



NOTRE CARTE DES FÊTES : TRAITEUR LE BEC FIN. 2018-2019

LE BEC FIN TRAITEUR : 265 AVENUE DE MAZARGUES
13008 MARSEILLE
A VOTRE SERVICE.....
CONTACT : 04 91 71 30 88 – INFO@BECFIN.FR





LE PLATEAU REPAS DES FÊTES À 24.80 € TTC

Tartare de saint jacques et crevettes à l'huile d'olive

*Ballotin de chapon farci aux fruits secs,
poêlée d' épeautre aux asperges et morilles*

(en barquette micro-ondable)

Petit fromage individuel

Croustillant amande chocolat crémeux au caramel beurre salé.





LE COCKTAIL DES FÊTES À 29.90 € TTC

(COMMANDE MINIMUM DE 10 PERS)



Les pièces salées froides :

Symphonie de Canapés prestiges

Compressé de foie gras sur pain d'épice

Pince de gambas légume

Duo de Macarons à la truffe blanche et Macaron salé foie gras pomme caramélisée à l'armagnac

Mini blinis de saint jacques arôme truffe

Assortiment de verrines de la mer : (tartare de bar fumé-mousse carotte fromage blanc, tartare de saumon-pommes, tartare d'écrevisses de Louisiane-ananas, tartare de truite fumée-mousse carotte-fromage blanc)

Navette de Noël (moutarde, roquette, viande de grison)

Pain viennois de la Baltique

Cassolette de mi-cuit de bonite au soja et graines de sésame

Assortiment de Mini pains nordiques au saumon et à la crème d'aneth

Cassolette de langouste au zeste de citron

Brouillade de truffe en verrine

Les pièces chaudes salées : (à réchauffer par vos soins)

Noix de saint jacques et son beurre Echiré

Burger au foie gras et son confit d'oignon

Cassolette de lotte crème à l'estragon

Les pièces sucrées :

Assortiment de verrines sucrées

Petits fours au chocolat intense

Choux chantilly

Macarons de Noël (chocolat-passion, cassis, caramel au beurre salé, pomme, yuzu)



LE BUFFET DES FÊTES À 35.60 € TTC (COMMANDE MINIMUM DE 10 PERS)

LE BUFFET :

Marbré de foie gras mi- cuit sur pain d'épice, compoté d'oignon et figue

1/2 Langouste façon Bellevue

Suprême de chapon en Chaud froid truffé , légumes croquants

Plateau de fromages affinés (pain non fourni)

(Chèvre cendrée, saint Marcellin, tome de Savoie, camembert, comté)



Entremet individuel à sélectionner

Biscuit crème brulée revisitée , vanille caramel, ganache

Galet chocolat intense, cœur sauce chocolat

Entremet pomme d'amour, spéculos, chocolat blanc, mousse à la pomme verte



TARIF DES PLATS À CARTE TTC:



Entrées:

<i>½ Langouste façon Bellevue</i>	16.00 €
<i>Terrine de foie gras mi- cuit maison (Par bloc de 250 gr)</i>	29.00 €
<i>Tourte vigneronne (pintade, et cèpes au pinot noir)</i>	7.50 €
<i>Mi- cuit de saumon fumé aux épices</i>	7.50 €

Plats :

<i>Magret au foie gras en croute de pain d'épices</i>	18.00€
<i>Authentiques pieds paquets provençaux (2 pied 4 paquets)</i>	16.50 €
<i>Brochette de saint jacques rôties</i>	18.00 €
<i>Civet de de chevreuil sauce grand veneur</i>	16.00 €
<i>Filet de saint pierre sur peau</i>	18.00 €

Les volailles:

<i>Volailles : (chapon farci nature ou aux cèpes ou à la truffe) 8 pers</i>	130.00 €
<i>Volailles : (dinde farcie nature ou aux cèpes ou à la truffe) 8 à 10 pers</i>	155.00 €

Accompagnement au choix (voir carte)



TARIF DES PLATS À CARTE TTC:



Accompagnements: (compris dans le tarif du plat)

*Poêlée d' épeautre aux asperges et morilles
Gratin de pomme de terre à la truffe blanche
Risotto crémeux aux champignons*

Desserts à 6,50 €

*Biscuit crème brûlée revisitée , vanille caramel, ganache
Galet chocolat intense, cœur sauce chocolat
Entremet pomme d'amour, spéculos, chocolat blanc, mousse à la
pomme verte*





Banc de l'écailler : plateaux de 10 personnes : soit 250,00 € TTC

A la personne : 25.00 € TTC.

3 Crevettes de Madagascar 30/40, 3 bioux (bulots de méditerranée), 3 palourdes, 3 amandes, 2 clams et 6 Huîtres N°3 accompagnées de citron, vinaigre à l'échalote et beurre demi-sel.

En supplément selon saison la pièce :
(Minimum 12 pièces)

Oursin de Galice : 2.40 € TTC

Oursin de carry : 1.50 € TTC

Oursin de Sète : 1.10 € TTC

Violet de roche : 2.90 € TTC



Le plateau le tous huitre s

8 vert de clair N°3, 8 Camargue moyenne, 8 gilardeau : 54.40 € TTC

**Livraison chez vous par notre partenaire Nico coquillage
(Heure de livraison le midi 12h00-13h00 et le soir 19h00-20h00)**



LES FRAIS DE LIVRAISON :

Marseille (8ème, 9ème)	10,00 € HT- (11 € TTC)
Marseille (autre)	18,18 € HT- (20 € TTC)
Aubagne / AIX	40,00 € HT- (44 € TTC)
Cassis / La Ciotat / Marignane	50,00 € HT- (55 € TTC)

Commande Supérieure A 200,00 € HT-(220€ TTC)

Sur Marseille et uniquement en semaine
le midi livraison offerte.

