



MAISON BEAUSSIER

.....

CARTE DES FÊTES

.....

113 Boulevard Michel Cointat

02.99.99.10.84

17 Rue du Tribunal

02.99.99.14.49



NOS MENUS

Menu Plaisir

18€

4 Petits-fours chauds

Foie gras de canard entier

Bouchée de poisson
sauce au champagne et petits légumes

Médailillon de Chapon
sauce normande

Gratin dauphinois et
purée de légumes

Menu Festif

23€

4 Petits-fours chauds

Foie gras de canard entier

Cassolette de poissons
flambés au calvados et petits légumes

Sauté de Biche
sauce grand veneur

OU

Rôti de Veau farci
sauce forestière

Gratin dauphinois et
flan de légumes du sud

Menu Gourmand

29€

3 Bouchées festives

Foie gras de canard entier
avec sa compotée d'oignons au cassis

Filet de Bar
avec son velouté au corail d'oursin et
flan de légumes

Magret de Canard
sauce langoustine

OU

Tournedos de Veau
sauce aux fruits des bois

Gratin dauphinois et
mousseline de céleri et châtaignes

Menu des Chefs

39€

3 Bouchées festives

Foie gras de canard entier
avec sa compotée d'oignons au cassis et
coulis de fruits rouges au balsamique

Filet de Saint-Pierre
à la crème de homard et
risotto aux champignons

Pavé de Biche
sauce au foie gras et au Cognac

OU

Filet de Bœuf
sauce au foie gras et au Cognac

Pommes de terre grenailles rôties et
carottes BIO glacées à l'orange

Menu Bambinos

6.90€

4 Petits-fours chauds

Émincé de Volaille
sauce à la crème et potatoes

NOTRE CARTE

Mises en bouche



Pain surprise 50 pièces.....	l'unité	35.00€
Plateau apéritif (froid) 16 pièces	le plateau	29.90€
*Macaron au foie gras - Tartelette de magret de canard fumé et confit d'oignons - Verrine de saumon et mousse de fromage frais au basilic - Entremet de la mer		
Plateau petits-fours (à réchauffer) 40 pièces.....	le plateau	29.90€
*Croque monsieur au jambon - Mini pizza - Feuilleté au chorizo - Quiche lorraine		
Plateau bouchées festives (à réchauffer) 30 pièces.....	le plateau	39.90€
*Tartelette de saumon à la tomate et au basilic - Feuilleté de ris de veau et champignons - Feuilleté de poisson à l'aneth		

Entrées



Foie gras de canard au whisky.....	le kilo.....	119.00€
Pâté en croûte pintade et pommes.....	le kilo.....	49.00€
Pâté en croûte canard et ris de veau.....	le kilo.....	49.00€
Boudin blanc fine champagne.....	le kilo	22.90€
Saumon fumé.....	le kilo	79.00€
Rillettes de duo saumon.....	le kilo	49.00€
Bouchée à la reine.....	l'unité.....	4.90€
Coquille Saint-Jacques.....	l'unité.....	5.90€
Foie gras de canard et compotée d'oignons au cassis.....	l'unité.....	7.50€

Poissons



Bouchée de poisson sauce au champagne, et petits légumes.....	la part.....	5.50€
Cassolette de poissons flambés au calvados, et petits légumes.....	la part.....	6.50€
Filet de bar avec son velouté au corail d'oursin, et flan de légumes.....	la part	11.00€
Filet de saint pierre à la crème de homard, et risotto aux champignons.....	la part	13.00€

