



# *Carte de fin d'année* **2020**

**B**OURGOGNE  
*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 €

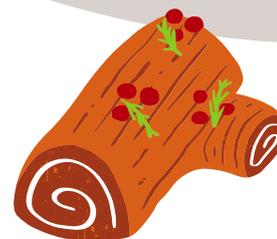
GARNITURE : Lingot de pomme de terre à l'émietté de canard 2.90 €

## 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 (patate 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](mailto:bourgogne-traiteur@wanadoo.fr)**