

Catalogue  
Fêtes de fin d'année  
2017

AU PAUVRE JACQUES  
TRAITEUR PATISSIER



# Très chers clients,

Après 40 ans de commerce sous l'enseigne **Au Pauvre Jacques** nous nous retirons cette fin d'année 2017 pour une retraite paisible.

Cette dernière carte de Noël sera un concentré de recettes qui a marqué tout au long de ces années, les plats préférés de notre charmante clientèle.

L'Authenticité, le pur produit et le raffinement ont été nos qualificatifs pour que la qualité exigée au sein de notre Entreprise ait été toujours comprise et bien exécutée dans la plus pure tradition.

Christiane et Pierre vous remercient fidèles clients, on vous souhaite une très bonne année 2018.

Je tiens à remercier l'équipe actuelle ainsi que nos anciens collaborateurs qui ont participé tout au long de ces années à faire évoluer cette **Entreprise** dans la qualité.

Avec toujours autant de plaisir nous vous disons au revoir !

**L'équipe du Pauvre Jacques**

# Pour l'Aperitif

## Nos classiques fours salés

55€ le Kg

Torsadé gruyère  
Olive  
Anchois  
Pizza  
Vésuve  
Strasbourg

## Mignardises salées

65€ le kg

Tarte tomate  
Quichette  
Chou forestier  
Eclair saumon fumé  
Tielles  
Roulé fromage

## Aiguillettes de volailles panées

50€ le Kg

## Beignets de gambas

65€ le Kg

## Brioche surprise (prix à la pièce)

24 parts

48 parts

Brioche au crabe  
Brioche saumon  
Brioche mousse de canard

38€

76€

32€

64€

20€

40€

# Charcuteries maison

## Galantines

Galantine du Gers au foie d'oie et cèpes  
Pintade au ris de veau  
Lapereau façon royale (foie gras truffe)  
Canette aux morilles  
Cochon de lait aux pepittes de foie gras  
Cochon de lait à la Chablissienne

## Prix au Kg

80€  
70€  
70€  
60€  
65€  
60€

# Foies gras maison

## En terrine à l'ancienne

Oie des landes  
Canard du Gers

## Prix au Kg

220€  
170€

Verrine de canard 0.200g  
Verrine d'oie 0.200g

35€ pièce  
50€ pièce

## Sous-vide fabrication maison

Au sarment  
Au poivre  
Au piment d'Espelette

150€ le kg

# Nos plats références

(prix à la part)

## Viandes et volailles

Pavé de veau élevé sous la mère crémeux de morilles	18€
Filet de canette jus réduit aux cèpes	22€
Tournedos de chapon des Landes réduction des sucs	22€
Sot l'y laisse de volailles de Bresse aux morilles	25€
Mille feuille joue de boeuf foie gras	25€
Filet de boeuf en croûte (minimum 4 pers)	30€

## Poissons et crustacés

Coquille Normande	12€
Sauté de Gambas et poêlée de cèpes	20€
Dos de cabillaud rôti, jus d'une daube	22€
1/2 queue de langouste Mayonnaise	au cours du marché

## Les sauces

Homardine	9€ au 100g
Truffes	16€ au 100g
Grand veneur	5€ au 100g
Morilles	8€ au 100g

# Les légumes de saison

(prix au 100gr)

## Prix à la pièce

Poupeton de pommes de terre	6€
Flan de girolles	7€

## Prix au Kg

Gratin dauphinois	25€
Pommes dauphine	35€
Fricassée de légumes d'hier et d'aujourd'hui	45€

# Pâtisseries

## Bûches de fin d'année sélection gourmande

<b>Perce neige</b>	(Biscuit roulé, crème grain vanille, bourbon)
<b>Flambée cointreau</b>	(Crème orange fruit, biscuit meringué flambé)
<b>Nos bûches roulées crème légère</b>	(Ananas confits ou Poires caramélisée ou Fruits rouges)
<b>Extrême au chocolat</b>	(pour les amateurs de chocolat noir)

*Toutes nos bûches sont à 6€ la part*

**Les bûches tout chocolat sont à 7€ la part**

## Les 1/2 gâteaux

½ gâteaux - minimum 12 pièces	<b>1€50 pièce</b> (détaillée et sélectionnée par nous même)
½ gâteaux chocolat	<b>1€80 pièce</b>

# Nos Menus

Foie de canard en terrine  
Sauté de gambas à l'Américaine  
Filet de pintade jus réduit  
Poupeton de pommes de terre

Bûche chocolat

**55€ par personne**  
*(minimum 4 personnes)*

---

1/2 queue de langouste mayonnaise  
Gigotin de chapon du gers rossini  
Flan aux girolles

Bûche de votre choix

**75€ par personne**  
*(minimum 4 personnes)*

---

## **Pour votre réveillon jeune et sympa**

*Coquille de fruits de mer*  
*Gardianne de boeuf comme aux Saintes*

*Bûche Maison*

**30€ par personne**



## Au Pauvre Jacques

36, avenue Pierre Verdier 34500 Béziers

Tél : 04.67.30.23.71 | Fax : 04.67.30.47.32 | [aupauvrejacques@wanadoo.fr](mailto:aupauvrejacques@wanadoo.fr)

[www.aupauvrejacques.fr](http://www.aupauvrejacques.fr)