

Menu des Fêtes

Menu Tentation

28.00 €

Feuilletés apéritifs à chauffer (3/pers.)



Assiette landaise :
Médaillon de foie gras de canard,
gésier confit, magret séché,
pain d'épices et salade verte



Filet de dorade royale
au vin moelleux



Pavé de bœuf Charolais
Sauce crème de morilles

ou

Suprême de poulet
aux écrevisses



Gratin dauphinois
et

Fondant aux champignons

Menu Gourmand

20.00 €

Toasts festifs en couleur (3/pers.)



Exquis de homard bleu
et pulpe d'étrilles avec garniture

ou

Pâté en croûte de volaille et son
médaillon de foie gras avec garniture



Traditionnel gratin de fruits de mer
au saumon avec fleuron



Caille désossée farcie caramélisée
Crème au porto

ou

Civet de cerf mariné
sauce grand veneur



Gratin dauphinois

Menu Enfant

10.00€

Suprême de poulet crème + crêpes Parmentier

Ne pas jeter sur la voie publique - Tarifs susceptibles d'être modifiés sans préavis

**Commande jusqu'au 19 décembre 2023 pour le 25 décembre 2023
et jusqu'au 27 décembre 2023 pour le 31 décembre 2023.**



FEILLENES : 385 route de Bâgé - 01570 Feillens

Tél. : 03 85 30 03 09 - Fax : 03 85 30 13 02

MÂCON : 72 Rue de la Liberté - 71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 91 93 - Mail : contact@jean-duby.com

Suivez-nous



facebook.com/sarlDuby.dubytraiteur

Nos mises en bouche apéritif

Eventail de verrines en assortiment au choix du chef, les 3.....	3.50 €
Assortiment de toasts en couleur, les 3.....	3.00 €
Pain surprise norvégien (saumon fumé, haddock fumé).....	27.00 €
Pain surprise landais (mousse de foie gras, jambon sec).....	25.00 €
Assortiment de feuilletés apéritifs à chauffer, le kg.....	24.00 €
Gougères bourguignonnes, le kg.....	22.00 €

Nos entrées

Tourte de canard aux cèpes, pour 6 pers, la pièce.....	24.00 €
Tourte aux escargots à la crème persillée, pour 6 pers, la pièce.....	24.00 €
Tourte à la chair de grenouilles à la crème persillée, pour 6 pers, la pièce.....	24.00 €
Bouchée à la reine aux ris de veau et morilles.....	9.50 €
Exquis de homard bleu, pulpe d'étrilles et garniture.....	6.50 €
Demi-queue de langouste en Bellevue garnie.....	21.50 €
Foie gras de canard maison avec toasts et confiture de fruits (stock limité).....	10.50 €
Médaille de saumon ou sandre avec garniture et mayonnaise.....	7.50 €
Pâté en croûte de ris de veau.....	7.00 €
Ballottine de gibier cerf ou sanglier, 2 tranches.....	5.00 €
Feuilleté aux escargots crème persillée.....	4.00 €
Feuilleté de saumon à l'oseille.....	5.00 €

Nos poissons - La part

Traditionnel gratin de fruits de mer et Saumon avec fleuron (250 g).....	8.00 €
Demi-queue de langouste à l'américaine.....	21.50 €
Mousseline de brochet et son coulis d'écrevisses.....	7.50 €
Filet de sandre garni aux escargots persillés au vin moelleux.....	8.00 €
Dos de cabillaud et crevette au curry jaune.....	8.00 €
Dos de saumon, velouté de moules et champignon crème de safran.....	8.00 €

Nos plats en sauce - La part

Filet de bœuf en croûte briochée, sauce madère.....	11.00 €
Pavé de bœuf charolais, sauce crème de morilles.....	11.00 €
Mini rôti de chapon, jus périgieux.....	6.50 €
Pavé de filet de poularde, crème fraîche d'Etretz.....	7.00 €
Suprême de poulet aux écrevisses.....	8.00 €
Caille désossée farcie caramélisée, crème de porto.....	8.00 €
Pavé de kangourou, sauce aux 5 baies.....	8.00 €
Civet de cerf, sauce grand veneur.....	8.50 €
Epaule de sanglier en civet.....	8.00 €

Nos légumes - La part

Gratin dauphinois.....	2.50 €
Crêpes Parmentier (4/pers.).....	2.50 €
Tarte Tatin au confit d'oignons.....	2.80 €
Flan de patate douce cœur de romanesco.....	2.10 €
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons sauvages.....	2.70 €

Tous nos prix sont TTC