Menu des Fêtes

Noël & Réveillon 2026





Boutique Pôle Patton
Zone commerciale Leclerc,
51 rue Division Leclerc, 50300 Avranches
traiteur@vba.fr · **02 33 58 00 00**

NOS MENUS

MENU PLAISIR
24,90 €

APÉRITIF
6 petits fours chauds

ENTRÉE
Aumônière de gambas
ou
Brioche au chapon

PLAT
Paupiette de saumon,
Risotto d'épeautre
ou
Mignon en croûte
ou
Ballotin de volaille

MENU SIGNATURE
27,90 €

APÉRITIF
6 petits fours chauds

ENTRÉE
Turban de sole
ou
Cocotte de St Jacques
ou
Créme brulée au foie gras

PLAT
Filet de Bar,
Risotto d'épeautre
ou
Tournedos de canard
ou
Médaillon de veau

Accompagnement au choix
Deuxième légume, Brunoise de légumes (+1 €)

DESSERT – 3.90 €
Verrine, Tiramisu Clémentine & Spéculos
ou
Verrine, Chocolat gourmand
ou
Verrine, Framboise & Pistache

MENU PETITS GOURMANDS — 7,50 €
ENTRÉE : Deux mini quiches
PLAT : Filet de poulet à la crème et pommes dauphine

LA CARTE

APÉRITIFS

Plateau Festif — 28,90 €/plateau
25 pièces : *saumon fumé, jambon ibérique, foie gras, tartare de bœuf, Mini cannelé*

Plateau Gourmet — 28,90 €/plateau
20 pièces : *Tartare de Saint-Jacques, caviar d'aubergine, crème brûlée foie gras, rillette œuf à la truffe, guacamole saumon fumé*

Plateau Prestige — 38 €/plateau
40 pièces : *Filet mignon séché, foie gras, saumon fumé, gambas, bresaola*

Mini club terre & mer — 25,80 €/plateau
32 pièces : *Charcuterie, rillettes de poissons, assortiment de pains de mie*

Pain surprise poissons — 35 €/pièce
48 pièces : *Assortiment de 5 rillettes de poissons*

Chiffonnade de charcuterie — 19,80 €/plateau
Plateau 6 à 8 personnes : *Charcuterie sèche maison, tranchée et décorée, comté 12 mois, mimolette vielle*

Petits fours chauds — 34 €/plateau
42 pièces : *Quiche, pizza, croque à la truffe, mini bouchée, mini Madeleine, roulé saumon*


Plateau Prestige


Plateau Festif


Plateau Gourmet


Pain surprise

ENTRÉES FROIDES

Entremets aux deux saumons — 4,50 €/pièce
Mille-feuille poissons — 4,20 €/pièce
Mille-feuille charcuterie — 4,20 €/pièce
Œuf parfait, crémeux de butternut, crème à la truffe, noisettes — 6.90 €/pièce
Créme brulée au foie gras — 8,90 €/pièce
Pommes flambées au calvados
Foie gras de canard mi-cuit maison — 95 €/kg
En bloc ou en tranche (≈ 50 g par personne)
Saumon fumé maison — 68,50 €/kg
Saumon fumé Maison
Demi langouste à la Parisienne — 18,90 €/pièce

Plateau dégustation 4 pers — 35,90 €/pièce
Foie gras de canard Maison 4x25g, confit d'oignons
Saumon fumé Maison 4x25g, créme aneth
Rillette de saumon 100g, Rillette de canard 100g

Mise en plat de vos entrées froides festives

- Petit plat 6/8 pers : 5 €
- Grand plat 8/12 pers : 10 €



Bouchée
St Jacques

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée ris de veau — 4,80 €/pièce
Bouchée Saint-Jacques — 5,90 €/pièce
Coquille Saint-Jacques — 7,50 €/pièce
Aumônière Saint-Jacques — 8,50 €/pièce
Crêpe maison, Saint-Jacques Normande,
julienne de légumes, sauce provençale
Aumônière de gambas — 6,90 €/pièce
Feuille de brick, queue de gambas, sauce curry,
julienne de légumes
Brioche au chapon — 6,90 €/pièce
Brioche, chapon, sauce morilles
Ris de veau à l'ancienne — 8,90 €/pièce
Escalope de ris de veau, champignons forestiers, sauce morilles
Turban de Filet de Sole en Woodbox — 8,90 €/pièce
Filet de Sole farci, sauce Provençale,
Brunoise de légumes
***Excellence de St Jacques à la truffe** ** — 8,90 €/pièce
Saint-Jacques Normande,
Julienne de légumes, sauce Beurre Blanc à la truffe

*****Nos cocottes sont consignées : 2 €/pièce*

PLATS

Filet de Bar Crumble d'herbes — 17,50 €/pièce
Sauce beurre blanc, risotto d'épeautre
Paupiette de saumon — 14,50 €/pièce
Sauce Provençale, risotto d'épeautre

Ballotin de volaille farci — 10,50 €/pièce
Farce fine aux morilles, sauce Morilles
Mignon en croûte feuilletée — 10,50 €/pièce
Sauce aux cèpes
Tournedos de canard — 12,50 €/pièce
Filet de canard, *sauce au foie gras*
Médaillon de veau — 12,50 €/pièce
Carré de veau, sauce Morilles


