Tous nos prix sont TTC

Pour vos apéritifs & mises en bouche

Nos pains surprises

Le Landais ..... 25.00 €
(Onctueuse mousse de foie gras et jambon sec de pays)
L'Océan ..... 28.00 €
(Fines tranches de saumon fumé et crème acidulée)

Nos gourmandises chaudes

Assortiment de fins feuilletés apéritifs ..... 24.50 € le kg
(env. 100 à 120 pièces)
Authentiques gougères bourguignonnes au fromage ..... 22.50 €
(env. 80 à 100 pièces)

Plateau cocktail à partager

Le Plateau Froid (5 pièces par personne) ..... 4.50 €/pers
(Mini wrap au saumon, madeleine au cheddar, mini cannelé salé, macaron surprise, mini cookie au basilic)

Nos entrées de prestige sur plat décoré

Nos spécialités à partager

Tourte festive aux escargots et sa crème persillée ..... 24.00 € pièce
(pour 6 personnes)
Tourte de canard gourmande à la crème de morilles ..... 24.00 € pièce
(pour 6 personnes)
Splendide saumon en croûte dorée ..... 27.00 € pièce
(pour 4 personnes)

Nos entrées individuelles

Feuilleté traditionnel aux escargots de Bourgogne ..... 5.00 €
Croustade de boudin blanc parfumée au Madère ..... 5.00 €
Véritable bouchée à la reine aux ris de veau et morilles ..... 11.00 €
Terrine de sandre fine à la chair d'écrevisse et sa garniture ..... 7.50 €
Demi-queue de langouste en Bellevue et son décor de fête ..... 21.50 €
Foie gras de canard Maison, mi-cuit et ses toasts croustillants ..... 10.00 €
Ballottine de noble gibier ..... 6.50 €
(Cerf ou sanglier, les 2 tranches)
Médaillon de saumon ou de sandre délicatement garni ..... 7.50 €

Le retour de la criée : Nos Poissons

Fruits de mer et saumon en gratin , son fleuron croustillant (250g) ..... 8.50 €
Demi-queue de langouste impériale à l'armoricaine ..... 21.50 €
Fine mousseline de saumon, nappée de sa sauce aux écrevisses ..... 7.50 €
Mousseline de brochet son beurre blanc ..... 8.00 €
Filet de daurade royale juste saisi, nappé d'une onctueuse crème d'écrevisses et éclats de chorizo ..... 7.50 €
Dos de saumon rôti aux amandes, velouté au Champagne ..... 9.00 €

Nos viandes d'exception & plats en sauce

Filet de bœuf en croûte façon Wellington ..... 67.00 €
(pour 6 personnes)
Pavé de bœuf Charolais, crème onctueuse aux morilles ..... 11.00 €
Tournedos de filet de canard Rossini, fine sauce Landaise à l'Armagnac 10.00 €
Pavé de cuissot de veau fondant, sauce suprême à la crème ..... 9.90 €
Suprême de poulet à la prestigieuse crème fraîche d'Étrez AOP ..... 8.50 €
(Option sauce aux morilles : **9,50 €** / Option sauce aux écrevisses : **9,00 €**)
Caille désossée farcie aux cèpes et bolets, sauce crème forestière ..... 8.00 €
Civet de cerf mijoté, sauce Grand Veneur à la bière ambrée et spéculoos 8.50 €
Civet de sanglier lentement mariné, nappe d'une authentique sauce Grand Veneur ..... 8.00 €
Confit de cuisse de canard sauce crémeuse aux brisures de morilles ..... 7.50 €

Nos accompagnements maraîchers

Authentique gratin dauphinois à la crème et muscade ..... 2.50 €
Moelleuses crêpes Parmentières (Les 4 pièces) ..... 2.50 €
Gratin forestier aux pommes de terre et champignons sauvages 2.70 €
Fine mousseline de butternut de saison ..... 2.50 €
Tartelette de légumes et oignons caramélisés ..... 3.20 €

Nos formules de partage conviviales

Le Plateau de charcuterie fine pour Raclette ..... 7.50 €/pers
(**Sans fromage** - Mortadelle pistachée parfumée à la truffe, jambon cuit supérieur, jambon sec italien, Rosette de Lyon — 2tr/produit)

Le Plateau Pierrade Gourmet (250g / pers.) ..... 8.50 €/pers
(Émincés de filet de canard, bœuf Charolais sélection fondue, filet de poulet et pavé de cerf)

Menu des Fêtes 2026

Menu Gourmand 29.00€

Tarte fine de mousse de foie gras et pommes caramélisées, toasts et bouquet de salade verte
ou
Cassolette de tartare de saumon frais à la crème citronée et ciboulette

Fruits de mer et saumon en gratin et son fleuron feuilleté

Civet de cerf mijoté, sauce Grand Veneur à la bière ambrée et éclats de spéculoos
ou
Suprême de poulet, velouté d'écrevisses

Duo de gratin dauphinois et son gâteau de légumes de saison

Menu Festif 21.00€

Feuilleté apéritif festif

Fine terrine de sandre à la chair d'écrevisse et sa garniture
ou
Ballotine de noble gibier (2 tranches) présentée sur plat décoré

Filet de dorade royale juste saisi, nappé d'une onctueuse crème d'écrevisse et éclats de chorizo
ou
Civet de sanglier mijoté, sauce Grand Veneur
ou
Pavé de cuissot de veau fondant, sauce suprême à la crème

Gratin dauphinois, douceur de mousseline d'asperges et tomate confite

Menu des P'tits Chefs 10.00€

Tendre escalope de poulet à la crème, accompagnée de ses crêpes Parmentières

Jean Duby TRAITEUR

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

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