



Carte des Fêtes

2025

Arnaud Broyer

Tél. : 04 74 04 00 52

Site : arnaudbroyer.fr

Mail : arnaudbroyer.traiteur@yahoo.fr



Pour votre apéritif :



Ce petit logo vous indique que nos produits sont faits maison

Feuilletés salés assortis	3,80 €/100gr
Assortiment apéritif (Mini cake jambon fromage, tarte boudin blanc et pomme, mini bouchée escargot, mini croque-monsieur, cake poire roquefort, mini tarte fromage)	16,00 € les 18
Escargots de Bourgogne calibre très gros en coquilles naturelles	9,00 € les 12
Duo wraps et canapés (Wraps saumon fumé et jambon blanc, canapés jambon cru et foie gras)	12 € les 12
Mini burger et mini cake (Mini Burger au cochon, tomate, cheddar, oignon, mini cake saumon épinard)	25 € les 18
Duo de mini madeleines (à chauffer) (cheddar emmental et pesto)	10€ les 20

Les entrées froides :



(Entrées vendues en papier ou barquette, pas de mise sur plat)

Terrine tranche environ 110gr, foie gras environ 55gr

Pâté en croûte festif, Canard, poulet, filet mignon, foie gras et morilles	3,60€/100gr
Terrine de chapon, pistaches et foie gras	4,20€/100gr Nouveau
Terrine de sanglier au Cognac	3,20€/100gr Nouveau
Terrine de pintade aux morilles 5%	4,20€/100gr
Foie gras de canard tranché sous vide * portion 55gr environ soit 130€/kg châtaigne offert, foie gras sous vide pour une conservation optimal)	7,15€/portion * (pain à la

Les entrées froides poissons, tranche environ 110gr:



(Entrées vendues en barquette ou papier, il est possible d'ajouter de la macédoine pour 1,55€ les 100gr ainsi qu'une crevette calibre 20/30 pour environ 1,25€/pièce) pas de mise sur plat

Le classique médaillon de saumon (macédoine, mayo, crevette compris en barquette)	7,90 €/Pers
Terrine de saumon et saint jacques	4,20 €/100gr Nouveau
Terrine de lotte au lard et morilles	4,20€/100gr Nouveau
Terrine de bar deux couleurs (carotte et épinard)	4,20 €/100gr Nouveau
Demi-queue de langouste CUBA (macédoine, mayo)	19,90 €/pers
Savarin de Saint Jacques safrané	6,90€/pièce
Saumon fumé tranché main Ecosse	8,70 €/100gr
Tartare de saumon au vinaigre de Kalamansi	6,90 €/pièce
Crevettes entières fraîches calibre 20/30 au kilo	2,90 €/100g

Plus de commande possible après le 19 pour les 24/25 et le 26 pour le 31

Les entrées chaudes :

Gratin de fruits de mer à la lotte, saint jacques et grosses crevettes...	9,90 €/Pers 
Cervelas truffé 3% (truffe fraîche) et pistaché 3% (vendu entier à cuire)	5,50 €/100gr 
Boudin blanc aux morilles 5% (vendu entier à poêler)	3,90 €/100gr 
Boudin blanc nature (vendu entier à poêler)	2,50 €/100gr 
Mousseline de sandre et crevettes jus de moules crémé	8,90€/pers  Nouveau
Escargots de Bourgogne calibre très gros coquilles naturelles	9,00 € les 12 

Les volailles et viandes cuites :

Poulet fermier à la crème (sup morilles 3 € les 35gr)	8,90 €/Pers 
Poulet de Bresse à la crème (sup morilles 3 € les 35gr)	12,50 €/Pers 
Roti chapon sans os roulé sauce crème de Bresse (sup morilles 3 € les 35gr)	10,90 €/Pers 
Epaule de veau confite, sauce de Noël Porto foie gras	8,90 €/pers  Nouveau

Les gibiers :

Sauté de cerf sauce civet	8,50 €/Pers 
Sauté sanglier sauce civet	9,50 €/Pers 

Les légumes :

Gratin dauphinois	4,00 €/Pers≈300gr 
Gratin dauphinois, champignons forestiers	4,50 €/Pers≈250gr 
Crêpes Parmentier	2,75 €/100gr 
Marrons au jus	5,30 €/pers≈220gr 
Champignons de Paris frais à la crème	4,50 €/pers≈220gr 
Gratin de cardons	5,90 €/pers≈300gr 
Pommes Dauphine (Environ 2.90€ 3pièces)	1,89€/100gr
Julienne de légumes	3,75 €/pers≈220gr 
Moelleux de courge et éclats de marron	3,50 €/pc≈140gr 

Les bûches :

