



Carte de fin d'année **2020**

BOURGOGNE
Traiteur

La Passion
Gourmande

Menus Fin d'année 2020



Menu Etoiles

22.00 € par personne

Terrine de gibier, cornet de pavé sec et sa purée de marron au vinaigre balsamique



Pavé de saumon sauce Crémant

Timbale de risotto aux petits légumes



Filet mignon de porc sauce des sous bois

Lingot de pomme de terre à l'effiloché de canard

Menu Guirlande

26.00 € par personne

Cornet de saumon fumé en macédoine et ses asperges



Dos de cabillaud sauce homardine

Timbale de risotto aux petits légumes



Pavé de bœuf sauce aux éclats de morilles

Lingot de pomme de terre à l'effiloché de canard

Menu Flocons

29.00 € par personne

Foie gras de canard 30 % et sa salade au boudin blanc et magret fumé



Filet de bar aux noix de St-Jacques

Timbale de risotto aux petits légumes



Mignon de veau sauce périgourdine

Lingot de pomme de terre à l'effiloché de canard

Menu Galactic

32.00 € par personne

Cassolette d'escargot à la crème d'ail et de persil



Pavé de flétan et ses gambas

Timbale de risotto aux petits légumes



Pavé de sanglier sauce aux cèpes bouchons

Lingot de pomme de terre à l'effiloché de canard



Les Mises en Bouche



<i>Plateau de minis cakes salés fourrés</i>	<i>24 pièces</i>	<i>14.50 €</i>
poivrons, sésame/ roquefort, noix/tomate, olives, pavot/tomatade, graine de Lin		
<i>Plateau de minis Wraps</i>	<i>24 pièces</i>	<i>16.00 €</i>
Poulet/Saumon/Fromage de chèvre/pastrami		
<i>Plateau de minis croustades</i>	<i>25 pièces</i>	<i>20.00 €</i>
Escargot/saumon/foie gras/St Jacques/magret fumé		
<i>Pain surprise</i>	<i>40 pièces</i>	<i>28.00 €</i>
Jambon blanc/jambon cru/rosette/saumon fumé/mousse de foie gras		
<i>Plateau de canapés</i>	<i>30 pièces</i>	<i>30.00 €</i>
saumon fumé/rosette/oeufs de truite/duo d'olives/oeuf de caille/pavé frais		
<i>Plateau de minis briochettes</i>	<i>30 pièces</i>	<i>33.00 €</i>
mousse de foie gras/saumon fumé/tartare de surimi au Whisky		

Carte des Entrées

prix de la part TTC

Les Entrées Froides

Assortiment de salades festives 5 sortes (salade de conchiglie aux deux saumons, champignons de Paris à la crème, salade d'Alaska, salade de pomme de terre à la gersoise, coleslaw à la truite)	<i>7.80 €</i>
assortiment de charcuteries festives 5 sortes (Terrine de gibier, pâté croute de canard, jambon cru, galantine de faisan et pavé sec)	<i>8.20 €</i>
Foie gras de canard 30 % et sa salade au boudin blanc et magret fumé	<i>8.50 €</i>

Les poissons Froids

Duo de médaillon de sandre et de saumon, son panier de tomate	<i>6.50 €</i>
Buche de mousseline de poisson et sa salade marine	<i>6.80 €</i>
Cornet de saumon fumé en macédoine, et ses asperges	<i>7.20 €</i>

Les Entrées Chaudes

Croustade de foie gras, magret fumé aux pommes	<i>5.70 €</i>
Bouchée aux Saint Jacques et fondue de poireaux	<i>6.50 €</i>
Cassolette d'escargots à la crème d'ail persillée	<i>7.50 €</i>
Bouchée de chapon et de boudin blanc	<i>7.50 €</i>



Carte des Plats Chauds



PRIX DE 300 PART TTC

Les viandes et Volailles

Mignon de porc sauce des sous bois	7.50 €
Aiguillette de chapon sauce yassa	7.80 €
Mignon de veau sauce périgourdine	8.50 €
Pavé de bœuf sauce aux éclats de morilles	10.50 €

