et le 27 pour le 31

Volaille crue :

Chapon fermier	19,90€/kg effilé*
Poulet fermier	11,70€/kg effilé*
Pintade fermière	15,00€/kg effilée*
Dinde fermière	21,90€/kg effilée*

Chapon de Bresse local (Illiat)	39,90€/kg effilé*
Poularde de Bresse local (Illiat)	33,90€/kg effilée*
Poulet de Bresse	22,90€/kg effilé*
Dinde de Bresse	28,70€/kg effilée*
Pigeon excellence Mieral	35,50€/kg effilé*
Canette des Dombes « le prince de barbarie »	12,95€/kg effilée *

*Effilé volaille pesée brut puis vidée et préparée gratuitement

Foie gras frais éveiné (sud-ouest de la France) selon cours et arrivages
disponibilité limitée

Infos pratiques

*Pour l'ensemble de notre carte et pour un meilleur service,
merci de passer vos commandes
minimum une semaine à l'avance.*

*Plus de commande possible après
le 20 pour les 24/25
et le 27 pour le 31*

*Des arches vous seront demandées à la commande
Merci de votre compréhension.*

Horaires pendant les fêtes :

Le 24 décembre : **6h30-16h00 non-stop**
Le 31 décembre : **6h30-13h00 non-stop**
Le 25 décembre: **8h-11h30**
Le 1^{er}, 2 et 3 janvier : **Fermé tout le jour**

Pour le reste ouverture habituelle

ARNAUD BROYER

Boucherie charcuterie traiteur
175 rue du centre
01140 ST Didier / Chalaronne

Tél 04.74.04.00.52

Pensez à réserver vos galettes des rois maison pour janvier

Site : <https://www.arnaudbroyer.fr/>

Mail : arnaudbroyer.traiteur@yahoo.fr

