



AUX DÉLICES
DU PALAIS

– BOUCHER, CHARCUTIER & TRAITEUR –

Carte Traiteur 2025

Notre métier, notre passion

Nathalie et Michel Bourgeois

Apéritifs

Pain surprise (8 pers. Environ 60 pièces)	34,00 € pièce
Pain surprise avec saumon fumé (8 pers.).....	39,50 € pièce
Croustille d'escargot.....	1,70 € pièce
Mini Burger.....	2,10 € pièce
Toast varié	1,60 € pièce
Assortiment de feuilletés (70-80 pièces)	42,00 € le kg
Cake aux olives et jambon (2 parts/pers.).....	1,60 € pièce
Galette du Haut-jura.....	9,90 € pièce
Pizza tomate comté (96 carrés)	35,00 € pièce
Pissaladière (96 carrés).....	37,00€ pièce
Quiche comté (60 carrés)	32,00 € pièce
Tomate cocktail.....	1,50 € pièce
Pruneau au lard	1,50 € pièce
Mini gougère.....	0,70 € pièce
Mini bouchée forestière.....	1,50 € pièce
Mini bouchée d'escargot	1,70 € pièce
Piqué de jambon - ananas	1,20 € pièce
Piqué de crevette - courgette	1,60 € pièce
Chiffonnade de saumon fumé	1,80 € pièce
Chiffonnade de jambon cru.....	1,30 € pièce
Mini verrine mousse chèvre	1,70 € pièce
Mini verrine mousse saumon	1,70 € pièce
Mini verrine mousse tomate.....	1,70 € pièce
Mini flan de foie gras.....	2,20 € pièce
Mini verrine cocktail (œufs de caille en gelée).....	1,80 € pièce
Mini blinis saumon fumé.....	1,80 € pièce
Pain de lunch aux crudités	2,00 € pièce
Mini pâté croûte tradition	1,30 € pièce

Planche apéritive Festive : A partir de 4 pers.6,60 €/personne

Foie gras de canard - Truite fumée - magret de canard -

Pâté croûte cocktail - Comté et Morbier en lèches

Entrées Froides

Verrine chèvre, crumble, tomate séchée, basilic.....	5,20 € pièce
Verrine œuf de caille, surimi, macédoine et crevettes.....	4,50 € pièce
Timbale œufs mollet, saumon fumé	5,50 € pièce
Timbale macédoine, asperges, saumon fumé.....	5,50 € pièce
Aspic mousse de foie gras	4,50 € pièce
Crudités ordinaires - 200 grs/pers.	4,70 €/pers
<i>(pommes de terre - carottes – choux rouges – betteraves)</i>	
Crudités fines - 200 grs/pers.....	7,00 €/pers
<i>(macédoine - pointes d'asperges - tomate - œufs - fond d'artichaud - surimi - crevette)</i>	
Crudités Gourmandes - 200 grs/pers.....	5,20€/pers
<i>(comtoise - perles marines - taboulé fraîcheur - cucurbitacées en saison)</i>	
Éventail de melon et son jambon cru	7,60 €/ pers
Assiette landaise.....	10,60 €/pers
<i>(salade verte - foie gras - magret de canard et gésiers)</i>	
Coupe des Îles	8,10 €/pers
<i>(½ pamplemousse – macédoine – crevettes - avocat)</i>	
Saumon à la parisienne	8,30 €/pers
Brochet en Bellevue sauce fines herbes	8,30 €/pers
Truite fumée	9,30 €/pers
Saumon fumé.....	8,60 €/pers
Terrine de saumon et sa trilogie de crevettes.....	6,80 €/pers
Terrine de Saint Jacques et sa trilogie de crevettes.....	7,90 €/pers
Trio Nordique	10,20 €/pers
<i>(médailillon de saumon - saumon fumé - trilogie crevettes)</i>	
Foie gras de canard au porto	9,80 €/pers
Charcuterie sur plat	6,40 €/pers
<i>(jambon blanc - jambon cru - rosettes - pâté croûte - terrine)</i>	
Planche hivernale (raclette - fondue - Mont d'Or)	6,40 €/pers
<i>(jambon blanc - jambon cru - rosette - coppa - pancetta - bacon - viande des grisons)</i>	

