

A festive Christmas dinner table is set with three tall champagne flutes filled with bubbly. In the foreground, a white plate is partially visible, along with a small gift wrapped in brown paper and tied with a gold ribbon, topped with a gold pine branch. Another gift is visible to the right. The background is a blurred Christmas tree adorned with warm white lights and red ornaments. The word "Bataille" is written in a large, elegant, white cursive script across the center of the image.

Bataille

Joyeux Noël
et Bonne Année

Pour accompagner vos cocktails

Boîte de 24 canapés (poutargue, foie gras, oeufs de saumon, tarama)	36.00€	la boîte
Feuilletés apéritif	29.50€	le kg
Pain de mie	9.50€	le kg
Pain surprise (saumon, tarama) env. 30 pièces	49.50€	la pièce
Pain surprise (nillettes, jambon cru) env. 30 pièces	45.00€	la pièce
Verrines assorties (6 pièces)	15.00€	la boîte

Nos Caviars

Notre sélection

BAERI (France)

OSCIETRE (Italie)

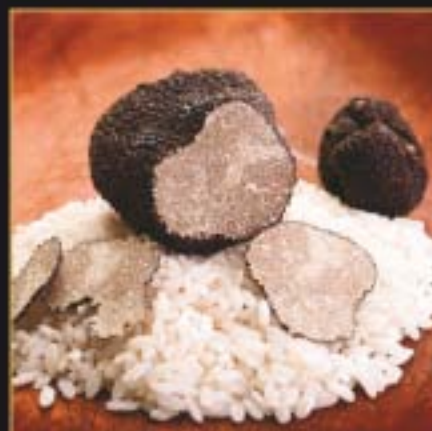
BELUGA (Bulgarie-Iran)

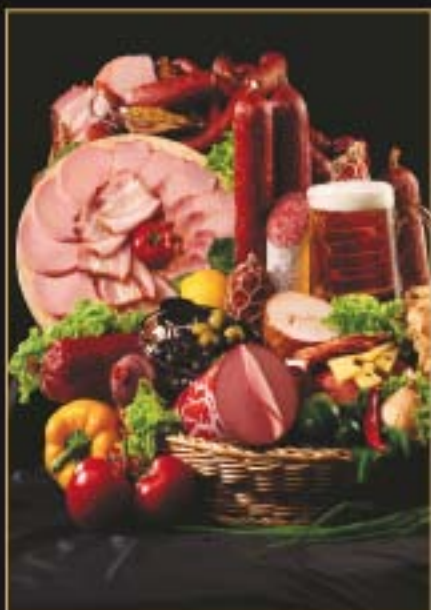
30g	60.00€	30g	75.00€	30g ...	255.00€
50g	100.00€	50g	125.00€	50g ...	425.00€
125g	250.00€	125g	312.00€	125g ...	1062.50€
250g	500.00€	250g	625.00€	250g ...	2125.00€

Foie gras

Bloc de Foie Gras de Canard au Sauternes	13.50€	les 100 g.
Foie Gras de Canard entier au Torchon nature	16.50€	les 100 g.
Foie Gras de Canard entier aux Marrons glacés	18.50€	les 100 g.
Foie Gras de Canard entier au Champagne et aux 5 baies	18.50€	les 100 g.
Foie Gras d'Oie entier au Torchon nature	23.50€	les 100 g.
Foie Gras de Canard entier au Torchon truffé	27.00€	les 100 g.
Foie Gras d'Oie entier au Torchon truffé	33.50€	les 100 g.
Colmar de Foie Gras d'Oie entier truffé 5%	39.50€	les 100 g.

Truffes fraîches - Prix selon le cours en vigueur





Saumon

Saumon Fumé Norvégien	10.90€	les 100 g
Saumon Fumé des Iles Feroé	10.90€	les 100 g
Saumon Fumé Irlandais «Bio»	10.90€	les 100 g
Saumon Fumé Baltique Sauvage	12.90€	les 100 g
Coeur de Saumon Royal Norvégien 200g	29.00€	la pièce
Coeur de Saumon Norvégien 450g	60.00€	la pièce

Produits de la Mer

Tarama Rose	3.25€	les 100 g
Tarama Blanc	3.35€	les 100 g
Anguille Fumée	9.50€	les 100 g
Oeufs de Saumon sauvage	19.50€	les 100 g
Poutargue Cirée	13.00€	les 100 g
Poutargue à la cire d'abeille	14.00€	les 100 g
Poutargue sans cire	15.00€	les 100 g
Blini Maison Brioché	1.50€	la pièce
Blinis (4 pièces)	6.00€	la boîte
Mini Blinis (16 pièces)	6.00€	la boîte

Charcuterie

Saucisson de Pata Negra	3.90€	les 100 g
Chorizo de Pata Negra	3.90€	les 100 g
Lomo de Pata Negra	9.50€	les 100 g
Jambon Pata Negra Bellota	15.90€	les 100 g
Pâté en croûte de jambon	29.90€	le kg
Pâté en croûte de Canard au Madère	32.50€	le kg
Pâté en croûte au Foie Gras	43.00€	le kg
Boudin Blanc Truffé	25.00€	le kg
Boudin au Foie Gras	25.00€	le kg

