



1 Duhamel Du Monceau  
45300 PITHIVIERS  
02 38 30 02 99

Mail : [sebastien.braat@wanadoo.fr](mailto:sebastien.braat@wanadoo.fr)  
Site Internet : [maisonbraat.fr](http://maisonbraat.fr)



## Carte des Fêtes 2023

2023 s'achève !!!

L'heure des bonnes résolutions approche ...

Et si nous n'attendions plus pour nous réunir, célébrer et encourager l'artisanat ?

Malgré une année riche en défis pour chacun d'entre nous,  
comme pour les petites entreprises,  
La Maison BRAAT et son équipe sont fier de se tenir à nouveau à vos côtés  
en ces fêtes de fin d'année et collabore avec nos producteurs  
et artisans locaux, pour vous proposer le meilleur du savoir faire français  
en cette période exceptionnelle, unique dans l'année ...

Nous vous souhaitons de belles fêtes avec ceux que vous aimez  
et vous remercions pour le soutien que vous nous apportez ...

### Nos Horaires



Les Samedis 23 et 30 décembre 2023

8h30 - 13h30 / 15h00 - 19h00

Dimanche 24 et 31 décembre 2023

Ouverture en continue 9h30 - 18h30

Lundi 25 décembre 9h - 13h

**Notre boutique sera fermée**

le 1er et 2 Janvier 2024





**POUR COMMANDER**

**LES COMMANDES PEUVENT ÊTRE ENREGISTRÉES EN BOUTIQUE, PAR MAIL OU PAR TÉLÉPHONE ...**

**LES COMMANDES DOIVENT ÊTRE PASSÉES AVANT LE 21 DÉCEMBRE À MIDI POUR NOËL, ET LE 28 DÉCEMBRE À MIDI POUR LE NOUVEL AN.**

**AUCUNE MODIFICATION DE COMMANDE NE SERA PRISE EN COMPTE AU-DELÀ DE CETTE DATE.**

**LES COMMANDES SONT À RETIRER EN BOUTIQUE LES 24 ET 31 DÉCEMBRE À PARTIR DE 11H ET AU PLUS TARD À 18H**

**NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE MODIFIER CETTE CARTE SELON L'ARRIVAGE ET LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.  
LES PRIX SONT INDIQUÉS TTC SUR UNE BASE DE TVA À 5.5 % ET 20 % POUR LES ALCOOLS.**



## **NOTRE CARTE**

### ***MISE EN BOUCHE***

**Canapés variés** *Le plateau de 16 pièces* **17.60 €**  
Blinis Crevettes Œuf de Capelan  
Navette Foie gras pommes  
Croutons de Rillettes d'oie  
Profiterole au gorgonzola Poire



**Verrines** *Le Coffrets de 16 Verrines* **30.40 €**  
Crèmeux de chèvre miel chorizo  
Panacotta asperges Bacon  
Saumon frais Bomlo ricotta aneth  
Tzatziki de Crevettes à l'armagnac

**Fours chauds** *Le Plateau de 24 Pièces* **24.00 €**  
Mini Quiche lorraine, Mini Pizza, Mini Friands,  
Mini Bouchée Escargots, Mini Croque Monsieur  
Eclairs Mornay

**Pain Surprise** *48 pièces* **38.00 €**  
*Charcuterie*  
Jambon cuit, Jésus, Roulade de Jambon pistache,  
Jambon cru, Mousse de Canard

**Pain Surprise** *48 pièces* **48.00 €**  
*Prestige*  
24 pièce Parfait de Foie gras 24 pièces Saumon fumé Bomlo





## LE FOIE GRAS

|                                |          |                |                 |
|--------------------------------|----------|----------------|-----------------|
| Terrine de foie gras de canard | Mi-cuit  | le Kg          | 175.00 €        |
| Foie gras de canard            | sur plat | la tranche 70g | la part 13.00 € |

Décor gelée au porto et son confit d'oignons

## LE SAUMON FUMÉ

Le Saumon 'BÖMLO' Le Kg 99.00€  
 Norvégien, Elevé à BERGEN en eaux pures et limpides des fjords, rafraichies par la fonte des neiges et par les forts courants marins de la Mer de Norvège.  
 Pour lui conférer plus de finesse et respecter sa Noblesse, Fumé Maison au Bois d'Hêtre, Tranché Main par nos soins.

