



A LA CARTE



VIN DE BOURGOGNE - BURGUNDY WINE
**BOURGOGNE
ÉPINEUIL**
APPELLATION BOURGOGNE ÉPINEUIL CONTRÔLÉE
Pinot Noir
2017
DOMAINE



B. Bécard Traiteur Fin
7 rue nationale, 89360 Percey
03 86 35 13 37
contact@b-becard-traiteur.fr
www.b-becard-traiteur.com



K

B

K

Présentation B. Bécard

Bertrand Bécard...

Chef au grand cœur, c'est avec passion qu'il exploite le goût de chaque produit brut, en une infinité de combinaisons sans étiquettes, car Bertrand Bécard est surtout en quête d'une cuisine savoureuse, adaptée à chaque client.

Equipe

Une équipe de passionnés au service de vos événements privés et professionnels.



Spécialisations

Spécialisé dans les métiers de bouche et dans la restauration, Bécard Traiteur est votre parfait allié pour vos projets.



L'allié parfait pour vos événements...

Nous répondons à tous types d'événements : Mariages, repas d'anniversaires, séminaires, baptêmes, repas associatif, plateaux repas, snacking, etc...

Des menus adaptés à vos envies...

Nos cartes sont modulables et nous pouvons créer une composition sur mesure selon vos envies.



Ils nous ont fait confiance

Auxerrexpo, Conimast International, Eiffage, Smpe, Dolis, CGED, COVED, Centre de Gestion de l'Yonne etc...



A la carte

Les entrées froides :

Marbré aux 2 saumons et sa julienne de légumes croquants	6.50€	
Foie gras mi-cuit maison au porto, Brioche épicée, confiture d'abricot	10.40€	
Cheesecake à la truite fumée	7.00€	
Entremet de courgette au chèvre frais et tuile de parmesan	6.00€	
Assiette périgourdine (salade, magret, foie gras, champignons)	9.20€	
Gravlax et mi-cuit de truite au sésame	7.10€	

Les entrées chaudes :

Saint Jacques fraîches poêlées aux poireaux et sa sauce au Noilly	12.00€	
Feuilleté aux asperges, poulet grillé et sésame	6.00€	
Vol au vent d'escargot	9.00€	
Tourte bourguignonne, porc et volaille à l'Epineuil	6.50€	
Pithivier de saumon et cabillaud	8.10€	

Les poissons :

Saint Jacques poelées aux amandes	14.00€	
Dos de flétan au basilic frais et coulis de langoustine	12.00€	
Aumonière de sole aux petits légumes de saison et crème de whisky	12.00€	
Saint Jacques snackées et craquelin d'orange	14.70€	
Lotte rôtie, chips de poitrine fumée tagliatelles de courgettes	14.70€	
Vol au vent de langoustine au sésame cremeux de choux fleurs	14.50€	



Pavé de saumon mariné au gingembre purée de patate douce émulsion d'écrevisses	13.50€
Bar rôti et son jus de lait de coco	14.20€
Pavé de sandre à la crème et à l'ail des ours	13.20€

Les viandes :

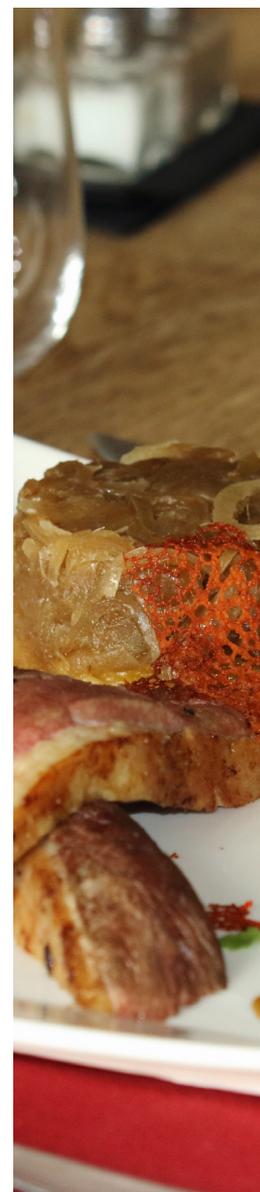
Filet mignon Saint Antoine façon Wellington	11.00€
Suprême de volaille fermière aux écrevisses (ou au Chaource) risotto crémeux au parmesan	11.00€
Caille désossée, farce aux petits bois, et jus réduit	10.00€
Tournedos de filet de boeuf mariné à l'huile de truffe	15.50€
Magret de canard à la griotte	11.00€
Médailon de noix de veau lardé et pleurottes	13.20€
Pavé de gigot cuit 12h à l'ail des ours et carottes au cumin	13.10€
Fondant de volaille au basilic et amandes	9.20€

Les accompagnants : (2 = 3.20€)

Tarte tatin de légumes
Pomme percycoise
Poêlée de champignons de Cussangy
Pomme paysanne
Flan de légumes
Cromesquis de pomme de terre
Vol au vent de légumes
Choux farcis

Les pauses gourmandes : (2.20€)

Framboise Malibu
Cerise Liqueur
Pomme Manzana
Citron Limoncello





B



B. Bécard Traiteur Fin

7 rue nationale, 89360 Percey

03 86 35 13 37

contact@b-becard-traiteur.fr

www.b-becard-traiteur.com

