Réservation pour Noël avant le samedi 19 décembre 2026.
Réservation pour Nouvel An avant le lundi 26 décembre 2026.

Concernant Noël :

Fermé le dimanche 20 et le lundi 21 décembre 2026
Mardi 22 décembre 2026 >> ouverture de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30
Mercredi 23 décembre 2026 >> ouverture de 8h30 à 18h30
Jeudi 24 décembre 2026 >> ouverture de 9h. à 18h.

Enlèvement des commandes jusqu'à 16h30
Fermé le 25 décembre 2026
Ouvert le 26 décembre 2026 de 9h. à 12h.



Concernant Nouvel An :

Fermé le dimanche 27 et le lundi 28 décembre 2026
Mardi 29 et mercredi 30 décembre 2026 >>
ouverture de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30
Jeudi 31 décembre 2026 >> ouverture de 9h. à 17h.

Enlèvement des commandes jusqu'à 16h30
Fermé du 1er au 4 janvier 2027 inclus

Prise de commandes uniquement en magasin ou par téléphone
Aucune commande ne sera prise en compte par mail ou messenger, merci !



Conception >> Affiche Moilkan

Norbert & Nina Bonnet
5 place de la République
25110 Baume les Dames
03 81 84 32 79

Facebook >> NB Traiteur

Carte des fêtes 2026 - 2027



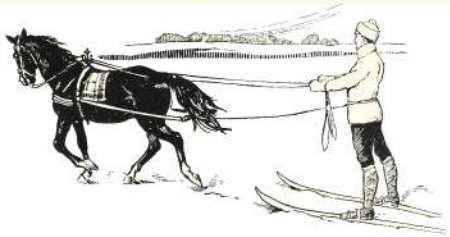
Apéritif !

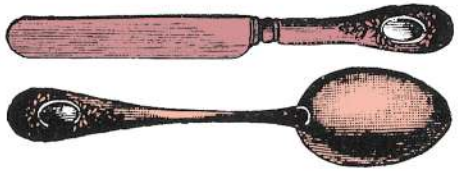
Miche surprise *(charcuterie)* 48 pcs ..... *46 € pc*
Miche surprise *(charcuterie)* 24 pcs ..... *23 € pc*
Toasts assortis *(Saumon fumé, langouste, foie gras, magret)* ..... *1,90 € pc*
Mixte apéritif 5 pcs ..... *11 € le plat*
(Brochette ballotin de saumon, entremet de foie gras à l'orange, gaspacho de légumes et graines de chia, dôme de saumon aux pistaches, petite bouchée aux légumes)
Assortiment pièces chaudes 5 pcs ..... *10,50 € le plat*
(Gougère au Comté, mini hot dog, chou escargot gratiné, quiche, mini burgers au foie gras)

Mignon de porc aux épices de noël ..... *40 € le kg*
Mignon de porc fumé entier sous vide ..... *38 € le kg*
Filet de canard fumé entier sous vide ..... *46 € le kg*
Mini pâté en croûte entier ou demi 750 g ..... *21 € la pc*

Plateau charcuterie apéro ..... *5 € la part*
Sac cadeau : (saucisses sèches aromatisées et nature) 5 pcs..... *20 € le sac*
Sac cadeau des fêtes : (mignon de porc aux épices de noël, terrine de marbré de volaille au foie gras, saucisse sèche assortie) ..... *30 € le sac*

Terrine individuelle au choix ..... *10 € la pc*
(Terrine de sanglier aux noisettes et pistaches - Biche aux griottes - Veau aux figues et miel)
Terrine de foie gras nature *(Pièce de 300 grs)* ..... *40 € la pc*





Menu de fête !

Menu à 23 €

Coquille de médaillon de sandre aux fines herbes garnie
Chou chinois, carotte et crème...