Feuilletés

Aumônière de poulet aux morilles.....	8,30 €/pers
Feuilleté de truite et son velouté au savagnin.....	7,90 €/pers
Feuilleté de saumon et son velouté à l'oseille.....	7,90 €/pers
Feuilleté de saint - jacques à la provençale.....	8,10 €/pers
Pâté chaud aux foies de volailles et vin jaune.....	7,20 €/pers
Feuilleté aux morilles.....	10,20 €/pers
Feuilleté d'escargots et son velouté au vin jaune (8 escargots)	9,20 € pièce
Feuilleté d'escargots au beurre fin (8 escargots).....	9,20 € pièce
Feuilleté d'asperges au jambon et son velouté.....	7,20 €/pers
Feuilleté normand (jambon - champignons).....	5,30 €/pers
Feuilleté Franc - comtois (jambon – comté).....	5,30 €/pers
Galette du Haut-Jura.....	9,90 €/pers
Bouchée à la reine	9,20 €/pièce
Tourte montagnarde.....	4,30 €/pers
Tourte saumon épinards.....	4,60 €/pers





Poissons

Coquille Saint-Jacques.....	8,30 €/pers
Duo de noix de Saint-Jacques et queues de crevettes à la crème d'échalotes..	9,80 €/pers
Gratin de fruits de mer	8.00 €/pers
Lotte à la bisque	11,20 €/pers
Dos de cabillaud aux petits légumes.....	7,60 €/pers
Dos de loup sauce citron.....	8,10 €/pers
Filet de truite sauce savagnin.....	9,80 €/pers
Filet de sandre aux morilles	13.20 €/pers
Filet de sandre au vin jaune.....	10.10 €/pers
Filet de carrelet sauce Saint-Jacques.....	8,60 €/pers
Escalope de saumon sauce oseille.....	8,30 €/pers

Plats uniques

Tartiflette accompagnée de salade verte et montbéliarde.....	10,50 €/pers
Morbiflette accompagnée de salade verte et montbéliarde.....	10,50 €/pers
Croziflette accompagnée de salade verte et montbéliarde.....	10,50 €/pers
Couscous (agneau - poulet - merguez - boulette bœuf)	10,50€/pers
Paëlla (crevette - merguez - poulet)	10,50 €/pers
Lasagnes bolognaises accompagnée de salade verte.....	9,40 €/pers
Lasagnes saumon épinards accompagnée de salade verte	11,50 €/pers
Choucroute garnie.....	10.00 €/pers

Suivant nos disponibilités, les plats préparés pourront vous être donnés chauds (à partir de 15 personnes), avec un supplément de 0,80 €/pers.



Plats cuisinés

Escargots au beurre fin	8,80 € la dze
Croûtes forestières.....	9,30 €/pers
Croûtes aux morilles.....	12,30 €/pers
Filets de caille aux girolles.....	10,10 €/pers
Aiguillettes de poulet au vin jaune.....	9,70 €/pers
Aiguillettes de poulet au vin jaune et morilles	13,00 €/pers
Coq au vin du Jura.....	9,20 €/pers
Coq au vin jaune.....	10,00 €/pers
Coq au vin jaune et morilles	14,00 €/pers
Filet de canette rôti sauce forestière.....	11,00 €/pers
Filet de canette rôti aux morilles	14,80 €/pers
Giglette de canard sauce forestière.....	11,00 €/pers
Giglette de canard sauce aux morilles	13,80 €/pers
Aiguillettes de canard aux morilles.....	14,80 €/pers
Jambonnette de volaille sauce au comté.....	8,20 €/pers
Jambonnette de volaille sauce forestière.....	10,50 €/pers
Jambonnette de volaille aux morilles.....	13,20 €/pers
Suprême de volaille sauce forestière	11,20 €/pers
Suprême de volaille aux morilles.....	13,90 €/pers
Gratiné de volaille et son velouté au comté, vin jaune et morilles.....	15,80 €/pers
Filet de charolais sauce forestière	16,00 €/pers
Filet de charolais sauce morilles.....	20,00 €/pers
Morillade comtoise et son velouté au vin jaune.....	9,90 €/pers
Ris de veau aux morilles	14,90 €/pers
Jambon braisé au madère.....	8,90 €/pers
Civet de chevreuil.....	9,70 €/pers

Suivant nos disponibilités, les plats préparés pourront vous être donnés chauds
(à partir de 15 personnes), avec un supplément de 0,80 €/pers



Accompagnements



Gratin dauphinois.....	3,60 €/pers
Épinards à la crème.....	3,60 €/pers
Tarte tatin Arlésienne	3,70 € pièce
Mousse de légumes.....	3,50 € pièce
Riz créole.....	2,90 €/pers
Fagot de haricots verts et sa tomate provençale.....	3,60 €/pers
Marrons au caramel.....	3,70 €/pers
Demi pomme aux airelles.....	2,80 €/pers
Purée.....	3,60 €/pers



Fondues et Planchas

Fondue chinoise (bœuf et/ou dinde)	7,30 €/pers
Bouillon chinoise	2,00 €/pers
Fondue bourguignonne	7,20 €/pers
Fondue paysanne.....	6,50 €/pers
Pierrade (bœuf - veau - volaille - canard - poitrine fumée)	8.00 €/pers
Sauces d'accompagnement :.....	2,00 €/pers
(vin jaune – fines herbes – citron – andalouse)	

