

NOTRE CARTE TRAITEUR 2022

Prix TTC à emporter

Mise en bouche pour apéritif cocktail

Eventail de verrines au choix du chef (les 3) (foie gras, courgette chorizo, poisson, melon ... suivant la saison)	3.50 €
Assortiment de mini burger bretzel à chauffer (les 3)	3.50 €
Assortiment de mini navettes garnies (les 4)	3.80 €
Mini burger prestige apéritif (les 4)	5.00 €
(Jambon sec-fromage, œuf de truite, saumon fumé-raifort, foie gras)	
Assortiment de mini muffins (les 4)	4.00 €
(Jambon, tomate basilic, petits pois menthe, carotte curry)	
Mini-brochette de poulet montée à la main sur pic en bois (la pièce)	
→ A la provençale marinée avec une olive	1.50 €
→ Marinée au miel avec une datte	1.50 €

Pâtisserie charcutière

Feuilletés apéritifs salés (100 à 120 pièces/kg)	19.50 €/kg
Gougères bourguignonnes (90 à 100 pièces /kg)	19.50 €/kg
Pain surprise charcuterie	20.00 €
Pain surprise poisson	20.00 €
Cake aux olives et jambon (les 100gr)	1.90 €
Quiche (la plaque)	29.00 €
Pizza (la plaque)	29.00 €
Quiche aux oignons (la plaque)	30.00 €
Pizza aux trois fromages (la plaque)	30.00 €
Quiche tartiflette (la plaque)	31.00 €
Quiche poulet chorizo (la plaque)	31.00 €
Quiche végétarienne aux poireaux (la plaque)	30.00 €
Quiche au thon (la plaque)	30.00 €
Nos plaques de quiches et pizzas sont de 96 morceaux (format 40/60)	

Entrée chaude pâtissière (prix à la pièce)

Tourte au poulet / champignons pour 6 pers	15.00 €
Tourte aux escargots à la crème persillée pour 6 pers	19.00 €
Feuilleté aux fruits de mer individuel	3.00 €
Feuilleté aux escargots individuel	3.50 €
Feuilleté saumon /oseille individuel	3.50 €
Feuilleté aux grenouilles individuel	3.50 €

Entrées froides sur plat (prix à la part)

Foie gras de canard maison toasts et gelée	8.00 €
Cornet de jambon à la mousse de foie, gelée et cornichons	2.50 €
Cornet de poisson au saumon fumé, macédoine et crevette	5.50 €
Médaille de sandre ou saumon garni de macédoine et crevette	7.50 €
Tartare de saumon frais	6.00 €
(Coupé au couteau à l'huile d'olive et citron)	

Poissons chauds en sauce (prix à la part)

Filet de sandre garni aux escargots persillés crème de crémant	7.50 €
Gratin de fruits de mer et fleurons	7.50 €
Dos de cabillaud croute de parmesan crème chorizo	7.00 €
Dos de saumon frais aux amandes sauce champagne	7.50 €
Dos de loup velouté de moules et champignons crème safranée	7.00 €
Filet de dorade royale, crème d'écrevisses et chorizo	7.00 €
Nage de Saint Jacques et saumon émulsion américaine	7.50 €

Viandes en sauce (prix à la part)

Filet de bœuf en brioche (min 4pers)	11.00 €
Tournedos de bœuf charolais brisures de morilles	11.00 €
Sauce St Marcellin	11.50 €
Filet mignon de veau son jus légèrement crème	8.00 €
Filet de canard rôti sur peau aux épices	8.00 €
Suprême de pintade sauce salmis	7.50 €
Suprême de poulet à la crème fraîche d'Etrez	7.00 €
à la chair d'écrevisses	7.50 €
Aux morilles	7.50 €
Coq au vin	6.50 €
Jambon braisé sauce madère	6.50 €

Spécial gibier (prix à la part)

(Uniquement en période de chasse)

Pavé de kangourou réduction jus corsé	7.50 €
Filet de sanglier bardé façon tournedos sauce grand veneur	8.50 €
Sauté de sanglier sauce girofle trompette et cèpes	7.50 €
Gigot de sanglier sauce grand veneur	8.00 €
Gigot de cerf sauce saint Hubert	8.00 €
Civet de cerf sauce grand veneur	8.00 €

Spécial Plats uniques (prix à la part)

(10 pers minimum)