Le Gibiers

Sauté de chevreuil aux airelles	7.60 €
pavé d' autruche sauce chasseur	8.80 €
Pavé de sanglier sauce aux cèpes	10.10 €
Pavé de Cerf sauce éclats de Morilles	10.10 €

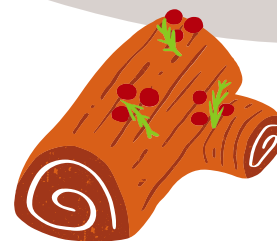
GARNITURE : Lingot de pomme de terre à l'émietté de canard 2.90 €

Les Poissons

Pavé de saumon sauce crémant	6.80 €
Dos de cabillaud sauce homardine	7.50 €
Filet de bar aux noix de St-Jacques	7.80 €
Pavé de flétan et ses gambas	8.90 €

GARNITURE : Timbale de risotto aux petits légumes 2.90 €

Plateau de Fromages
2.20 € par personne



Buche de Noël

3.40 € la part
poire/chocolat
framboise, croustillant chocolat
ou exotique



Buffet Festif



Minimum de 6 personnes



Pièces apéritives

Mini croustade escargot, Mini croustade au saumon
Mini croustade au magret fumé, Mini croustade de St Jacques
Canapé rosette, Canapé saumon fumé
Canapé oeuf de caille, Canapé surimi au Whisky

Entrée sous forme de buffet

Salade de conchiglie aux deux saumons
Champignons de Paris émincés à la crème
Salade de pomme de terre à la gersoise

Terrine de gibier, Galantine de faisan
Cornet de pavés sec

Médailon de sandre et sa sauce

Plateau de Viandes froides

Aiguillette de chapon rôti à la
moutarde à l'ancienne
Médailon de mignon de porc au
cassis
Faux filet rôti aux herbes

Plateau de fromages

24.00 € par personne

Ou Plat chaud au choix

Pavé de saumon sauce crémant
ou filet mignon de porc sauce des sous bois
ou aiguillettes de chapon sauce yassa
ou pavé d'autruche sauce chasseur

Garniture :

Lingot de pomme de terre à l'effiloché de
canard

Plateau de fromages

29.00 € par personne

Buche de Noël

*3.40 € la part
poire/chocolat*

*framboise, croustillant chocolat
ou exotique*



Cocktail Festif



minimum de 6 personnes

Entrées

Mini croustade escargot / Mini croustade au saumon
Mini croustade au magret fumé / Mini croustade de St Jacques

Canapé rosette, Canapé saumon fumé
Canapé oeuf de caille, Canapé surimi whisky

Mini verrine tartare de saumon / crème concombre
Mini Verrine aux trois purées (papatte douce, vitelotte, céleris)
Mini verrine ganache de foie gras / chutney de figues / pain d'épice

Mini sandwich polaire fromage blanc, oeuf de truite
Mini sandwich polaire rilette de poisson, concombre

Mini sandwich rustique rilette d'oie, tartare de cornichon
Mini sandwich rustique bacon, beurre à la moutarde à l'ancienne
Mini sandwich rustique chiffonnade de filet de boeuf, crème de morille

Fromages

Mini briochette fondant d'époisses
Mini briochette fondant coeur de bleu de Bresse

Desserts

Mini verrine panna cotta framboise
Mini verrine crumble cookie mousse et sauce chocolat
mini Paris-Brest
Mini éclair
Mini pavé au fruit
Brochette de fruit de saison

soit 25 pièces pour 23.50 € par personne





Date limite de commande

*Pour le réveillon du 24 décembre
avant le 21 décembre inclus*

*Pour le réveillon du 31 décembre
avant le 28 décembre inclus*





BOURGOGNE TRAITEUR
3 Rue Jacques Bezullier
71100 CHALON SUR SAONE
03.85.97.28.28 ou 06.65.55.17.28
bourgogne-traiteur@wanadoo.fr