



COUP DE CŒUR

## La box des fêtes

**14€**  
/pers

FOIE GRAS  
PÂTÉ CROÛTE FOIE GRAS  
TRUITE GRAVLAX  
JAMBON TRUFFÉ

A partir de deux personnes\*



## CONDITIONS DE VENTE

Le retrait des commandes s'effectuera le jour prévu lors de la réservation, directement à la boutique.

Les commandes sont à effectuer directement au magasin ou par appel :

- Jusqu'au 20/12 pour le jour de Noël
- Jusqu'au 27/12 pour le Réveillon du 31



Tous nos produits sont frais, en circuit-court et cuisinés sur place, avec amour, pour vous régaler.

## SARL BAZÂ



5 Rue des Portiques  
74230 THÔNES

[baza.thones@gmail.com](mailto:baza.thones@gmail.com)

09 84 53 24 50

[baza-traiteur.fr](http://baza-traiteur.fr)



## Le froid

vendu à la portion



### NOS PATÉS EN GROÛTE

Volaille - Foie gras - Champignons et noisettes (150gr) ♥ 8.5€

Truite - Farce fine aux herbes et citron confit (150gr) 6.7€

### L'OREILLER DES FÊTES

Chevreuril - Sanglier - Cochon - Canard - Champignons - Foie Gras - Pistaches ♥ 65€ /kg

### NOS FOIES GRAS

Le Nature - Classique (70gr) 12€

Le Mendiant - Fruits secs (70gr) ♥ 11€

### NOS ENTRÉES

Truite fumée par nos soins 7€

Truite Gravlax - Baies - Agrumes et betteraves ♥ 6.5€

Notre sélection d'huitres:

- La Gillardeau n°3 ♥ 30€
- La Fine de Claire n°3 17€

Uniquement sur commande, par douzaine

## Le chaud

vendu à la portion



### NOS APÉRITIFS

Croquilles d'escargot (à la douzaine) 13€

Mini Arancini truffe - Guanciale - parmesan (3 pcs) ♥ 9€

Duo de feuilleté salés chaud (10 pcs) 8€

### LES VIANDES

Pastilla au canard confit (300gr) 12€

Civet de cerf - sauce venaison (250gr) 10€

Chapon en Galantine - Farce châtaignes et champignons (150gr) ♥ 8€

### LE POISSON

Filet de truite façon Wellington - sauce beurre blanc agrumes (250gr) 12€

### LES FÉGULENTS

Risotto butternut et parmesan (250gr) ♥ 7€

Gratin Dauphinois aux cèpes (200gr) 7.5€

### LES LÉGUMES

Légumes de saison rôtis (150gr) 5€

Purée de carottes à l'orange (150gr) ♥ 4€

Gratin de potimarron aux châtaignes (150gr) 5€

## Le menu des fêtes

38€  
/pers

Laissez vous tenter par notre menu complet, à savourer chez vous, sans préparation.

### L'AMUSE BOUCHE

Mini arancini - truffes - guanciale - parmesan

### L'ENTRÉE

Belle tranche de foie gras aux fruits secs accompagnée d'un chutney maison

OU

Truite gravlax, chèvre frais aux herbes, gel agrumes



### LE PLAT

Magret de canard - sauce à l'orange  
OU

Filet mignon sauce aux morilles



### L'ACCOMPAGNEMENT

Pressé de pomme de terre  
Purée de carottes aux agrumes



Retrouvez de nombreuses autres gourmandises en boutique.  
Belles fêtes à tous !

B