

La maison
beduneal

CONSERVERIE ARTISANALE

Carte traiteur



HIVER 2026-2027

Entrées

• Planche apéritive de Noël •

Composition festive à partager • 8 à 10 bouchées



• Pressé de canard confit & foie gras •

Millefeuille de canard confit effiloché et foie gras,
chutney pomme-coing et pickles

• Pâté en croûte de Noël •

Farce de canard, volaille, foie gras et pistaches,
gelée aux Coteaux du Layon

• Moelleux de potimarron au Chaource •

Magret fumé et salade à l'huile de noisette

• Crème de cèpes • Végétarien •

Morilles poêlées et croûtons briochés

• Cassolette de poissons & Saint-Jacques •

Fondue de poireaux, crème de crustacés, finition gratinée

Poissons

• Pavé de saumon, crème de homard •

Fondue de poireaux et pommes de terre grenailles rôties



• Pavé de merlu façon blanquette •

Petits légumes et riz

Plats de viande et végétariens

• Suprême de pintade •

Crème de morilles, deux garnitures au choix



• Moelleux de chapon •

Farce fine au foie gras, sauce aux morilles, deux garnitures au choix

• Canard confit •

Jus à l'orange et aux épices, deux garnitures au choix

• Effiloché de joue de bœuf •

Jus au Porto, deux garnitures au choix

• Crozets crémeux • Végétarien •

Accompagnés de courge rôtie, châtaignes et tomme

Vos deux garnitures au choix pour les viandes

- 1. Pommes de terre grenailles rôties ou gratin de pommes de terre au Morbier*
- 2. Moelleux de potimarron ou gratin de brocolis*

Minimum 8 personnes

Les plats à partager



• Cassoulet au confit de canard •

Mogettes de Vendée cuisinées, cuisse de canard, saucisse de canard et saucisson à l'ail (à réchauffer au four)

• Couscous de canard •

Légumes à couscous cuisinés, saucisse de canard, morceau de canard et semoule

• Parmentier de canard •

Présenté en plat, à réchauffer et à faire gratiner au four

• Rougail saucisses & riz •

Saucisses cuisinées à la tomate, légèrement pimentées, accompagnées de riz

Les formules

FORMULE 1 · 21 € / personne

Une entrée + une viande ou un plat végétarien,
avec les deux garnitures au choix pour les viandes

FORMULE 2 · 31 € / personne

Une entrée + un poisson + une viande ou un plat végétarien,
avec les deux garnitures au choix pour les viandes

Commander & retirer

COMMANDES AVANT LE JEUDI 17 DÉCEMBRE 2026

Retrait unique le **jeudi 24 décembre**, de 9h à 12h
pour les repas de Noël et des 26 et 27 décembre

Maison Beduneau · Terregâte, La Jumellière
49120 Chemillé-en-Anjou

02 41 64 33 50

maisonbeduneaujum@orange.fr

www.maison-beduneau.com

**La maison
beduneau**
CONSERVERIE ARTISANALE