

## Vos coordonnées pour la prise de commande

Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

**Fermeture des commandes le samedi 20 Décembre 2025 à 19h**  
pour des raisons techniques de fabrication et d'approvisionnement.

A partir du 23 décembre nous ne pourrons plus vous assurer de la disponibilité de tous les produits de la carte. Nous vous proposerons alors des plats en boutique.

Nom	
Prénom	
Adresse postale	
Téléphone portable	
Mail	

Date de la commande	Pour le : ... / .... / ...
Heure	Je récupère ma commande à : .....h.....

*"Le travail est assurément pour tous la plus grande des richesses."*  
*J.Thurie*

La maison Balaran Chez Benoit remercie son aimable clientèle pour sa fidélité.

Nous vous souhaitons de passer de belles fêtes de fin d'année.

Benoit et son équipe.

## Carte de Noël 2025



MAISON BALARAN  
DEPUIS 1981  
LE PLAISIR DE BIEN  
VOUS SERVIR

**CHEZ  
BENOIT**

Boucherie | Charcuterie | Traiteur



Benoit est titulaire du titre de **maître artisan** signe de qualité et d'expérience professionnelle.

11, Grand'rue 81500 Lavaur

05.63.58.02.29

# Joyeux NOËL

Votre carte 2025 pour passer commande

Côté poisson				Quantité	Montant
Terrine de saumon	le kg	49.00	€		€
Saumon fumé sur place	le kg	59.00	€		€
Saumon Bellevue (mayonnaise)	la part	6.90	€		€
Coquille St jacques	la pièce	8.90	€		€
Lotte à l'américaine	le kg	59.00	€		€
Pavé de saumon sauce Champagne	la part	8.70	€		€
Demi langouste	la pièce	20	€		€
Total Poissonnerie					€

Côté charcuterie				Quantité	Montant
Boudin blanc nature	le kg	18.20	€		€
Boudin blanc truffé	le kg	28.90	€		€
Pâté en croûte de Noël	le kg	39.00	€		€
Bouchée à la reine	la pièce	5.90	€		€
Galantine de pintade (avec cubes de foie gras)	le kg	61.00	€		€
Galantine de canard (avec cubes de foie gras)	le kg	61.00	€		€
Total Charcuterie					€

Côté apéro				Quantité	Montant
Plateau de charcuterie ( pour 5 personnes)	l'unité	22.50	€		€
Total apéro					€



Benoit est **maître artisan**  
Synonyme de son expérience et de ses qualifications professionnelles

Côté traiteur				Quantité	Montant
Chapon fermier cuisiné sauce morilles (cuisses et suprêmes)	le Kg	42.50	€		€
Suprême de pintade farcie sauce forestière	la pièce	9.90	€		€
Civet de sanglier	la part de 300 g	12.00	€		€
Filet de canette farci sauce cidre	la pièce	9.90	€		€
Pavé de veau sauce morilles	le kg	58	€		€
Cuisses de canard de Barbarie à l'orange	la pièce	8.40	€		€
Garnitures de légumes					
Flan de potiron / châtaigne	la pièce	3.50	€		€
Râpé de pomme de terre	la pièce	2.20	€		€
Gratin dauphinois gourmand					
Plat pour 8 pers	la pièce	30	€		€
Plat pour 4 pers	la pièce	15	€		€
Tatin de légumes	la pièce	3.10	€		€
Pommes dauphines	le kg	18.80	€		€
Total Traiteur					€
Côté volaille				Quantité	Montant
Dinde Label Rouge (pac) 2.7/3.3kg	le kg	22.70	€		€
Chapon Label Marie-Hot (pac) 2.6/3.2kg	le kg	19.90	€		€
Poule Label Marie-Hot 1.7/2.1kg	le kg	16.90	€		€
Pintade chaponnée Label rouge 1.7/2.1kg	le kg	23.00	€		€
Toutes nos volailles peuvent être farcies avec notre farce maison festive.					
Total volaille					€
Nos viandes				Quantité	Montant
Filet de bœuf en rôti	le kg	55.00	€		€
Filet de bœuf en tournedos	le kg	55.00	€		€
Millefeuille de porc Bacon fromage	le kg	21.00	€		€
Côte de bœuf de Noël	le kg	39.00	€		€
Couronne d'agneau Label Rouge berger des Pyrénées	le kg	31.00	€		€
Gigot d'agneau Label Rouge berger des Pyrénées	le kg	29.90	€		€
Total viande					€

Pensez à compléter vos coordonnées sur le bon de commande.