

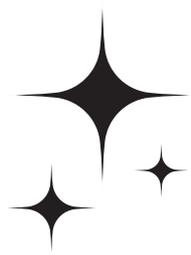


**NOËL 2024**



***1 Place Duhamel du Monceau  
45300 Pithiviers  
02.38.30.02.99***

***[sebastien.braat@wanadoo.fr](mailto:sebastien.braat@wanadoo.fr)  
[maisonbraat.fr](http://maisonbraat.fr)***



## NOTRE CARTE

### **MISE EN BOUCHE**

**Canapés variés**                      **Le plateau de 24 pièces**                      **28.00 €**

Wrap Crudités Fromage  
Mauricette à la mousse de foie  
Burger Parmesan Jambon  
Clubs Sandwichs Rosette  
Navette Saucisse de Morteau

**Fours chauds**                      **Le Plateau de 24 Pièces**                      **24.00 €**

Mini Quiches                      Mini Croque Monsieur  
Mini Pizzas                      Mini Eclairs  
Mini Friands                      Mini Bouchées Fruits de Mer

**Pain Surprise**                      **Tout Charcuterie**                      **48 pièces**                      **38.00 €**

Jambon cuit                      Roulade de Jambon pistache  
Jambon cru                      Mousse de Foies de Volaille  
Rosette

### **LE FOIE GRAS                      ORIGINE FRANCE**

Terrine de Foie Gras de Canard                      Mi-Cuit                      **175.00 €**

La Tranche de Foie Gras avec un Décor Festif et son confit d'oignons                      **12.50 €**

Finger Parfait de Foie Gras et Figs                      **7.80 €**

### **LE SAUMON**

**Le Saumon "BÖMLO"**                      le Kg                      **79.90 €**

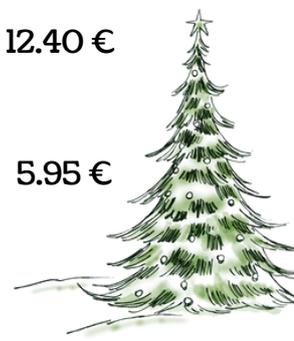
*Norvégien, Elevé à BERGEN en eaux pures et limpides des fjords, rafraichies par la fonte des neiges et par les forts courants marins de la Mer de Norvège.*

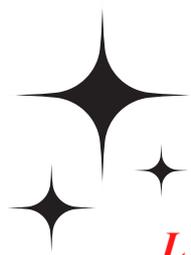
*Pour lui conférer plus de finesse et respecter sa Noblesse,*

***Fumé Maison au Bois d'Hêtre, Tranché Main par nos soins.***

Le Saumon Fumé Sur Plat                      **12.40 €**  
Décor festif : Tomates Cerises, Beurre, Citron

Le Saumon à la Parisienne en coquille                      **5.95 €**





## **LES BALLOTINES**

L'incontournable des fêtes de fin d'année	le Kg	45.00 €
• Volaille abricots figues pistache		
• Tout cochon		
• Canard cerise amarena		

## **LES ENTRÉES FROIDES**

Coquille de Langouste Perles des Mers		9.90 €
Terrine de Poissons et sa sauce aux herbes fraîches	les 100g	
Saumon aux fines herbes		5.40 €
Tourteau et crevettes		5.80 €

*La Terrine sera accompagnée d'une salade de perle des mers (œufs de truite, miette de crabe et perle de pâte citronnée), tomates cerise, et citron.*

## **LE BOUDIN BLANC**

<b>Spécial fêtes</b>	<b>3 achetés = 1 offert</b>	<b>le Kg</b>	
Boudin blanc à l'ancienne au porto blanc			30.00 €
Boudin blanc à 2 % de Truffles Tuber melanosporum			40.00 €