Sur plat la part 12.40 €  
 Décor festif : Tomates cerises, œuf de Caille, citron et Crevettes Bouquet

## LES PÂTÉS EN CROÛTE

- Le tout cochon le Kg 38.50 €
- Le Volaille et Cochon, Pomme caramélisée et pistache le Kg 44.50 €
- Le fameux Oreiller de la Belle Evelyne aux 7 Viandes le Kg 55.90 €  
 Canard, Pintade, Poulet, Caille, Faisan, Chapon et Cochon  
 Foie gras de Canard et Truffe Tuber mélanosporum à 1 %

## LES BALLOTINES

L'incontournable des fêtes de fin d'année le Kg 45.00 €

- Pintade abricot pistache,
- Chapon châtaigne,
- Chevreuil cerise Amarena,
- Canard et foie gras le Kg 65.00 €

## LES ENTRÉES FROIDES

Opéra de Foie gras de Canard fruits de la passion la pièce 8.90 €  
 Finger Crabe Crevette Curry glaçage Coco la pièce 8.20 €  
 Saint Honoré aux 2 saumons la pièce 8.20 €

*Terrine de Poissons et sa sauce aux herbes fraîches* les 100g

Saumon et épinards aux cranberries la part 5.40 €  
 Ecrevisses aux citrons confits la part 5.80 €  
 St jacques aux petits légumes la part 6.20 €

*La Terrine sera accompagnée d'une salade du pêcheur (œufs de truite, miette de crabe et perle de pâte citronnée), tomates cerise, œuf de caille et citron.*





### **LE BOUDIN BLANC**

|  |               |        |
|--|---------------|--------|
| Boudin blanc à l'ancienne au porto blanc         | 150 g la part | 4.50 € |
| Boudin blanc à 2 % de Truffes Tuber melanosporum | 150 g la part | 6.00 € |

### **LES ENTRÉES CHAUDES**

|   |                  |         |
|---|------------------|---------|
| Douzaine Escargots de Bourgogne   | L'assiette de 12 | 13.20 € |
| Véritable bouchée à la Reine<br>(Ris de Veau, Blanc de Volailles, Champignons Beaucerons) | Pièce            | 6.50 €  |
| Marmite de St Jacques, aux petits légumes   | Pièce            | 8.90 €  |

### **LES POISSONS**

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Filet de Saumon Bomlo sauce Nantua                            | la part | 13.90 € |
| Filet de Bar sauce Beurre Blanc citronnée                     | la part | 14.90 € |
| Chaque Poisson est accompagné de sa dariole de petits légumes |         |         |

### **LES VIANDES**

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Rôti de Chapon et son médaillon de farce festive aux marrons     | la part | 15.50 € |
| Fondant de Pomme de Terre Sarladaise                             |         |         |
| Sauté de Biche aux cranberries, Darioles de Marrons et lard fumé | la part | 13.50 € |
| Châteaubriant de Bœuf Limousin OR ROUGE sauce Morilles           | la part | 18.00 € |
| Soufflé Forestier  |         |         |

Les Accompagnements (portion individuelle de 200g)

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| Pomme Dauphine par 5                       | la part | 3.50 € |
| Fondant de pomme de terre Sarladaise       | la part | 4.40 € |
| Darioles de Marrons et lard fumé           | la part | 3.20 € |
| Purée onctueuse aux champignons beaucerons | la part | 4.00 € |
| Soufflé Forestier                          | la part | 4.20 € |

### **LES TRADITIONS EN CROÛTE À PARTAGER**

Minimum 8 personnes

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Jambon en croûte de Noël sauce madère Champignons Beaucerons     | la part | 12.50 € |
| Kouloubiac de Saumon, sauce Hollandaise                          | la part | 14.50 € |
| Pithiviers de Cochon, Canard, foie gras et pistaches sauce cèpes | la part | 13.50 € |

### **Le Plateau de Fromages** Minimum de 8 personnes

|  |                   |          |        |
|--|-------------------|----------|--------|
| Plateau de 4 Fromages  | 60 g par personne | par pers | 6.90 € |
| Chèvre Feuille, Comté, Roquefort, Tomme de Savoie,<br>Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol, Brie de Meaux |                   |          |        |





# Carte des Fêtes 2023

## ***NOS VOLAILLES***

*De la ferme de LUTEAU*

*45 BEAUNE LA ROLANDE*

|                        |                        |                     |                |
|------------------------|------------------------|---------------------|----------------|
| <i>Pintade de Noël</i> | <i>1.9 kg à 2.3 kg</i> | <i>Prix au KILO</i> | <i>22.35 €</i> |
| <i>Chapon</i>          | <i>3.7 kg à 4.2 kg</i> | <i>Prix au KILO</i> | <i>24.40 €</i> |
| <i>Poularde</i>        | <i>2.9 kg à 3.2 kg</i> | <i>Prix au KILO</i> | <i>23.95 €</i> |

*Farce fine Festive de Noël Foie gras et Morilles Prix au kilo 29.90 €*  
*Nous prévoyons 500 à 750 g de Farce pour une volaille !*

*La création du chef pour mieux vous servir*

*Minimum de 8 personnes*

*Nous vous proposons nos volailles entières, farcies, cuites à basse température, ...  
pour un moelleux extra fondant afin que vous n'avez plus qu'à dorer au four !*

*Pour une pintade de Noël de 2.2 Kg avec 500g de farce fine  
prix approximatif 65.00 € en fonction du poids de la volaille.*

*Nous vous souhaitons encore de belles fêtes avec ceux que vous aimez  
et vous remercions pour le soutien que vous nous apportez ...*

