

ds

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

IDÉES DE MENU

(Tarif avantageux pour 4 personnes minimum pour le même menu)

MENU À 23,50€/pers.

- Traditionnelle Coquille Saint-Jacques
- L'Indémodable Roulé de Chapon aux Morilles
- Gratin Dauphinois

MENU À 32,00€/pers.

- Nuage de Saumon, Pain Polaire et Crème De Panais
- Dos de Loup de Mer aux Écrevisses
- Pavé de Bœuf Charolais au Jus Corsé
- Poêlée Hivernale Braisée au Four

MENU À 40,00€/pers.

- Le Foie Gras de Canard Maison Accompagné de son Chutney de Poire
- Fillet de Dorade Royale Poêlé au Beurre Blanc et Champagne
- Fillet Mignon de Veau de Lait au Jus Corsé
- Risotto Champignon

MENU ENFANT À 12,00€/pers.

- Pâté en Croûte Rosette
- Emincé de Dinde Fermière à la Crème
- Pommes Dauphines

HORAIRES D'OUVERTURE ENTRE LE 23 DÉC. ET LE 31 DÉC. 2025

23 décembre	de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
24 décembre (Montceau)	de 8h à 18h
24 décembre (Le Creusot)	de 8h à 17h
25 décembre	Fermé
26, 27 décembre	de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
28 décembre	de 8h à 12h, fermé au Creusot
29, 30 décembre	de 8h à 13h et de 14h30 à 19h
31 décembre	de 8h à 17h

Nos boutiques seront fermées le 1/01/26
Réouverture le 2/01 aux horaires habituels

PRISE DE COMMANDE

Pour les 23, 24 et 25 décembre prise de commande jusqu'au 17 décembre
Pour le 30 et 31 décembre prise de commande jusqu'au 21 décembre

Pour fluidifier le passage en boutique nous vous demanderons
de régler vos commandes au moment de la réservation.

Attention les commandes réservées pour le 25/12
seront à retirer à partir de 14h30 le 24/12

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes !

La Saule
19, rue Jean Didier
71300 Montceau-les-Mines
03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch
71200 Le Creusot
03 85 55 14 47

CARTE DES FÊTES 2025-2026

ds

DE SOUSA

ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

APÉRITIF

BOÎTE DE VERRINES

(12 pièces 28,50€)

- Gambas rôties et Crèmeux au Citron Vert
- Panna Cotta, Foie Gras et Gelée aux Oignons Caramélisés
- Duo de Saumons à la Grecque

PLATEAU GOURMAND

(25 pièces 29,50€)

- Mini Sphère de Foie Gras et Gelée de Mangue
- Brownies Salés, Gambas et Courgettes à la Mimolette
- Navette de Pulled Pork
- Rouleau de Magret de Canard et Oignons Rouges Confits
- Mini Entremet de Saumon et Asperges



PLATEAU DE PIÈCES À CHAUFFER

(20 pièces 29,50€)

- Mini Rissolle à la Crevette
- Mini Profiterole d'Escargots
- Mini Burger Charolais
- Mini Bouché à la Crème de Jambon Ibérique et Noisettes Torréfiées



MINI BOÎTES À CHAUFFER AU CHOIX

(3,00€ la pièce)

- Effiloché de Bœuf Rossini
- Escargots de Bourgogne à la Crème Persillée
- Gambas et Mini Ratatouille
- Croiflette Crèmeuse à la Truffe



La Saule
19, rue Jean Didier
71300 Montceau-les-Mines
03 85 57 56 95

85, rue Maréchal Foch
71200 Le Creusot
03 85 55 14 47

LES PIÈCES HORS D'ŒUVRE (la pièce)

Bûche de Légumes Rôtis	6,50€
Nuage de Saumon, Pain polaire et Crème de Panais	6,90€
Vague de Gambas, Poivrons et Tomates Confites, Sablé au Parmesan	6,90€
Cannelé de Saint-Jacques, Chorizo et Crèmeux de Potiron	7,50€
Sphère de Pintade au Foie Gras Poêlé et Mousse de Cèpes	7,50€
Opéra de Foie Gras et Pain d'Épices	8,00€

NOTRE SAUMON FUMÉ BØMLO 98,00€ LE KG, 10,00€ LA PART

NOTRE SAUMON GRAVLAX 9,00€ LES 100G.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 170,00€ LE KG.

