

notre

CARTE

TRAITEUR



2025-26

**La maison
beduneau**
CONSERVIERIE ARTISANALE

les entrées

9,50€/PART

PLANCHE APÉRO DU MOMENT

Composition les inspirations du Chef

Minimum 10 bouchées par personne

SAUMON SÉCHÉ À L'ANETH, BETTERAVES & PICKLES DE LÉGUMES, VINAIGRETTE DE COING

Allergènes : poisson, vinaigre (sulfites)

ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD, MAGRET FUMÉ & CHUTNEY, MÉLANGE DE GRAINES TORRÉFIÉES

Allergènes : vinaigre (sulfites), fruits à coque

TERRINE DE NOËL : PRESSÉ DE FOIE GRAS & LANGUE DE BŒUF, PICKLES DE LÉGUMES

Allergènes : œuf, vinaigre (sulfites)

les poissons

10€/PART

PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE, CRÈME DE COQUES À L'ESTRAGON, MOELLEUX DE BROCOLIS & CITRON CONFIT, RIZ PARFUMÉ

Allergènes : poisson, mollusques, lactose, œuf, vin (sulfites)

PAVÉ DE MERLU, CRÈME DE MOULES ET ÉCHALOTES, MOELLEUX DE BROCOLIS & CITRON CONFIT, RIZ PARFUMÉ

Allergènes : poisson, mollusques, lactose, œuf, vin (sulfites)

CASSOLETTE DE POISSON À GRATINER (EN VERRINE)

Allergènes : poisson, mollusques, crustacés, vin (sulfites), crème (lactose)

les viandes & les plats veggie

11€/PART

LES PLATS DE VIANDE SONT SERVIS AVEC 2 GARNITURES AU CHOIX :

GARNITURE 1

Galettes de pommes de terre
ou Gratin de pommes de terre au Morbier ET

Allergènes : lactose, œuf

GARNITURE 2

Tarte tatin de légumes
ou Flan de champignons
ou Moelleux de brocolis & citron confit

Allergènes : lactose, œuf

CUISSE DE CANARD CONFIT, SAUCE AU POIVRE

Allergènes : crème (lactose), vin (sulfites)

TOURNEDOS DE JOUE DE BŒUF EN BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VIANDE AUX CHAMPIGNONS

Allergènes : crème (lactose)

SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME DE COTEAUX DU LAYON

Allergènes : crème (lactose), vin (sulfites)

MOELLEUX DE CHAPON ET FARCE FINE AU FOIE GRAS, SAUCE MORILLES

Allergènes : œuf, crème (lactose)

DAHL DE LENTILLES, ÉPINARDS ET PATATES DOUCES, FALAFEL DE LÉGUMES

Allergènes : sésame, céleri

les plats à partager

SERVIS EN PLATS POUR MINIMUM 10 PERSONNES : 10 €/PERSONNE

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Allergènes : lactose, gluten

COUSCOUS DE CANARD ET SEMOULE

Allergènes : gluten

NANTIFLETTE (TARTIFLETTE AU CURÉ NANTAIS)

Allergènes : lactose

PARMENTIER DE CANARD

Allergènes : lactose, œuf

ROUGAIL SAUCISSES & RIZ CRÉOLE

Allergènes : aucun

À RÉCHAUFFER
AU FOUR

les formules

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE 2 FORMULES

FORMULE 1

ENTRÉE + PLAT
(avec garnitures 1 et 2)
= 20 €

FORMULE 2

ENTRÉE + POISSON + PLAT
(avec garnitures 1 et 2)
= 29 €

les commandes

LES COMMANDES SONT À PASSER AVANT
LE JEUDI 18 DÉCEMBRE 2025

POUR NOËL

> Retrait le 24 décembre avant 12 heures

POUR VOS REPAS DU 27 OU 28 DECEMBRE

> Retrait le 26 décembre de 16h à 19h

RÉCUPÉRATION DES COMMANDES
à Terregâte, La Jumellière, 49120 Chemillé en Anjou

les coordonnées

TÉLÉPHONE

02 41 64 33 50

EMAIL

maisonbeduneaujum@orange.fr

www.maison-beduneau.com