Viandes



Émincé de volaille sauce à la crème et potatoes.....	la part.....	4.90€
Médailon de chapon sauce normande, gratin dauphinois et purée de légumes.....	la part	8.90€
Rôti de veau farci sauce forestière, gratin dauphinois et flan de légumes du sud.....	la part	9.40€
Sauté de biche sauce grand veneur, gratin dauphinois et flan de légumes du sud.....	la part.....	9.40€
Magret de canard sauce langoustine, gratin dauphinois et mousseline de céleri et châtaignes.....	la part	11.80€
Tournedos de veau sauce aux fruits des bois, gratin dauphinois et mousseline de céleri et châtaignes.....	la part	11.80€
Souris d'agneau au jus de cuisson aromatisé au romarin ou sauce au miel, gratin dauphinois et mousseline de céleri et châtaignes.....	la part	16.00€
Pavé de biche sauce au foie gras et au cognac, PDT grenailles rôties et carottes BIO glacées à l'orange.....	la part.....	16.00€
Filet de bœuf sauce au foie gras et au cognac, PDT grenailles rôties et carottes BIO glacées à l'orange.....	la part.....	16.00€

Date limite pour passer vos commandes :

Pour Noël jusqu'au **20** décembre

Pour le Nouvel An jusqu'au **27** décembre



Les photos de nos menus sur
notre site : maison-beaussier.fr

NOS VIANDES

Volailles Festives



	Prix au kg
Chapon Fermier blanc ou jaune du sud ouest 2.8/3.3 kg.....	17.90€
Dinde Fermière blanche ou jaune du sud ouest 2.8/3.8 kg.....	18.90€
Chapon de Pintade Fermière du Sud-Ouest 2/2.5 kg.....	18.90€
Poularde Fermière du Sud-Ouest 2.2/2.6 kg.....	16.90€
Poulet de Bresse AOP 2.4/2.8 kg.....	34.90€
Pintade Fermière des Landes 1.4/1.6 kg.....	14.90€
Magret de Canard.....	26.90€
Roti ou Paupiette de Pintade aux pommes et calvados.....	24.90€
Paupiette de Dinde Orloff.....	19.90€
Rôti de Canette farcie à l'orange 0.8/1.6 kg.....	19.90€
Caille 180/220 gr.....	22.90€
Caille farcie au foie gras 180/220 gr.....	38.90€

Gibiers

	Prix au kg
Pavé - Rôti de Biche S/OS.....	34.90€
Sauté de Biche Extra S/OS	28.90€
Cuissot Chevreuil A/OS 1.6/2.5 kg.....	28.90€
Cuissot Sanglier A/OS 3/6 kg.....	19.90€
Pavé - Rôti de Sanglier S/OS.....	29.90€

Veau



	Prix au kg
Filet de Veau - Rôti ou Tournedos	38.90€
Rôti Noix - S/Noix - Noix Pâtissière - Quasi.....	26.90€
Rôti Orloff ou Savoyarde.....	26.90€
Épaule - Rôti ou Sauté s/os	22.90€
Paupiette chair persillée et poitrine fumée	22.90€
Jarret entier ou Osso Bucco.....	22.90€

Bœuf Race à Viande



	Prix au kg
Rôti Filet ou Tournedos de Bœuf bardé	46.90€
Rôti Filet de Bœuf nature	48.90€
Côte de Bœuf.....	26.90€
Faux Filet à griller.....	28.90€
Entrecôte à griller.....	28.90€
Fondue Bourguignonne.....	28.90€
Rosbif - Pavé de Rumsteck	28.90€
Côte de Bœuf maturé RACE ANGUS	36.90€
Faux Filet ou Entrecôte WAGYU JAPONAIS	269.00€



Agneau Français Extra



	Prix au kg
Gigot A/OS.....	23.90€
Épaule A/OS.....	21.90€
Côte 1ère ou filet.....	28.90€
Souris A/OS.....	27.90€

Agneau AOP Prés-salés du Mont-Saint Michel



	Prix au kg
Gigot A/OS.....	39.90€
Épaule A/OS	34.90€
Côte 1ère ou filet.....	39.90€

Promotion du 17 au 31 décembre 2024 :

Cordon Bleu de Dinde	1.00€	la pièce par 20 pièces
Bifteck haché	14.70€	le kg par 25 pièces
Paupiette Veau	19.90€	le kg par 12 pièces