Croustillant praliné et mousse chocolat noir	4,10 €/Pers 
L'Ardéchoise	
(Fond pâte sucrée, et crème amande, mousse marrons et cœur cassis, biscuit amande)	4,10 €/pers  Nouveau
La citron	4,10 €/pers  Nouveau
(Fond pate sucrée, noisettes oranges confites, mousse citron et citron vert, cœur biscuit moelleux et lemon curd)	

Chocolat fin maison : 7,99 €/100gr Orangettes

Volaille crue : (poids donnés à litre indicatif)

Chapon fermier 3,5 à 4,5kg pour 8 à 12 pers	18,90€/kg effilé*
Poulet fermier environ 2kg 2,2kg pour 5 à 6 pers	10,90€/kg effilé*
Poularde environ 2,5kg à 3kg pour 5 à 6 pers	20,90€/kg effilée*
Pintade fermière 2,0kg à 2,3kg pour 4 à 6 pers	14,50€/kg effilée*
Dinde fermière 3,5 à 4,kg pour 8 à 12 pers	21,90€/kg effilée*
Chapon de pintade 2,3kg à 2,7kg pour 5 à 7 pers	20,90€/kg effilée*
Caille 1 pers	20,90€/kg effilée*

Chapon de Bresse local (Illiat)	38,90€/kg effilé*
Poularde de Bresse local (Illiat)	32,90€/kg effilée*
Poulet de Bresse 2kg 2,2kg pour 5 à 6 pers	20,90€/kg effilé*
Dinde de Bresse 3,5 à 4,kg pour 8 à 12 pers	29,90€/kg effilée*
Pigeon	35,50€/kg effilé*
Canette des Dombes « le prince de barbarie »	11,90€/kg effilée*
Magret de canard	28,90€/kg

*Effilé volaille pesée brut puis vidée et préparée gratuitement, poids donnés à titre indicatif en fonction des années les poids peuvent varier.

Foie gras frais éveiné (sud-ouest de la France) 62,90€/kg disponibilité limitée

Menu 1 à 23,90€/pers :

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

Pâté en croûte festif Canard, poulet, filet mignon, foie gras et morilles ½ tranche par menu

Ou

Terrine de pintade aux morilles



Civet de cerf

Ou

Poulet fermier à la crème de Bresse

Ou

Mousseline de sandre et crevettes jus de moules crémé



Gratin forestier **ou** dauphinois à choisir à la commande



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Menu 2 à 26,90€/pers :

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

Saumon fumé tranché main Ecosse

Ou

Foie gras de canard

(Pain à la châtaigne offert, foie gras sous vide pour une conservation optimal)

Ou

Terrine de Chapon, pistaches et foie gras



Civet de sanglier

Ou

Rôti chapon sans os roulé sauce crème de Bresse



Gratin de cardons **ou** dauphinois à choisir à la commande



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Menu 3 à 31,90€/pers :

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

Terrine de saumon et saint Jacques

Ou

Terrine de bar deux couleurs

Ou

Foie gras de canard

(Pain à la châtaigne offert, foie gras sous vide pour une conservation optimal)

Ou

Terrine de pintade aux morilles



Boudin blanc aux morilles 5% (à poêler)

Ou

Ravioles écrevisse coulis d'écrevisses



Rôti chapon sans os roulé sauce crème de Bresse

Ou

Epaule de veau confite, sauce de Noël Porto et foie gras

Ou

Civet de sanglier



Moelleux de courge et éclats de marron



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

Plus de commande possible après le 19 pour les 24/25 et le 26 pour le 31

Menu enfant 17,50€/pers :

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

Boudin blanc nature (à poêler)

Ou

Saumon fumé tranché main Ecosse

Ou

Terrine Bar deux couleurs



Filet de volaille à la crème de Bresse

Ou

Ravioles écrevisses, coulis d'écrevisses



2 pommes Dauphine **ou** gratin dauphinois à choisir à la commande



Dessert au choix dans la liste des bûches maison

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 19 pour les 24/25

et le 26 pour le 31

Des arrhes vous seront demandées à la commande

Merci de votre compréhension.

Horaires pendant les fêtes :

<u>Lundi 22</u>	8h00-12h00
<u>Le 23 décembre :</u>	8h00-13h00 et 15h00 19h00
<u>Le 24 décembre :</u>	6h30-16h00 non-stop
<u>Le 25 décembre:</u>	8h-11h30
<u>Lundi 29</u>	Fermé
<u>Le 30 décembre :</u>	8h00-13h00 et 15h00 19h00
<u>Le 31 décembre :</u>	6h30-13h00 non-stop
<u>Le 1^{er}</u>	Fermé tout le jour

Pour le reste ouverture habituelle



Pensez à réserver vos galettes des rois maison pour janvier

*Arnaud Broyer et son équipe,
vous souhaitent de passer d'excellentes
fêtes*

et vous remercie pour votre fidélité.