

## Les Viandes et volailles

Fricassée de Chapon au Vin Jaune et morilles en cocotte individuelle	14.80 €
Râble de lièvre à la Royale	15.50 €
Mignon de veau façon Rossini sauce morilles et Savagnin	15.50 €
Noisettes de filet d'agneau en brochette à la crème d'ail doux	15.50 €

## Les accompagnements

Trilogie de garnitures pour poisson	
Lasagne de légumes, carré de risotto croustillant, roulé d'épinard à la crème d'estragon	5.50 €
Trilogie de garnitures pour viande	
Pomme Rösti, Endivette au jambon, Chausson aux champignons	5.20 €
Trilogie de garnitures pour Gibier	
Coing et potimarron rôtis, pomme de terre fondante, mini boîte de purée de céleri et carottes au cumin	5.50 €
Gratin de Belle de Fontenay	2.90 €
Garniture pour viande ou poisson prise à l'unité	2.20 €



Notre service Commande est ouvert jusqu'au **22 décembre** pour Noël et **29 décembre** pour nouvel an. Attention : dans le souci de mieux vous servir, nous ne pourrons pas accepter de modifications de commande, seuls les rajouts seront possibles. Les veilles et jours de fêtes, un grand choix de produits salés et sucrés vous sera proposé dans nos deux magasins.

**Toute l'équipe BAUD vous souhaite une excellente année 2015 !**

Centre Ville  
4 Grande Rue  
25000 Besançon

03 81 81 20 12

[www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com)

photographies non contractuelles

Parc Lafayette  
13 rue Alfred de Vigny  
25000 Besançon

03 81 52 56 56



BELLE  
FRANCAISE  
DETERRIN  
ROTIDEDIN  
GOURMANDIS  
SAINTJACQUES  
PATEENCROUTETRL  
DELICIEUXHORSDOE  
MARRONSMIJOTESENCA  
FOIEGRASDECANARDMAI  
CAILLEFARCIEENHABITDEFE  
VEAUROSSINIAUXSAVEURSDH  
JOYEUXNOELATOUSLESGOURME

*Pour un Noël haut en goût et en couleurs !*

**LE REPAS FESTIF**

## L'Apéritif

Boîte 12 canapés assortis

12.00 € la boîte

Boîte 12 mini pâtés en croûte médaillonnés foie gras

14.40 € la boîte

Pain Nordique de Noël 60 pièces : Foie gras, crabe et saumon fumé

47.00 €

## Les Coffrets Apéritifs

**Coffret Apéritif Prestige** 14 pièces

Kub de foie gras surprise et chutney, Purée de patate douce et crabe aux agrumes, Saint-Jacques Vinaigrette passion, aspik de homard, fleur de saumon fumé

30.50 €

**Coffret Apéritif Bento** 10 pièces

Crêpe saumon fumé et cream cheese, Salpicon d'artichaut et foie gras dans sa feuille, Sablé paprika, crème de chèvre et tomate confite

14.00 €

**Plateau Comtois** 18 pièces (à réchauffer)

Tartelette au Comté et Morteau, Feuilleté aux morilles, mini cheese Burger au Comté

21.80 €

## Les Entrées Froides : Les Assiettes

Entrée présentée sur assiette cristal jetable, prête à poser sur table

« OCEANE »

Rosace de Saint-Jacques et homard sur rémoulade de céleri et pomme Granny, Salade de homard, Moelleux au saumon fumé

15.00 €

« GOURMANDE »

Médaillon de foie gras frais, bûchette de rillettes de canard, magret fumé et Griottine, crémeux foie gras

15.00 €

« VARIATION AUTOUR DU SAUMON »

Trilogie de saumons fumés, mini rillettes, salpicon de pommes de terre à la nordique, macaron chèvre et saumon

12.70 €

## Les Entrées Froides

Brouillade d'oeufs aux truffes

9.70 €

Demi langouste fraîche en Bellevue

(prix selon poids et selon cours)

Coeur de saumon fumé « BALIK Style » :

240.00 € LE KG

tel qu'il était dégusté à la Cour des Tsars de Russie

Conseil : découper en médaillons de 1cm d'épaisseur

Balik Tsar For One : portion de 160 gr env.

240.00 € le kilo

Balik Tsar for two : portion de 300 gr

Balik Tsar Nikolaj : portion de 500 gr env.

Découvrez notre sélection de

Caviars d'Aquitaine (Prunier-Caviar House) (prix selon poids et selon cours)

## Les Entrées Chaudes

Vol-au-vent de Noël aux morilles et champignons et son coffret en pâte feuilletée

9.80 €

Croûte aux morilles à l'Ancienne

14.50 €

Noix de Saint-Jacques en coque lutée

15.60 €

Cassolette d'Escargots à la bourguignonne

9.80 €

sur sa purée de légumes oubliés

## Les Poissons

Dos de cabillaud rôti au beurre blanc citronné, purée de choux à la coriandre

13.70 €

Ballotine de lotte et langoustine sauce homardine sur sa compotée de fèves

16.00 €

Noix de saint-Jacques en deux façons sauce safran sur sa fondue de légumes de saison

14.90 €

Demi homard aux petits légumes et son rôti de lotte à l'Armoricaine

35.00 €