



CARTE DE FIN D'ANNÉE
2017


BOURGOGNE
Traiteur



**LES MISES
EN BOUCHE**



PLATEAU PETITS FOURS 32 PIÈCES

Mini croustade d'escargot, croustade au saumon,
Mini croustade au magret fumé, asperge et queue d'écrevisse

.....

PLATEAU DE MINIS MOELLEUX SALÉS 40 PIÈCES

Mini cannelés (Tomate provençale, reblochon, poulet curry, saumon ciboulette, comté noix)
Mini moelleux (Saumon citron, clafoutis aux légumes, soufflé emmental, cake aux lardons)

.....

PAIN SURPRISE 40 SANDWICHES

Jambon blanc, Jambon cru, rosette, saumon fumé, mousse foie gras

.....

PLATEAU MINI BRIOCHETTE 30 PIÈCES

Mousse foie gras, tartare de surimi au whisky, saumon fumé

.....

PLATEAU CANAPÉS 30 PIÈCES

Saumon fumé, magret, rosette, asperges, œuf de caille, fromage, rilette

.....

PLATEAU DE MINI VERRINES SALÉS 24 PIÈCES

Tartare de saumon crème d'aneth, guacamole crevette,
Chutney de figes foie gras, trio de rilette marinière

Prix à l'unité

29.00 €

28.00 €

28.00 €

30.00 €

30.00 €

26.40 €



COCKTAILS

**MINIMUM
5 PERSONNES**

25,00 €

Soit 25 pièces par personne

PIÈCES A RÉCHAUFFER

Mini croustade d'escargot (1/pers)

Mini croustade au saumon (1/pers)

Mini croustade au magret fumé (1/pers)

Mini croustade asperge et queue d'écrevisse (1/pers)

.....
Assortiment de mini cannelés salés (2/pers)

.....
Assortiment de mini moelleux (2/pers)

.....
Duo de brochette de poulet (2/pers)



PIÈCES FROIDES

Canapé au foie gras (1/pers)

Canapé fromage frais bacon (1/pers)

Canapé au magret fumet (1/pers)

.....
Mini verrine tartare de saumon crème d'aneth (1/pers)

Mini verrine guacamole et crevette (1/pers)

.....
Mini bun's à la truite fumée (1/pers)

Mini bun's du boucher (1/pers)

.....
Malicette mignon de porc fumé (1/pers)

Malicette viande de grison séché (1/pers)

.....
Assortiment de mini pâtisserie (4/pers)



LES MENUS

MENU CADEAUX

22,00 € par personne

Pâté croute de chevreuil aux figues
Filet de carrelet sauce à l'oseille
Flan provençal
Sauté de chapon à la parisienne
Gratin de pommes de terre truffé

.....

MENU CELESTE

29,00 € par personne

Foie gras de canard aux épices douces
et salade de magret fumé aux amandes
Filet de bar sauce homardine
Flan provençal
Pavé de veau sauce aux girolles
Gratin de pommes de terre truffé

.....

MENU NEIGE

26,00 € par personne

Emietté de saumon fumé sous bavarois d'asperge
et sa salade océane
Dos de loup sauce crémant
Flan provençal
Filet de pintade pochée
Sauce au calvados et dés de pomme
Gratin de pommes de terre truffé

.....

MENU COTILLONS

32,00 € par personne

Foie gras de canard aux épices douces,
Emietté de saumon fumé sous bavarois d'asperge
et sa salade de magret fumé aux amandes
Dos de flétan sauce homardine et aux noix de Saint Jacques
Flan provençal
Pavé de filet de bœuf sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre truffé

.....