Poule au riz sauce suprême	6.50 €
Choucroute garnie	6.50 €
(Choux, pommes de terre, Strasbourg, saucisse fumée, saucisson cuit)	
Bœuf bourguignon (pommes vapeur)	7.00 €
Cassoulet toulousain	8.00 €
(Canard, poitrine de porc, saucisse, haricots)	
Saucisson beaujolais pomme vapeur	6.50 €
Tartiflette et charcuterie	8.50 €

Spécial Plats uniques venus d'ailleurs (prix à la part)

(10 pers minimum)

Couscous (agneau, poulet, merguez)	8.00 €
Paella royale	8.50 €
(poulet, chorizo, fruits de mer, gambas, pétoncles, riz)	
Chili con carne	7.50 €

Veggie

Pané de blé à l'emmental et épinards coulis de tomate basilic	6.50 €
Lasagne aux épinards	6.50 €

Légumes (prix à la part)

Gâteau de champignons façon kouglof	2.10 €
Gratin dauphinois	2.50 €
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons sauvages	2.70 €
Tarte Tatin d'endives	2.50 €
Crêpes Parmentier (5/pers)	2.50 €
Tomate provençale	1.40 €



BUFFET APERITIF

4.00 € TTC par pers.
3 toasts assortis
(Charcuterie et poisson)
3 tranches de pâté en croûte cocktail
3 tranches de rosette
3 mini-pizzas
3 mini-quiches

BUFFET DINATOIRE

6.50 € TTC par pers.
3 mini-quiches
3 mini-pizzas
2 tranches de pâté en croûte cocktail
3 tranches de rosette
Jambon blanc, jambon sec roulé sur pic
Fromage en dés sur pic

Possibilité de mignardises : 2.80 € les 3

Minimum de 10 pers pour les buffets apéritif et dinatoire

PLATEAUX DE CHARCUTERIE DINATOIRE

4.00 € TTC par personne

Jambon blanc, rosette, cube de terrine de campagne, chorizo,
Dés de jambon persillé
Roulé sur pic

Viandes froides sur plat (prix à la part)

Cuisse de poulet rôti (1tr /pers)	2.50 €
Roti de porc filet cuit (2tr/pers)	2.50 €
Rosbif cuit (2tr/pers)	3.00 €
Gigot d'agneau rôti à l ail (2tr/pers)	4.00 €

POUR COMMANDER :
SARL Jean DUBY
Maison familiale fondée en 1980
385 route de Bagé
FEILLENS
Tél : 03 85 30 03 09

Boucherie de Flacé
72 rue de la liberté
MACON
Tél : 03 85 38 91 93

Faire de vos repas une véritable fête est
Notre souhait le plus cher.
A chaque moment important de votre vie (banquet,
mariage, réception, réveillon,
repas d'affaires...),
Vous pourrez compter sur notre savoir-faire
et nos précieux conseils.
Reconnue dans la région pour sa qualité, notre équipe
traiteur vous garantit
Sérieux et efficacité.
Traditionnels, les mets présentés sont préparés avec
soin et « fleurent bon la cuisine d'antan ».
Pouvant s'adapter à vos goûts, n'hésitez pas à nous
solliciter pour un devis personnalisé.
L'équipe Jean Duby

Suivez nous également sur Facebook Sarl Duby Jean

Les salades 3.00€ TTC la part (200 g)

Salade piémontaise aux œufs
Taboulé au poulet et chorizo
Salade de betterave rouge à la moutarde à l'ancienne
Salade de cœur d'artichaut au pistou
Salade strasbourgeoise
Duo de céleri et carottes râpés
Salade de tagliatelles au saumon fumé
Macédoine de légumes
Salade de museau de bœuf
Salade de pommes de terre, harengs, oignons
Green salade (brocolis, haricots verts, pois gourmands)
Salade de lentilles à la marocaine, au pois chiches et carottes
Salade de légumes du soleil
(riz, tomates, olives, poivrons, feta)

Buffet froid 15.00 € par personne (à partir de 20 pers)

Macédoine, salade piémontaise aux œufs,
Salade de tagliatelles au saumon,
Duo de céleri et carotte râpés,
Taboulé au poulet chorizo
– terrine de sandre
Terrine de campagne, jambon blanc, rosette,
Ballottine de volaille
1tr de rôti de porc cuit, 1 tr de rosbif, ½ cuisse de poulet
Fromage plateau 3 variétés



