

Horaires d'ouverture

NOËL :

Du mardi 17 décembre au mardi 24 décembre :
7h30/12h30 - 14h30/19h00

- Le mardi 24 décembre fermeture à 18 heures
- Fermé le mercredi 25 et le jeudi 26 décembre 2024

JOUR DE L'AN :

Du vendredi 27 décembre au mardi 31 décembre :
7h30/12h30 - 14h30/19h00

Le mardi 31 décembre fermeture à 18 heures

Le magasin sera fermé du mercredi 1er janvier au mercredi 8 janvier 2025 inclus

Tarif applicable jusqu'au 31 décembre 2024
(sous réserve de disponibilité)



TOUTE L'ÉQUIPE
AUX DÉLICES DU PALAIS
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
COMMANDE - FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

Prix et règlement :

Les prix en euro s'entendent TTC :
TVA à 5.5% comprise, enlevée en magasin
TVA à 20% incluse sur toute les boissons
alcoolisées.

Les produits ne sont ni repris ni échangés.

Les produits sont de fabrication maison.
Variations des prix possibles suivant le cours du
marché. Produits dans la limite des stocks
disponibles.

AUX DÉLICES DU PALAIS, SONT TOUJOURS À
L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS. DANS LE SOUCI DE
BIEN VOUS SERVIR, NOUS VOUS DEMANDERONS DE
PASSER VOS COMMANDES POUR :

- Les 24 et 25 décembre, dernier délai le
vendredi 20 décembre au soir 18 heures.
- Le 31 décembre, dernier délai le samedi 28
décembre au soir, 18 heures afin de faciliter
la gestion des préparations des commandes.
Nous n'accepterons aucun changement 2
jours avant votre commande.
- Lors de la prise de commande, un bon de
commande numéroté vous sera remis il est
très important de revenir chercher votre
commande avec celui-ci.
- ATTENTION : Aucune commande ne sera
prise par mail

Nous assurerons aucune chauffe ni livraison pour
les fêtes de fin d'années.

AUX DÉLICES
DU PALAIS
— BOUCHER, CHARCUTIER & TRAITEUR —

CARTE TRAITEUR

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2024



Nathalie et Michel Bourgeois

84 avenue de la république
39300 CHAMPAÑOLE

Tél. : 03 84 52 02 03

Cocktail Apéritif :

PAIN SURPRISE34,00€ PIÈCE
8 PERSONNES (ENVIRON 60 PIÈCES)
CROUSTILLE D'ESCARGOT1,70€ PIÈCE
MINI VERRINE MOUSSE CHÈVRE.....1,70€ PIÈCE
MINI VERRINE MOUSSE SAUMON.....1,70€ PIÈCE
MINI VERRINE MOUSSE TOMATE1,70€ PIÈCE

PLANCHE APÉRITIVE FESTIVE : 6,60€/PERSONNE
A PARTIR DE 4 PERSONNES
*FOIE GRAS DE CANARD / TRUITE FUMÉE /
MAGRET DE CANARD / PÂTÉ CROÛTE COCKTAIL
/ COMTÉ ET MORBIER EN LÈCHES*

Fondues et planchas

FONDUE CHINOISE.....7,30€/PERS
(BOEUF ET / OU DINDE)
BOUILLON CHINOISE.....2,00€/PERS
FONDUE BOURGUIGNONNE.....7,20€/PERS
FONDUE PAYSANNE.....6,50€/PERS
PIERRADE.....8,00€/PERS
(BOEUF, VEAU, VOLAILLE, CANARD, POITRINE
FUMÉE)

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT : 2,00€/PERS
(VIN JAUNE, FINES HERBES, CITRON,
ANDALOUSE)



Entrées chaudes

ESCARGOTS AU BEURRE FIN.....8,80€/ PERS
COQUILLE SAINT JACQUES.....8,30€/ PERS
CROÛTE AUX MORILLES.....12,40€/ PERS
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BEURRE FIN
(8 ESCARGOTS).....9,20€/ PERS
FEUILLETÉ NORMAND
(JAMBON/CHAMPIGNONS)5,30€/ PERS
FEUILLETÉ FRANC COMTOIS.....5,30€/ PERS
(JAMBON - COMTÉ)
GALETTE DU HAUT-JURA.....9,90€/ PERS
BOUCHÉE À LA REINE.....9,20€/ PERS

DUO DE NOIX DE ST JACQUES ET QUEUES DE
CREVETTES À L'ÉCHALOTE.....9,80€

Poissons :

FILET DE TRUITE SAUCE
SAVAGNIN.....9,80€/ PERS
FILET DE SANDRE AU VIN
JAUNE.....10,10€/ PERS

Gibiers :

CIVET DE CHEVREUIL.....9,70€/ PERS

Viandes cuisinées :

COQ AU VIN JAUNE.....9,20€/ PERS
AIGUILLETES DE CANARD AUX MORILLES
.....14,80€/ PERS
AIGUILLETES DE POULET AU VIN JAUNE ET
MORILLES.....13,00€/ PERS
FILET DE CAILLE AUX GIROLLES.....10,10€/ PERS

Accompagnements :

GRATIN DAUPHINOIS.....3,60€/ PERS
TATIN ARLÉSIENNE.....3,70€/ PERS
DEMI POMME AUX AIRELLES.....2,80€/ PERS
MARRONS AU CAMEL.....3,70€/ PERS

