



CARTE DES GITES



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...



Les différents menus

REPAS 1, 21€ PAR PERS

Marbré de truite fumée et courgette

Jambon à la Chablisienne

Gratin Dauphinois

Fromages de la région (Chaource et Soumaintrain) et sa salade.

Tarte aux pommes du pays d'Othe



REPAS 2, 24€ PAR PERS

Foie gras au ratafia de cidre maison

OU

Aumônière de pommes du Pays d'Othe et
magret fumé au noix et miel de Puisaye

Suprême de volaille au jus de pomme et
sureau

Pomme paysanne et choux aux petits
légumes

OU

Filet de porc en croûte à la Dijonnaise

Purée de lentilles de la ferme et gratin
florentin

Entremet de pomme hotte et moelleux au
spéculoos

OU

Moelleux au chocolat, glace au pomme et
coulis caramel au ratafia



Les différents plats

COUSCOUS, 8,20€/PERS

Semoule, légumes, merguez, poulet,
agneau

PETIT SALÉ AUX LENTILLES, 5,50€/PERS

TARTIFLETTE, 6,00€/PERS

Jambon fumé, rosette, jambon blanc,
salade

CHOUCROUTE GARNIE, 8,20€/PERS

Choux, pommes de terre, saucisse
Francfort, saucisse

BŒUF BOURGUIGNON, POMMES DE TERRE, 6,50€/PERS

COQ AU VIN , POMMES DE TERRE, 6,50€/PERS

CASSOULET : 7,00€/PERS

Haricots blancs, tomate, saucisse de
Toulouse, poitrine, saucisson à l'ail, cuisse
de canard confite, chapelure fumée,
poitrine fumée, saucisson à l'ail

PAËLLA, 8,20€/PERS

Riz, chorizo, poulet, saucisse, crevettes,
fruits de mer, moules

LASAGNE SALADE, 4,00€/PERS

JAMBON À LA CHABLISIENNE ET GRATIN, 6,20€/PERS



Petit déjeuner

PETIT DÉJEUNER, 4,50€/PERS

1 Viennoiserie

Jus d'orange

Pain frais

Beurre - confiture - miel de la région



***PARTICIPATION À LA LIVRAISON 12 EUROS POUR
MOINS DE 15KMS***

AVANTAGES DU FAIT MAISON : PRODUITS MODIFIABLES

***TOUS NOS PRIX SONT EN TTC SUR CETTE CARTE
Les produits et les prix indiqués sont successibles
de modifications suivant les cours et arrivages.***



Vente de produits de charcuteries
faites maison sur demande
Possibilité vente de vins et
boissons
(prix sur demande)





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

