

Spéciales Carte des Fêtes

2024-2025

Traiteur Au Bec Fin
51 Place de l'Église Saint Paul en Forêt
04 94 76 30 71

Coin Apéritifs

- Canapés de Pain de Mie ————— 1,20€ Pièce
Tomate, Œuf dur, Asperge, Crevettes, Anchois,
Saumon fumé, Saucisson sec, Saucisson à l'ail
- Feuilletés Apéritif ————— 38,50€ Le kg
Croissant Jambon, Roulé Saucisse, Allumette Anchois,
Quiche Lorraine, Pizza

Plaque Gastro de Pizza 22,00€,
Pissaladière 22,00€ ou Quiche 35,00€

Nos Entrées Froides

- Pâté en Croûte de Sanglier aux Châtaignes
et Noisettes ————— 4,00€ les 125 grs
- Terrine de Chapon au Foie-Gras — 4,80€ les 120 grs
- Mini Pâté en Croûte au Canard
et Foie-Gras « Cocktail » ————— 5,00€ les 125 grs
- Salade Océane ————— 12,90€
Tomate, Œuf de Caille, Maïs, Crevettes, Moules,
Saumon Fumé, Œufs de Lumpes
- Tranche de Foie-Gras de Canard
entier Mi-cuit ————— 12,50€ les 100 grs
(Servie avec un Confit d'Oignons ou de Figues)
- Terrine de Foie-Gras de Canard
entier Mi-cuit ————— 65,00€ Pièce (500 grs)

Nos Entrées Chaudes

- Boudin Blanc (la pièce)
À la Truffe ————— 3,80€
- Au Ris de Veau et Trompettes de la Mort ————— 3,80€
- Au Cognac Fine Champagne ————— 2,80€
- Aux Morilles ————— 3,00€
- Au Foie Gras de Canard ————— 4,00€
- Feuilleté de Volaille aux Cèpes — 6,90€ Pièce (150 grs)
Sauce bloc de Foie-Gras de Canard
- Feuilleté de Foie-Gras de Canard
aux Pommes Calvados ————— 7,90€ Pièce (150 grs)
- Tourte de Noix de Saint-Jacques
au Ris de Veau ————— 7,50€ Pièce (150 grs)
- 6 Escargots de Bourgogne « Très Gros » ————— 7,00€
- 12 Escargots de Bourgogne « Très Gros » ————— 13,00€
- Cassolette de Saint-Jacques et Homard sur Sauce au
Champagne ————— 14,50€ Pièce (150 grs)
- Coquille de Saint-Jacques Crevettes et Champignons
Persillés ————— 13,50€ Pièce (140 grs)

PENSEZ À
COMMANDER
MINIMUM 48H
À L'AVANCE
MERC!

Pain Surprise

(Pain garni de 55 sandwichs minimum)

- Jambon Cru Cornichons Mousse de Canard Porto
Rosette Cornichons Saumon fumé
Emmental Jambon Blanc ————— 42,00€

Nos Plats Cuisinés de Viandes

- Mini Rôti de Poularde Farcie Mini Rôti de Pintade Farcie
aux Cèpes et Châtaignes aux Chanterelles

14,50€ la Pièce (180 grs)

Pour toutes nos Volailles Cuites Rôties, Nous Consulter pour le
Prix : au cours du moment

Dinde Rôtie Farcie (ou non)

Chapon Rôti Farci aux Marrons (ou non)

Mini Chapon de Pintade Farci (ou non)

Nos Gibiers

- Daube de Sanglier « Sauce Grand Veneur »
————— 15,50€ Portion (150 grs)
- Civet de Chevreuil Forestier — 18,50€ Portion (150 grs)
- Filet Mignon de Sanglier
aux Cèpes ————— 16,50€ Portion (180 grs)
- Perdreau Rôti en Cocotte aux Châtaignes
————— 24,00€ Pièce (260 grs)
- Pigeonneau Farci aux Morilles en Cocotte
————— 22,00€ Pièce (350 grs)
- Filet et Cuisse de Caille Marinés au Miel ses épices et
Raisins Abricots ————— 25,00€ Portion (150 grs)

Nos Poissons et Nos Flûtes

- Hûtres : Vendues par 6 ou 12, ouvertes par le Chef
- Marennes d'Oléron « Fines de Clairs » N°3
X6 = 9,50€ ————— X12 = 19,00€
- Charente-Maritime N°2 « Sélectionnées par le Chef »
X6 = 12,00€ ————— X12 = 24,00€
- Médaille de Sole « Plein Filet » au noix de Saint-Jacques,
Homard, Crevettes à la Crème de Poireaux,
Fine Champagne ————— 18,50€ Portion (200 grs)
- Filet de Bar (Avec peau) Meunière
À l'Estragon Gambas — 15,50€ Portion (150/200 grs)

Nos Douceurs

- Petits Fours Sucrés 2,00€ Pièce
- Tartelette aux Fruits ou Citron, Éclair au Café ou Chocolat,
Opéra, Baba au Rhum, Choux à la Crème
- Bûche de Noël « Uniquement sur Commande » Nous consulter
pour les parfums (6, 8, 10 ou 12 Personnes) (Personnes)
- Galette des Rois 4/6 6/8 8/10
- « Brioche aux Fruits Confits » 14,00€ 18,00€ 22,00€
- « Frangipane » 14,50€ 20,00€ 27,50€