AUX DÉLICES
DU PALAIS
— BOUCHER, CHARCUTIER & TRAITEUR —

Carte Traiteur 2026

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 cruditées .....2.00 € pièce
Mini pâté croûte tradition .....1,30 € pièce

<u>Planche apéritive Festive</u> : 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

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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
(pommes de terre - carottes – choux rouges – betteraves)
Crudités fines - 200 grs/pers..... 7,00 €/pers
(macédoine - pointes d'asperges - tomate - œufs - fond d'artichaud - surimi - crevette)
Crudités Gourmandes - 200 grs/pers..... 5,20€/pers
(comtoise - perles marines - taboulé fraicheur - cucurbitacées en saison)
Éventail de melon et son jambon cru .....7,60 €/ pers
Assiette landaise..... 10,60 €/pers
(*salade verte - foie gras - magret de canard et gésiers)*
Coupe des Îles .....8,10 €/pers
(*½ pamplemousse – macédoine – crevettes - avocat)*
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
(*médaillon de saumon - saumon fumé - trilogie crevettes)*
Foie gras de canard au porto .....9,80 €/pers
Charcuterie sur plat .....6,40 €/pers
(jambon blanc - jambon cru - rosettes - pâté croûte - terrine)
Planche hivernale (raclette - fondue - Mont d'Or) .....6,40 €/pers
(*jambon blanc - jambon cru - rosette - coppa - pancetta - bacon - viande des grisons)*

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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.

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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
Gigolette de canard sauce forestière..... 11,00 €/pers
Gigolette 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

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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)

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

Desserts

Croustillant au chocolat et sa crème anglaise.....3,70 €/pers
Forêt noire et sa crème anglaise .....3,70 €/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 poires .....2,90 €/pers
Tarte abricots .....2,90 €/pers
Tarte aux framboises (en saison) ....3,90 €/pers
Tartelette tatin individuelle..... 3,40 € pièce

Tartelette citron meringuée..... 3,50 € pièce
Chou à la crème .....3,40 € pièce
Paris Brest .....3,70 € pièce
Crème brûlée..... 3,10 € pièce
Mousse au chocolat..... 3,10 €/pers
Galette jurassienne .....12,00 € pièce

Assortiment de minis desserts : Minimum 10 pièces/variété .....1,80 € pièce
Canelé - mini mousse chocolat - mini tartelette framboises -
mini chou à la crème - mini crème brûlée - figue

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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° 2 : 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° 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

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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**

Aux Délices du Palais
03 84 52 02 03

Tarif applicable jusqu'au 30 novembre 2026
(sous réserve de disponibilité)

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