32,00 €
par personne

Salade de farfalles aux noix de saint jacques et truite fumée
Salade coleslaw aux crevettes
Salade de pomme de terre, champignons magret et foie gras
Salade de riz des caraïbes

Emietté de saumon fumé sous bavarois d'asperge

Terrine de faisan
Ballottine de perdrix
Cervelas truffé
Jambon cru
Pâté en croûte de chevreuil aux figues

VIANDES FROIDES

Faux filet rôti aux herbes
Mignon de porc braisé au miel
Médaillon de volaille aux éclats de marrons

OU PLAT CHAUD AU CHOIX

Sauté de chapon à la parisienne
Ou goulasch de sanglier
Ou civet de chevreuil aux airelles

GARNITURE

Gratin de pommes de terre truffé

PLATEAU DE FROMAGES

5 sortes

PÂTISSERIES

3,40 €

*Sous forme de bûche pour Noël
Sous forme de cadre pour le Nouvel An*

Mousseline poire, framboise,
ganache, caramel ou passion





**CARTE DES
ENTRÉES**

Prix de la part TTC

LES ENTRÉES FROIDES

Pâté croûte de chevreuil aux figues	5.20 €
Assortiment de salades festives 5 sortes	6.80 €
Assortiment de charcuteries festives 5 sortes	7.20 €
Pressé de canard au foie gras, salade de magret fumé aux amandes	8.00 €
Foie gras de canard aux épices douces, émietté de saumon fumé sous bava- rois d'asperges et sa salade de magret fumé aux amandes	10.50 €

LES POISSONS FROIDS

Marbré de poisson, son panier de tomate au surimi œuf de truite	6.20 €
Emietté de saumon fumé, bava- rois d'asperges et sa salade océane	6.50 €
Cornet de saumon fumé aux pointes d'asperges, panier tomate	6.80 €
Tartare de Saint Jacques et sa salade océane	7.00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Croustade de foie gras, magret fumé aux poires	5.70 €
Vol au vent de boudin blanc et mélange forestier	5.90 €
Bouchée aux Saint Jacques et fondue de poireaux	6.50 €
Cassolette d'escargots à la crème d'ail persillée	6.50 €
Croustade de lotte, saumon fumé, joue de loup aux girolles	7.50 €
Feuilleté d'escargots, de ris de veau sauce foie gras et armagnac	7.80 €



**CARTE DES
PLATS
CHAUDS**

Prix de la part TTC.

LES POISSONS

Filet de carrelet sauce à l'oseille	6.80 €
Dos de loup de mer sauce crémant	7.70 €
Pavé de sandre sauce crémant	7.90 €
Pavé d'omble chevalier sauce beurre blanc	7.90 €
Filet de bar sauce homardine	8.80 €
Dos de flétan sauce homardine et aux noix de Saint Jacques	8.80 €

Garniture : Flan provençal 2.50 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Sauté de chapon à la parisienne	7.20 €
Filet de canette sauce aux griottes	7.40 €
Pavé de veau sauce aux girolles	7.60 €
Cuisse de canard sauce aux cèpes	7.90 €
Filet de pintade poché sauce au calvados et dés de pomme	8.20 €
Mignon de veau sauce périgourdine foie gras et armagnac	8.50 €
Pavé de filet de bœuf sauce aux morilles	10.00 €

Garniture : gratin de pommes de terre truffé 2.50 €

LES GIBIERS

Civet de chevreuil aux airelles	7.10 €
Goulasch de sanglier	7.30 €
Pavé de d'autruche sauce aux girolles	7.80 €
Pavé de sanglier en venaison	8.50 €
Pavé de cerf braisé aux morilles	8.80 €

Garniture : gratin de pommes de terre truffé 2.50 €



**DESSERTS ET
FROMAGES**

**PLATEAU FROMAGES
5 SORTES**

Pour 10 personnes
30.00 € pièce

**PATISSERIES
3,40 €**

*Sous forme de bûche pour Noël
Sous forme de cadre pour le Nouvel An*
Mousseline poire, framboise,
ganache, caramel ou passion

**10 %
de remise***

* pour toute commande de plus
de 50 € TTC passée et réglée :

Pour le réveillon du 24 décembre :
avant le vendredi 15 décembre ●

Pour le réveillon du 31 décembre :
avant le vendredi 22 décembre ●

BOURGOGNE
Traiteur

3 rue Jacques Bézullier - 71100 Chalon-sur-Saône
03 85 97 28 28
bourgogne-traiteur@wanadoo.fr
www.bourgognetraiteur.fr