Cassolette d'escargots gratinés au fumimi *(6 escargots)*

Farci de fondant de dinde forestier
Gratin dauphinois

Menu à 33 €

Marbré de filet de volaille marinée et foie gras au vin jaune
compotée de pruneaux et son pain d'épices

Dôme de saumon chaud garni sauce au Champagne

Pavé de filet de chapon crème de cèpes
Fondant de butternut et légumes, écrasé de pommes de terre aux champignons
Ou
Ballotine de veau farci aux raisins secs et marrons
Crème de moutarde au pain d'épices moutarde Fallot
Fondant de butternut et légumes, écrasés de pommes de terre aux champignons

Menu enfant à 9 €

Mousse de canard

Ballotine de volaille à la crème de comté

Gratin dauphinois





Les spécialités bouchères

Les volailles

Chapon fermier noir de Bourgogne Label rouge ..... *23 € le kg*
Dinde fermière noire de Bourgogne Label rouge ..... *25 € le kg*
Chapon de pintade fermier de Bourgogne Label rouge ..... *28 € le kg*
Poularde fermière noire de Bourgogne ..... *20 € le kg*
Poularde roulée de Bresse AOC ..... *46 € le kg*
Poulet de Bresse AOC ..... *32 € le kg*
Poulet fermier AOP du Bourbonnais *(Poulet de 100 jrs)* ..... *30 € le kg*
Poulet fermier d'Ardèche ..... *15,50 € le kg*
Pintade fermière d'Ardèche ..... *18,50 € le kg*
Caille fermière ..... *8,50 € la pc*
Filet de canard ..... *36 € le kg*

Les gibiers

Sauté de cerf ..... *23,50 € le kg*
Cuissot de cerf ..... *20 € le kg*
Filet de dos de sanglier sans os ..... *26 € le kg*

Les suggestions

Rôti de poularde désossé farci aux cépes *(mini 6 pers.)* ..... *32 € le kg*
Ballotine de dinde aux truffes ..... *6 € la pc*
Paupiette de veau au Comté fruité et son jambon cuit fumé ..... *24 € le kg*
Suprême de pintade farci aux morilles ..... *7 € la pc*
Mignon de porc en croûte et sa duxelles de champignons ..... *25 € le kg*
Rôti de bœug orloff ..... *35 € le kg*
Pavé de bœuf mariné aux morilles et son escalope de foie gras .... *10 € la pc*
Filet de bœuf ..... *65 € le kg*
Rosbif ..... *35 € le kg*
Côte de bœuf Simmental ..... *55 € le kg*
Pierrade : (bœuf, dinde, veau, magret, lard fumé...) ..... *8,50 € la part*
Pierrade festive : (aiguillette de canard, filet de caille, araignée de porc, filet de bœuf, mignon de veau, boudin blanc à la truffe, pancetta) *13,50 € la part*
Fondue chinoise sans bouillon ..... *9 € la part*
Boudin blanc au Porto ..... *18 € le kg*
Boudin blanc aux morilles ..... *30 € le kg*
Boudin blanc à la truffe ..... *38 € le kg*
Farce à dinde ..... *16,50 € le kg*

Retrouvez de nombreuses autres idées et produits en boutique, demandez conseil et disponibilités de nos produits

Entrées froides

Assiette de foie gras de canard au vin jaune et sa compote de figues *(tranche de 50 g)* ..... *10,50 € la part*
Entremet de foie gras de canard et sa marmelade à l'orange sur son biscuit à l'écorce d'orange ..... *9,50 € la part*
Assiette de foie gras de canard aux biscuits de Reims roses et ses raisins secs marinés au Champagne et ses éclats de praline roses ..... *9,50 € la part*
Pâté en croûte de pintade mariné au Marouly et ses figues séchées et pistaches ..... *40 € le kg*
Cône d'effiloché de lapin au pain d'épices et sa compotée de pruneaux ..... *6,50 € la part*
Assiette de jambon persillé au Bourgogne Aligoté aux pépites de foie gras créme de moutarde Fallot au pain d'épices ..... *4,50 € la part*
Mousse de canard ..... *40 € le kg*
Demi-langouste garnie ..... *28 € la part*
Fondant de saumon mi-fumé crème de légumes croquants et son œuf de caille sur son mœlleux au citron confit ..... *7,50 € la part*
Assiette de mœlleux de St-Jacques à la truffe et sa lotte au vin jaune et ses petits légumes ..... *9,50 € la part*
Filet de saumon gravlax ..... *81 € le kg*
Filet de saumon fumé ..... *85 € le kg*
Coquille de saumon garni *(macédoine, œuf, tomate cerise)* ..... *7 € la part*
Bûche de saumon et gelée ..... *45 € le kg*