## **LES ENTREES CHAUDES**

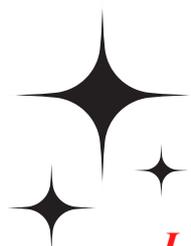
Douzaine Escargots "Très Gros" de Bourgogne	Assiette de 12	13.20 €
Véritable Bouchée à la reine		6.50 €
(Ris de Veau, Blanc de Volailles, Champignons Beaucerons)		
Coquilles St Jacques "Traditionnelle"		8.90 €

## **LES POISSONS**

Quenelles de Brochet sauce Nantua		8.20 €
Filet de Saumon Bomlo Sauce Noilly Prat		13.90 €
Dos de Cabillaud sauce Crustacés		12.50 €

*Chaque Poisson est accompagné de sa dariole de petits légumes et sa crevettes bouquets*





## **LES VIANDES**

Tournedos de chapon farcis sauce forestière	14.90 €
Sauté de Biche à l'armagnac et Cramberries	12.90 €
Cailles Farcies à la pomme et aux raisins	12.95 €
Le Jambon en Croûte de Noël sauce madère champignons beaucerons	12.50 €

### *Les accompagnements*

Gratin Dauphinois Truffé à 1,1%	5.75 €
Fondant de pomme de terre sarladaise	4.40 €
Darioles de Marrons et Lard Fumé	4.20 €
Purée onctueuse de Patate douce	4.00 €
Champignons Beaucerons Farcis	4.20 €
Poêlée festive de Noël	4.80 €

### **Notre Sélection de Fromages Affinés**

Le Plateau de 4 Fromages	60g par pers	6.90 €
--------------------------	--------------	--------

Chèvre, Comté, Roquefort,  
Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert,  
Crottin de Chavignol, Brie de Meaux...

## **NOS VOLAILLES**

*Nos volailles fermières sont issues de la ferme de LUTEAU 45 BEAUNE*

*Le prix facturé est le poids de la volaille entière, non vidée,*

*Elles sont préparées gracieusement, prêtes à cuire, farcies ou non.*

**Au Kg**

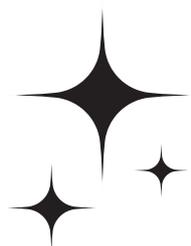
PINTADE DE NOEL	Plus de 45 jours d'élevage	1.90 à 2.1 Kg	21.80 €
Dinde		3.1 à 4.0 Kg	21.90 €
Chapon		2.3 à 2.7 Kg	21.90 €
Poularde		2.4 à 2.7 kg	21.90 €
Farce fine de Noël	Cognac, Foie Gras, Champignons de BEAUCE		24.90 €

***La création du chef pour mieux vous servir***

***Minimum de 8 personnes***

***Nous vous proposons nos volailles entières, farcies, cuites à basse température, ...  
pour un moelleux extra fondant afin que vous n'ayez plus qu'à dorer au four !***





## ***NOS HORAIRES***

<i>Mardi 24 Décembre</i>	<i>8h30 - 17h30</i>	<i>non stop</i>
<i>Mercredi 25 Décembre</i>	<i>9h30 - 12h30</i>	
<i>Mardi 31 Décembre</i>	<i>8h30 - 17h30</i>	<i>non stop</i>

Pour une bonne gestion des commandes, afin de mieux vous servir, nous vous informons que :

***Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au Samedi 21 Décembre.***

Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

***Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au Samedi 28 Décembre.***

Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

Nous vous demanderons également de régler votre commande et de conserver votre fiche avec votre numéro qui vous servira le jour du retrait en boutique afin de fluidifier au mieux le bon déroulement de ces journées particulièrement chargées !

***Nous serons fermés les lundis 23 et 30 Décembre pour préparer les commandes afin de mieux vous servir ! Durant ces jours nous nous consacrons entièrement à l'organisation et au bon déroulement des festivités !***

***Merci de votre compréhension.***

***Fermeture également le 1er Janvier 2025.***

*Nous vous souhaitons encore de belles fêtes.*

