Mise en bouche pour apéritif

Pain surprise Landais (mousse de foie gras, jambon sec)	25.00 €
Assortiment de feuilletés apéritifsà chauffer - 100 à 120 p/kg	24.50 € le kg
Gougères bourguignonnes 80 à 100 p/kg	22.50 € le kg

Plateaux cocktail à partager

Chaud (4 pièces /pers) 1 feuilleté panier, 1 mini gaufre emmental, 1 bouchée escargots, 1 bouchée aligot	3.50 € /pers
Froid (5 pièces /pers) 1 mini wraps au saumon, 1 madeleine au ci	4.50 €/pers heddar,
1 mini cannelé, 1 macaron salé, 1 mini cook	

Nos entrées sur plat décoré

Tourte aux escargots à la crème persillée pour 6 personnes	24.00 € pièce
Feuilleté de saumon en croûte pour 4 à 5 personnes	27.00 € pièce
Feuilleté aux escargots individuel	5.00 €
Bouchée à la reine aux ris de veau et morilles	11.00 €
Terrine de sandre garnie	6.50 €
Demi-queue de langouste en Bellevue	21.50 €
Plateau landais Foie gras de canard maison avec toasts jambon sec et salade verte	11.00 €
Ballottine de gibier cerf ou sanglier 2tr	5.50 €
Feuilleté de boudin blanc au madère	5.00 €

Nos plats en sauce - La part

Filet de bœuf en croûte Wellington, pour 8 personnes	55.00 €
Pavé de bœuf Charolais sauce crème de morilles	11.00 €
Fondant de poulet farci de patate douce et carotte sauce miel	7.00 €
Tournedos de filet de canard Rossini sauce landaise	10.00 €
Suprême de poulet à la crème fraîche d'Etrez	8.50 €
Caille désossée farcie aux cèpes et bolets sauce forestière	8.00 €
Civet de cerf sauce grand veneur	8.50 €
Estouffade de sanglier en civet	8.00€

Nos poissons - La part

Traditionnel gratin de fruits de mer et Saumon avec fleuron (250 g)	8.50 €
Demi-queue de langouste à l'américaine	21.50 €
Mousseline de brochet, sauce homardine	7.50 €
Duo de crevette et saumon à l'huile de noisette et crème de potiron	8.50 €
Quenelle gourmande au saumon et morilles, coulis d'écrevisse	6.80 €
Dos de saumon velouté de moules et champignons sauce safran	9.00 €

Nos légumes - La part

Gratin dauphinois	2.50 €
Crêpes Parmentières (4/pers.)	2.50 €
Tagliatelles	2.20 €
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons sauvages	2.70 €
dax portines de terre et champignons sadvages	

FEILLENS: 385 route de Bâgé - 01570 Feillens

Tél.: 03 85 30 03 09

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

Menu des Fêtes 2025

Menu Gourmand 25.00€

Tatin de mousse foie gras et pomme caramélisée Toast et salade verte

Porcelaine de saumon et crevette sauce agrumes Ou

Gratin de fruits de mer et fleuron

Civet de cerf sauce grand veneur Ou Suprême de poulet crème de morilles

Gratin dauphinois et gâteau de légumes

Menu festif 19.00€

Ballottine de gibier (2 tr) sur plat ou Terrine de St Jacques avec garniture

Mousseline de brochet sauce homardine
Ou
Epaule de sanglier en civet
ou
Fondant de poulet farci de patate douce sauce miel

~~~

Gratin dauphinois et mousseline de butternut

### Menu des petits 10.00€

Escalope de poulet à la crème et crêpes parmentières

Tous nos prix sont TTC

COMMANDES jusqu'au 19 décembre pour le 25 et jusqu'au 27 décembre pour le 31