Entrées chaudes

Croûte aux morilles au vin jaune et son feuilleté pur beurre .... *14 € la part*
À chauffer en cocotte, croûte 10 min au four à 150 °C

Croûte forestière et son feuilleté pur beurre ..... *10 € la part*
À chauffer en cocotte, feuilleté 10 min au four à150 °C

Croûte champignons morilles et son feuilleté pur beurre .. *11,50 € la part*
À chauffer en cocotte, feuilleté 10 min au four à 150 °C

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (*beurre fruitière de Passavant*)
en plat alu sous vide ..... *12 € la douzaine*
À chauffer 10 min à 180 °C au four chaleur tournante

Coquille St-Jacques minérale
Fruits de mer, champignons de Paris frais, quenelle de brochet fraiche
St-Jacques avec corail et son croustillant au beurre ..... *10,50 € la part*
À chauffer 20 min à 180 °C au four

Cassolette d'escargots et langouste au curry et Cognac
Purée de butternut et graine de Chia ..... *15,50 € la part*
À chauffer 20 min à 150 °C au four

Feuilleté pur beurre garni de rognons de veau flambés au Cognac
sauce aux poivres vert et petit Paris ..... *10,50 € la part*
À chauffer en cocotte, croûte10 min à 150 °C au four.



Poissons chauds

Feuilleté bouché de St-Jacques à la fondue de poireaux et sa crème de chorizo
au piment d'Espelette ..... *14,50 € la part*
À chauffer en cocotte, feuilleté 10 min à 150 °C au four

Boîte chaude de choucroute de poisson sauce au Riesling crémeuse
mini saucisse de brochet, cabillaud et haddock fumé ..... *18,50 € la part*
À chauffer 30 min à 150 °C au four

Dos de cabillaud sauvage grillé au safran et copeaux de pancetta grillé
et ses tomates séchées + fondant de butternut et ses légumes ..... *22 € la part*
À chauffer 40 min à 110 °C au four

Viandes en sauce

Rôti de chapon farci aux cépes crème de côtes du Jura
Gratin dauphinois ..... *15,50 € la part*
À chauffer 50 min à 110 °C au four

Suprême de poularde à la crème de morilles et vin jaune
Tatin de tomate caramélisé, fondant d'écrasé de pommes de terre .. *20 € la part*
À chauffer 50 min à 110 °C au four

Parmentier de canard confit et foie gras éclats de noisettes grillées *14 € la part*
À chauffer 35 min à 150 °C au four

Filet de dos de cerf sauce aux poivres et Cognac
Gratin dauphinois et sa fricassée de champignons ..... *20,50 € la part*
À chauffer 40 min à 120 °C au four

Civet de sanglier sauce bourguignonne réduction de côtes Chalonnaise vieilles
vignes et poitrine fumée, petits oignons grelots et champignons miniatures
Gratin dauphinois ..... *13,50 € la part*
À chauffer 50 min à 110 °C au four

Crumble sucré salé d'effiloché de bœuf et ses petits légumes confits à la bière
de Noël sur lit d'écrasé de pommes de terre et panais ..... *16 € la part*
À chauffer 35min à 150 °C au four

Boîte chaude de sot l'y laisse de dinde au vin jaune et ses morilles
Petites pommes de terre fondantes ..... *17,50 € la part*
À chauffer 50 min à 120 °C au four