Ballotin
de Volaille

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto morilles *— 3,50 €/pièce*
Poêlée festive *— 3,50 €/pièce*
Grenailles, carottes, échalotes, champignons, châtaignes
Gratin dauphinois maison *— 3,50 €/pièce*
Crumble de Butternut *— 3,50 €/pièce*
Râpé de Butternut, crumble salé
Brunoise de légumes *— 1,50 €/les 100g*
En complément, deuxième légumes

FROMAGES

Croustillant Camembert — 3.20 €/pièce
Fromage chaud : base de pain de mie blanc, confit de cidre, camembert au lait cru, feuille de brick
Plateau de fromages —
26.90 €/pièce – 4 à 5 personnes
38.90 €/pièce – 6 à 8 personnes
Sélection : Saint-Nectaire fermier, Camembert au lait cru, Comté 18 mois, Tomme de brebis, Sainte-Maure de Touraine, Bleu d'Auvergne, beurre

DESSERT de fêtes

Trois créations gourmandes imaginées par VBA
Verrine, Tiramisu Clémentine & Spéculos *— 3,90 €/pièce*
Biscuit spéculos, créme tiramisu vanille, compoté de clémentine
Verrine, Chocolat Gourmand *— 3,90 €/pièce*
Brownies, croquant praliné, mousse chocolat, cremeux noisette
Verrine, Framboise & Pistache *— 3,90 €/pièce*
Biscuit Madelaine, créme Pistache, compoté de framboise
Mignardises sucrées gourmandes *— 25.80 €/ 25 pièces*
Mini brownies, Pana cota, Citron, Cannelé, Duo choc

NOS SPÉCIALITÉS

BOUDINS & ESCARGOTS

Boudin blanc nature — 21,90 €/kg
Boudin blanc aux morilles — 27,90 €/kg
Boudin blanc truffé — 29,90 €/kg
Boudin cocktail (blanc, noir, francfort) — 29,90 €/kg
Escargots au beurre d'ail — 10,50 € / douzaine

GALANTINES

Canard à la forestière — 25,80 €/kg
Pintade aux cèpes — 25,80 €/kg
Dinde, foie gras de canard — 38,80 €/kg
Petit canard en galantine — 3,80 €/pièce

VOLAILLES FARCIES

Caille nature — 7,50 €/pièce
Caille — 8,50 €/pièce
Dinde — 19,90 €/kg
Chapon — 19,90 €/kg
Faisan — 34,90 €/kg
Pigeon — 18,50 €/pièce
Pintade — 14,90 €/kg
Pintade chaponnée — 22,80 €/kg
Poulet — 11,95 €/kg
Poularde — 17,80 €/kg
Canard — 14,90 €/kg
Canette — 16,50 €/kg
Farce précuite — 14,50 €/kg

RÔTIS DE VOLAILLE

Rôti de canard figues, foie gras — 44.50 €/kg
Rôti de Dinde Farci — 18.50 €/kg
Melonette farcie — 18.50 €/kg
Rôti de Chapon — 29,80 €/kg
Environ 1,5 kg — 6/8 personnes
Volaille désossée, farcie avec notre farce aux morilles, roulée et ficelée.
Conseil du traiteur : *Cuire la veille, laisser refroidir, trancher puis réchauffer à couvert dans son jus de cuisson. Vous pouvez l'accompagner avec nos légumes et notre sauce Morilles, n'hésitez pas à nous consulter.*

NOS VIANDES

BŒUF
Côte de bœuf maturée — 31,50 €/kg
Rôti filet de bœuf — 55,90 €/kg
Tournedos (filet) — 55,90 €/kg
Façon tournedos — 36,80 €/kg

AGNEAU DE PAYS
GIGOT — 28,90 €/KG
ÉPAULE — 28,90 €/KG
CARRÉ, CÔTELETTES — 33,00 €/KG
AGNEAU DE PRÉ-SALÉ
GIGOT DE PRÉ-SALÉ — 35,90 €/KG
ÉPAULE DE PRÉ-SALÉ — 33,00 €/KG
CARRÉ, CÔTELETTES DE PRÉ-SALÉ — 38,00 €/KG
RÔTI D'AGNEAU AU BEURRE D'AIL — 35,00 €/KG

VEAU
RÔTI DE VEAU ORLOFF — 36,90 €/KG
MEDAILLON DE VEAU (CARRÉ DE VEAU) — 38,50 €/KG

PORC
Filet mignon de porc — 19,80 €/kg
Rôti spécialité — 17,80 €/kg
orloff, chorizo, camembert, savoyard, pruneau abricot

CANARD
Filet de canard — 26,00 €/kg
Magret de canard — 34,00 €/kg
Rôti de canard paysanne — 29,50 €/kg
Foie gras de canard cru — 89,90 €/kg

GIBIERS
Gigue de chevreuil — 38,80 €/kg
Dos de cerf / biche (en rôti) — 58,80 €/kg
Tournedos de cerf / biche — 58,80 €/kg
Rôti de sanglier (longe s/os) — 39,00 €/kg

NOS SAUCES MAISON — 6€ la barquette 6/8personnes
Morilles, Cèpes, Poivre, Camembert,
échalotes, Grand Veneur

VBA Votre Boucher Artisan

Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !



Notre boutique sera ouverte
les 24 et 31 décembre, de 8h à 15h

Boutique Pôle Patton

Zone commerciale Leclerc,
51 rue Division Leclerc, 50300 Avranches
traiteur@vba.fr · **02 33 58 00 00**

Photos non contractuelles. Suggestions de présentation – garnitures vendues séparément. Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé par nos soins