Desserts



- Croustillant au chocolat et sa crème anglaise.....3,70 €/pers
- Forêt noire et sa crème anglaise3,70 €/pers
- Martinique..... 3,70 €/pers
- Framboisier et son coulis aux fruits rouges..... 3,70 €/pers
- Poirier et son coulis aux fruits rouges..... 3,70 €/pers

- Tarte aux pommes..... 2,90 €/pers
- Tarte aux poires2,90 €/pers
- Tarte abricots2,90 €/pers
- Tarte aux framboises (en saison)3,90 €/pers
- Tartelette tatin individuelle..... 3,40 € pièce



- Tartelette citron meringuée..... 3,50 € pièce
- Chou à la crème3,40 € pièce
- Paris Brest3,70 € pièce
- Crème brûlée..... 3,10 € pièce
- Mousse au chocolat..... 3,10 €/pers
- Galette jurassienne12,00 € pièce

Assortiment de minis desserts : Minimum 10 pièces/variété1,80 € pièce

*Canelé - mini mousse chocolat - mini tartelette framboises -
mini chou à la crème - mini crème brûlée - figue*

Nos menus

1

Menu n° 1 : 27,50 €/personne

Saumon à la parisienne
Coq au vin du Jura
Gratin dauphinois
Salade verte
Les affinés de notre plateau
Dessert à la carte
Pain

2

Menu n° 5 : 29,50 €/personne

Foie gras de canard
et sa compotée de figues
Aiguillettes de poulet au vin Jaune
Fagot de haricots verts /tomate provençale
Salade verte
Les affinés de notre plateau
Dessert à la carte
Pain

3

Menu n° 3 : 31,80 €/personne

Crôutes forestières
Filet de truite au savagnin
Mousse de légumes
Riz
Salade verte
Les affinés de notre plateau
Dessert à la carte
Pain

4

Menu n° 4 : 31,90 €/personne

Terrine de Saint-Jacques
et sa trilogie de crevettes
Suprême de volaille aux morilles
Gratin dauphinois
Salade verte
Les affinés de notre plateau
Dessert à la carte
Pain

Nos buffets

Buffet du lendemain

15,00 €/personne

Assortiment de crudités :
*(carottes râpées - céleris rémoulade -
taboulé - pommes de terre)*
Jambon blanc - Rosette
Comté
Tarte
Pain et Café

Buffet campagnard

22,50 €/personne

Assortiment de crudités :
*(carottes râpées - céleris rémoulade -
taboulé - pommes de terre)*
Jambon cru - Saucisson
Terrine du Chef
Rôti de porc et Poulet rôti
Comté
Tarte
Pain et Café

Buffet Gourmand

28,50 €/personne

Assortiment de salades composées :
*(tahitienne - comtoise - perles marines -
alsacienne - taboulé fraîcheur - cucurbitacées
en saison)*
Mini médaillon de saumon sauce andalouse
Saumon fumé
Mini pâté croûte
Terrine du Chef et Rosbeef
Jambon cru
Comté - morbier
Dessert aux choix
(voir la carte des pâtisseries sucrées)
Pain et Café

Buffet Prestige

33,50 €/personne

Assortiment de salades composées :
*(tahitienne - comtoise - perles marines -
alsacienne - taboulé fraîcheur - cucurbitacées
en saison)*
Mini médaillon de saumon sauce andalouse
Saumon fumé et ses 3 crevettes
Rosbeef
Médaillon de foie gras de canard
Oeufs de caille en gelée
Comté - morbier
Dessert aux choix
(voir la carte des pâtisseries sucrées)
Pain et Café


***Les buffets sont réalisés à partir de 10 personnes**



Conditions générales de vente


Tarif:

Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurants sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.



Prise de commande :

Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou en boutique. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 72 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte.



Mode de paiement :

Toute commande enlevée au magasin est payable au comptant



Livraison :

La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction du secteur géographique et/ou du kilométrage.



Le matériel de dressage :

Le matériel, la décoration, la vaisselle, reste nos priorité et sera restitué propre en état le mardi suivant la commande. Toute perte ou casse sera facturée en sus.



AUX DÉLICES DU PALAIS

– BOUCHER, CHARCUTIER & TRAITEUR –

Nathalie et Michel Bourgeois

auxdelicesdupalais@orange.fr

Aux Délices du Palais
84 avenue de la République
39300 Champagnole
Tél : 03 84 52 02 03

HORAIRES D'OUVERTURES



Du mardi au jeudi
de 7h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Le vendredi et le samedi
de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00

Le dimanche
Fermé