14,00€ la part sur plat accompagné de son chutney de poire

IDÉE CADEAU

*(Le panier gourmand à composer vous-même en boutique)
Retrouvez dans nos boutiques nos différents produits maison : foie gras, bûchette de jambon persillé, rosette, rillettes de canard*

NOS TERRINES, GALANTINES, PÂTÉS EN CROÛTE (la part présentée sur plat)

Terrine de Gibier Grand Veneur	4,90€
Terrine de Chapon et Châtaignes Glacées au Jus Corsé	4,90€
Marbré de Lapin Confit, Girolles et Noisettes Torréfiées	5,50€
Terrine de Canard Mariné au Pineau des Charentes, Cœur de Foie Gras	6,50€
Galantine de Porcelet Rustique	5,00€
Traditionnelle Galantine de Pintade aux Morilles	5,00€
Ballotine de Pigeon et Truffe Melanosporum	6,00€
Pâté en Croûte de Cochon au Butternut Cuit à l'Étouffée	5,00€
Pâté en Croûte de Pintade, Morilles et Foie Gras Médaille d'Or	7,50€
Pâté en Croûte, Ris de Veau et Cèpes Bouchon	9,00€

NOS POISSONS FROIDS (la part sur plat présentée avec macédoine, crevettes et mayonnaise)

Mosaïque de Noix de Pétoncles à L'Américaine	7,00€
Médaillasson de Saumon	7,90€
Médaillasson de Bar et Cœur de Saint-Jacques	8,50€
Médaillasson de Sandre	9,00€
Terrine de Saumon aux Pointes d'Asperges Vertes	7,50€
L'incontournable Terrine de Sandre aux Écrevisses	8,00€
Terrine de Gambas Flambée au Pastis et Citron Confit	8,00€
Demi-Queue de Langouste à la Parisienne	28,90€

LES ENTRÉES CHAUDES (la part)

Feuilleté de Saumon, Fruits de Mer et Légumes Étouffés	7,50€
Cassolette de Boudin Blanc et Pommes de Terre Fondantes aux Morilles	8,00€
Bouchée à la Reine au Ris de Veau	8,00€
Feuilleté d'Escargots à la Crème d'Ail	8,00€
Croustade de Girolles et Champignons à la Crème Persillée	8,00€
Traditionnelle Coquille Saint-Jacques	10,00€
Cassolette d'Effiloché de Bœuf au Vin Rouge et Escargots Persillés	10,00€
Escargots de Bourgogne au Beurre AOC	(la douzaine) 11,90€
Boudin Blanc de Volaille au Porto	(le kg) 20,90€
Boudin Blanc de Volaille aux Morilles	(le kg) 23,50€

NOS POISSONS CHAUDS (la part)

Timbale de Sandre et Crèmeux aux Asperges	9,90€
Dos de Loup de Mer aux Écrevisses	10,50€
Filet de Dorade Royale Poêlée au Beurre Blanc et Champagne	11,50€
Filet de Saint-Pierre au Jus de Moules, aux Fines Herbes	12,50€
Lotte des Côtes Bretonnes à l'Américaine	22,00€
Demi-Queue de Langouste de Cuba à l'Américaine	28,90€

NOS VIANDES CHAUDES (la part)

Mignon de Porc Rôti Pancetta Mangalica, Champignons et Jus Brun	10,00€
Roulé de Poulet Prince de Bourgogne Gaston Gérard	10,00€
L'Indémodable Roulé de Chapon aux Morilles	10,50€
Sauté de Gibier Sauce Grand Veneur	11,70€
Filet de Canard Rôti à la Crème de Foie Gras	12,00€
Cuisse de Canard Confite à la Crème de Cèpes	12,00€
Pavé de Bœuf Charolais au Jus Corsé	12,50€
Filet Mignon de Veau de Lait au Jus Corsé	16,50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS (la part)

Pommes Dauphines (5 par personne)	3,20€
Gratin Dauphinois	3,90€
Champignons à la Crème Persillée	3,90€
Poêlée de Légumes	4,00€
Écrasé de Pommes de Terre et Butternut	4,00€
Risotto aux Champignons	4,10€
Poêlée Hivernale Braisée au Four (Pommes de Terre, Butternut, Marrons)	4,50€

EN DESSERT, LAISSEZ-Vous SUCCOMBER PAR NOTRE COLLABORATION AVEC LA MAISON RIZET

Bûche de 4-6-8 personnes : 5,00€ la part

Bûche 100% chocolat royal 73%

(Biscuit moelleux au chocolat, praliné croquant, crèmeux macéo 62%, mousse chocolat 73%)

Bûche vanille poire caramel glaçage cacaahuète

(Biscuit à la cuillère vanille, crèmeux poire caramel, glaçage cacaahuète, mousse poire)

Bûche fruit rouge citron vert

(Biscuit fruits rouges, compotée de fruit rouge citron vert, croquant chocolat blanc, bavaroise chocolat blanc et citron vert)