Viandes

Caille en gelée farcie à la mousse de Foie Gras	12.50€	la pièce
Gigot d'Agneau farci au Foie Gras en Hérissou	75.00€	le kg
Château Filet de Bœuf au Foie Gras.....	17.50€	la pièce
Mignon de Veau Poêlé au Jus de Truffes.....	17.50€	la pièce
Chevreur Grand Veneur	42.00€	le kg
Civet de Lièvre	42.00€	le kg
Civet de Sanglier	39.00€	le kg

Volailles

Canette fermière	15.90€	le kg
Caille Princesse du Chapon Bressan	19.90€	le kg
Dinde de Bresse fermière A.O.C.	23.50€	le kg
Pintade du Chapon Bressan	22.50€	le kg
Oie Fine du Chapon Bressan	22.50€	le kg
Canard de l'Huppe du Chapon Bressan	25.00€	la pièce
Poularde de Bresse	36.00€	le kg
Poulet crête toile épignette du Chapon Bressan	29.50€	le kg
Pigeon Sélection du Chapon Bressan	32.00€	le kg
Chapon de Bresse véritable	49.50€	le kg
Farce fine	19.50€	le kg
Préparation de volaille + cuisson.....	8.00€	
Préparation de volaille	4.00€	



Plateaux de fromages

Composition de plateaux à la demande

Un grand choix de fromages de chèvre, vache, brebis, au lait cru, pâte persillée, pâte dure, pâte molle...



Notre Sélection Traiteur

Aspic de Saumon	5.00€	la pièce
Aspic de Foie Gras	5.00€	la pièce
Blini gourmand	6.00€	la pièce
Médallion de Sole Nantua	9.50€	la pièce
Paupiette de Rascasse en mousseline et Saint-Jacques	16.00€	la pièce
Paupiette de Rouget au corail d'oursin	16.00€	la pièce
Moules farcies Maître d'hôtel	12.00€	les 12
Escargots de Bourgogne en coquille	12.00€	les 12
Terrine de Rascasse au safran	37.50€	le kg
Terrine de Rouget au Corail d'oursin	37.50€	le kg
Demi-Langouste en «Bellevue» (250 g)	25.00€	la pièce
Queue de Langouste à l'Américaine (300g env.)	27.50€	la pièce
Saumon farci à l'impériale	48.00€	le kg
Loup farci à l'impériale	59.00€	le kg
Dorade farcie à l'impériale	59.00€	le kg
Porcelet farci	38.00€	le kg
Ballotine de Volaille de Bresse au foie gras et aux cèpes	49.00€	le kg

Légumes

Gnocchis à la romaine	0.75€	la pièce
Tian d'aubergines	4.00€	la pièce
Charlotte de courgettes	3.50€	la pièce
Tian trois légumes	3.50€	la pièce
Gratin de pommes de terre	3.00€	la pièce
Gratin provençal	3.50€	la pièce
Eventail d'aubergines	5.20€	la pièce
Timbale d'épinards	3.50€	la pièce
Marrons poêlés	35.00€	le kg

Pâtisseries

Mignardise	1.00€	la pièce
Macaron bouchée	1.50€	la pièce
Gâteau de soirée	1.50€	la pièce
Gâteau individuel	4.00€	la pièce
Macaron individuel	4.00€	la pièce



Champagnes

Champagne Ruinart Brut	43.00€	les 75cl
Champagne Ruinart Rosé	63.00€	les 75cl
Champagne Ruinart Blanc de blanc	63.00€	les 75cl
Champagne Louis Roederer Brut	43.00€	les 75cl
Champagne Cristal Roederer	225.00€	les 75cl

Grand choix en boutique de Vins fins, Champagnes & Spiritueux

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Les Menus

Frioul

35.00€

Duo de saumon fumé et son blinis gourmand

Paupiette de Rascasse sauce safran

Accompagnée d'un risotto champignons et d'une charlotte de courgettes

Sélection de fromages Bataille

Gâteau individuel

Macarons bouchée (2)

Sormiou

45.00€

Pâté en croûte de canard

Civet de chevreuil

Accompagné de marrons poêlés et de gnocchi à la romaine

Sélection de fromages Bataille

Gâteau individuel

Macarons bouchée (2)

Les Menus

Les Menus

Roucas

55.00€

Médailon de Foie Gras de Canard au Torchon
et sa gelée au madère - confiture de figues

Queue de langouste à l'américaine
Accompagnée de risotto aux crevettes
et d'une mousse aux trois légumes

Sélection de fromages Bataille

Gâteau individuel

Macarons bouchée (2)



*Bataille met son experience
et son savoir-faire à votre disposition
pour vous aider à composer
vos cadeaux gourmands...*



Bataille

18, Rue Fontange
25, Place Notre Dame du Mont
13006 - Marseille

Tél: 04 91 47 06 23
Fax: 04 91 47 46 50

Email : contact@batailletraiteur.com