

## CARTE DES FETES 2025

### MAISON BRAAT

1 PL DUHAMEL 45300 PITHIVIERS

#### HORAIRES SPECIAUX

Mardi au Vendredi 8h30-13h et 15h-19h

Samedi 8h30-13h30 et 15h-19h

Les 24 et 31 décembre 8h30 –17h30 Non-stop

25 décembre 9h30 –12h30

Fermé le 1<sup>er</sup> Janvier 2026

Evelyne et Sébastien Braat

02 38 30 02 99

[sebastien.braat@wanadoo.fr](mailto:sebastien.braat@wanadoo.fr)

## *CHERS CLIENTS,*

**Evelyne et Sébastien Braat, ainsi que toute l'équipe, tiennent à marquer cette année particulière** : nous célébrons ensemble notre dixième Noël à Duhamel, et pour les plus fidèles d'entre vous, il s'agit déjà du vingt-septième Noël partagé à nos côtés !

Au fil des années, des liens se sont tissés entre nous. Nous avons appris à nous connaître, à échanger et à partager, et cette proximité, si chère à nos yeux, donne toute sa signification à notre métier. Animés par cette dynamique qui nous tient tant à cœur, c'est avec plaisir que nous vous accompagnons une nouvelle fois pour cette période festive.

Nous sommes heureux de vous présenter notre carte des fêtes 2025, dans laquelle vous découvrirez une sélection de produits soigneusement choisis et préparés afin de satisfaire les palais les plus exigeants, pour vous et vos convives. D'autres créations, issues de l'inspiration du chef, pourront également être retrouvées directement en boutique.

Nous vous souhaitons de vivre des fêtes épicuriennes, placées sous le signe du partage et du bonheur, et de passer de merveilleuses fêtes de fin d'année entourés de vos proches. Fièrement vôtre.

## Modalités de Commande

- Pour Noël : merci de passer vos commandes avant le 20 décembre.
  - Pour le Nouvel An : les commandes doivent être effectuées avant le 27 décembre.

Afin de faciliter la gestion des commandes et d'éviter une attente prolongée, nous vous recommandons de privilégier les commandes en boutique. Le règlement préalable de la commande permet d'assurer le bon déroulement de ces journées particulièrement chargées.

Les commandes peuvent également être passées par mail : une confirmation vous sera systématiquement envoyée, accompagnée d'un numéro de commande. Il sera également possible de finaliser la commande par téléphone.

Passées les dates butoirs, aucune modification de commande ne pourra être prise en compte.

Nous vous informons également que la boutique sera fermée les dimanches et lundis, ces journées étant consacrées à l'organisation et au bon déroulement des festivités.

## **APÉRITIF**

### ***COFFRET DE FOUPS CHAUDS***

Le coffret de 24 fours chauds, proposé au prix de 24,00 €, est composé d'un assortiment varié comprenant : des quiches, des pizzas, des friands, des croque-monsieur, des bouchées océanes et des pruneaux au bacon.

Cet assortiment ravira les amateurs de bouchées apéritives chaudes en offrant diversité et gourmandise.

### ***COFFRET DE CANAPÉS***

Le coffret de 16 canapés, à 17,60 €, propose plusieurs saveurs raffinées : un sablé au parmesan et son jambon cru maison, une navette garnie de mousse de foie, un blinis aux crevettes ainsi qu'un canapé de pain de mie chèvre et amandes torréfiées.

Parfait pour accompagner un apéritif élégant.

### ***PAIN SURPRISE – 48 SANDWICHES***

- Le Charcutier : Ce pain surprise, vendu au prix de 39,90 €, se compose de 48 mini-sandwichs garnis de : jambon blanc, mousse de foie, rillettes, saucisson sec et mortadelle.  
Un assortiment généreux qui plaira aux amateurs de charcuterie.
- Le Poissonnier : Ce pain surprise, vendu au prix de 49,90 €, se compose de 48 mini-sandwichs garnis mettant à l'honneur la mer : rillette de thon, saumon fumé, tarama ainsi que fromage frais au saumon et ciboulette.  
Idéal pour ceux qui préfèrent les saveurs marines.

## Spécialités de la mer

Le Caviar Français d'Aquitaine : Ce produit d'exception est proposé en deux formats : la boîte de 20 g au prix de 59,00 € et la boîte de 100 g à 129,00 €. Ce caviar met en avant le savoir-faire aquitain et saura séduire les amateurs de mets fins.

Tarama Blanc : Élaboré avec 40 % d'œufs de cabillaud, ce tarama se présente en pot de 90 g au tarif de 5,80 € la pièce.

Il offre une saveur délicate, idéale pour accompagner vos apéritifs ou entrées.

Blinis : Deux formats sont disponibles pour accompagner les spécialités de la mer. Les grands blinis sont vendus par lot de 4 au prix de 4,20 € la pièce, tandis que les petits blinis sont proposés par lot de 16 au tarif de 4,80 € la pièce.

Ils constituent l'accompagnement parfait pour le caviar ou le tarama.

## ***ENTRÉES FROIDES***

Découvrez notre sélection raffinée d'entrées froides, idéales pour débuter votre repas avec élégance et gourmandise.

