



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

09 84 53 24 50

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

Chevreuil - 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'huîtres:

- La Gillardeau n°3 ❤️
- La Fine de Claire n°3

30€

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 FÉCULENTS

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

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

38€
/pers

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



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 !