- Foie gras de canard : une tranche de 80 g, délicatement présentée sur plat et accompagnée d'un confit d'oignons. 12,50 € la part.
- Finger de parfait de foie gras : servi sur une compotée d'abricot, agrémenté de pistaches concassées et de confit d'oignons. 7,80 € la pièce.
- Saumon fumé norvégien Le BOMLO : une part de 100 g, décorée sur plat et servie avec du beurre salé, du citron et tomate cerise. 12,40 € la part.
- Médaillasson de saumon cuit : présenté en coquille individuelle à la parisienne. 5,95 € la pièce.
- Terrine de poissons : accompagnée d'une salade de perle des mers et sa sauce crème citronnée. 5,80 € la part.  
Deux choix : Terrine de saumon ou Terrine de rouget
- Demi-langouste à la parisienne 23,90 € la part.
- Ballotines Cerf Cerise Amarena, Chapon Châtaignes, Faisan Abricot Pistache, 29.90 € le kg
- Ballotines Canard et Foie gras de Canard 45.00 € le fg

## ***ENTRÉES CHAUDES***

- Bouchée à la Reine au Ris de Veau, volailles de Luteau et Champignons Beaucerons 6,50 € la pièce.
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes 8,90 € la pièce.
- Escargots de Bourgogne la douzaine 12,00 € l'assiette.
- Boudin Blanc à l'ancienne au porto blanc environ 150g 4,50 € la part
- Boudin Blanc à 2% de Truffes Tuber Melanosporum environ 150g 6,50 € la part

## ***PLATS CHAUDS ET ACCOMPAGNEMENTS***

Notre sélection de plats chauds met à l'honneur aussi bien les produits de la mer que les viandes raffinées, tous soigneusement accompagnés pour une expérience gustative complète.

### ***POISSONS***

- Filet de bar, sauce beurre blanc – Un filet de bar délicatement nappé d'une sauce beurre blanc, 14,90 € la part.
- Filet de daurade royale – Savourez un filet de daurade royale accompagné d'une sauce homardine, 13,30 € la part.

Chaque plat de poisson est accompagné d'une dariole de légumes ainsi que d'une crevette bouquet pour sublimer les saveurs.

### ***VIANDES***

- Filet de bœuf – Un filet de bœuf français agrémenté d'une sauce aux morilles, 12,90 € la part.
- Sauté de biche – Sauté de biche relevé à l'Armagnac, issu de Sologne, 11,90 € la part.
- Fondant de Chapon – farci de marrons et foie gras, provenant de la Ferme de Luteau dans le Loiret, 12,00 € la part.
- Canard confit – Cuisse de canard confite façon forestière, issue de l'IGP Sud-Ouest France, 11,00 € la part.
- Jambon en croûte – Jambon et feuilletage faits maison, servis avec une sauce Madère, 12,50 € la part.

## LÉGUMES

Nos légumes sont proposés en portions individuelles de 200 g, idéales pour accompagner vos plats principaux.

Voici notre sélection :

- Gratin dauphinois au foie gras et piment d'Espelette – Une alliance raffinée de pommes de terre, de foie gras et relevée par le piment d'Espelette, 5,50 € la portion.
- Fondant de patates douces et châtaignes – Un accompagnement doux et savoureux, mariant la douceur de la patate douce à la richesse des châtaignes, 4,40 € la portion.
- Flan de champignons – Un flan onctueux mettant à l'honneur les champignons de la Beauce, 4,40 € la portion.
- Poêlées festives – Un mélange de légumes savoureux, à déguster 4,80 € la portion.  
Champignons Beaucerons, Panais, Butternut, oignons rouge ...

## VOLAILES FERMIÈRES

Toutes nos volailles proviennent de la Ferme de Luteau, située dans le Loiret. Nous proposons différentes variétés selon vos envies :

- Pintade de Noel – Poids compris entre 1,9 et 2,1 kg. 22.75 € le kilo
- Chapon – Poids compris entre 3,1 et 3,9 kg. 22.90 € le kilo
- Poule – Poids compris entre 1,9 et 2,1 kg. 22.85 € le kilo

Toutes nos volailles sont farcies avec une farce fine de Noël aux morilles, 23,90 € le kilo.

Nous recommandons un minimum de 500 g de farce par volaille pour une dégustation optimale.

Le chef vous propose également nos volailles entières, farcies et cuites à basse température.

Cette méthode de cuisson garantit une viande moelleuse et fondante, pour que vous n'ayez plus qu'à les dorer au four avant de servir.

## ***RAYON DES FROMAGES***

Nous vous proposons une sélection de fromages affinés au lait cru, représentant le meilleur de chaque région de France, soigneusement sélectionnés pour ravir vos papilles.

Disponibles à la coupe ou présentés en plateau à partager, n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande spécifique.

Quatre choix sont disponibles, pour un prix moyen de 4,80 € par personne.

Brie de Meaux, Comté, Chèvre frais ou cendré, St Nectaire, Emmental, Tommes, Bleu, etc ....

## ***NOTRE CAVE À BOISSONS***

Pour accompagner vos plats et offrir un véritable plaisir gustatif, notre cave vous propose une sélection de grands crus et de vins d'exception :

• Chamirey en Pierrelet	Blanc 2022	–	la bouteille à	36,00 €
• Mercurey Chamirey	Rouge 2023	–	la bouteille à	29,00 €
• Chardonnay Blanc 2023	Aurore BACHELET	–	la bouteille à	24,00 €
• Hautes côtes de nuits Rouge 2022	David DUBAND	–	la bouteille à	27,00 €
• Champagne ROEDERER	Collection 245 Brut	–	la bouteille à	56,00 €

