



BOURGOGNE
TRAITEUR

La passion Gourmande

*Carte de
Fin d'année*

2022



Les mises en bouche

Prix à l'unité

PLATEAU DE MINI CROUSTADE - 25 PIÈCES Escargot / Saumon / Foie gras / Saint-Jacques / Magret fumé	20,00€
PAIN SURPRISE - 40 PIÈCES Jambon blanc / Jambon cru / Rosette / Saumon fumé / Mousse de Foie gras	28,00€
PLATEAU DE CANAPÉS - 30 PIÈCES Saumon fumé / Rosette / Oeufs de truite / Pavé frais / Oeufs de caille	30,00€
PLATEAU DE MINI BRIOCHETTE - 30 PIÈCES Mousse de Foie gras ET Saumon fumé	33,00€



Carte des entrées

Prix de la part
TTC

LES ENTRÉES FROIDES

- Assortiment de salade festives - 5 sortes

Salade de riz Alaska / Champignons de paris émincés à la crème et magret fumé /
Salade de tortis aux 2 saumons / Salade de pomme de terre aux escargots de
Bourgogne

7,80€

- Assortiment de charcuteries festives - 5 sortes

Terrine de gibier / Pâté croûte de chevreuil / mousserelle de volaille / jambon cru pavé sec)

8,20€

- Craquant de Foie gras de canard 30 % et sa salade Sylvestre

9€

LES POISSONS FROIDS

Buche marinière et son panier de tomate

7,50€

Cheesecake aux 2 saumons et sa salade océane

7,50€

Cornet de saumon fumé en macédoine, et ses asperges

8€

LES ENTRÉES CHAUDES

Croustade de foie gras et magret fumé aux pommes

7€

Bouchée aux Saint-Jacques et fondue de poireaux

8,50€

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

8,50€



Carte des plats chauds

Prix de la part
TTC

LES VIANDES ET VOLAILLES

- Mignon de porc sauce forestière
- Suprême de poulet sauce périgourdine
- Blanquette de poularde
- Mignon de veau sauce périgourdine
- Pavé de bœuf sauce aux morilles

LES GIBIERS

- Pavé de Kangourou sauce girolles
- Pavé de Sanglier sauce aux morilles
- Pavé de Cerf sauce aux morilles

- **Garniture** : gâteau de pomme de terre
Grand mère

LES POISSONS

- Corolle de Sole sauce crémant
- Pavé de Merlu rôti au crémant
- Pavé de Sandre sauce crémant
- Pavé d'omble chevalier sauce homardine

- **Garniture** : Timbale de risotto aux asperges



7,80 €

8,00 €

8,80 €

9,50 €

11,50 €

8,80€

9,20€

9,20€

3,50€

7,00€

7,80€

8,50€

9,20€

3,50€

Les Menus

MENU GUIRLANDE 29,00€

Cheesecake aux 2 saumons
Et sa salade océane
Pavé de Merlu rôti sauce crémant
Timbale de risotto aux asperges
Blanquette de poularde
Gâteau de pomme de terre Grand-mère

MENU LUTIN 32,00€

Craquant de Fois gras, cheesecake aux 2 saumons
Et sa salade Sylvestre
Pavé de sandre Sauce crémant
Timbale de risotto aux asperges
Suprême de poulet sauce périgourdine
Gâteau de pomme de terre Grand-mère

25,00€ MENU ÉTOILE

Terrine de gibier et cornet de pavé sec
Corolle de Sole sauce au crémant
Timbale de risotto aux asperges
Mignon de porc sauce forestière
Gâteau de pomme de terre Grand-mère



36,00€ MENU RENNE

Cassolette d'escargot à la crème d'ail et de persil
Pavé de d'omble chevalier sauce homardine
Timbale de risotto aux asperges
Mignon de veau sauce aux morilles
Gâteau de pomme de terre Grand-mère



Buffet Festif

Minimum 6 personnes



27,00€ par personne

AVEC VIANDE FROIDE

Aiguillette de Chapon rôti à la moutarde à l'ancienne / Médaillon de mignon de porc au pain d'épices / Faux filet rôti aux herbes / Plateau de fromages

Mini croustade escargot, Mini croustade au saumon
Mini croustade au magret fumé, Mini croustade de St jacques

Canapés rosette, Canapés saumon fumé
Canapés œuf de caille, canapé œuf de truite

Salade de riz Alaska
Champignons de paris émincés à la crème et magret fumé
Salade de pommes de tortis aux 2 saumons

Terrine de gibier
Cornets de pavé sec
Mousserelle de volaille

Bûche marinière



Délai de commande :

Pour le réveillon du 24 décembre :

Au plus tard le Lundi 19 décembre

Pour le réveillon du 31 décembre :

Au plus tard le Lundi 26 décembre

3 rue Jacques Bézullier -
71100 Chalon-sur-Saône

03.85.97.28.28

bourgogne-traiteur@wanadoo.fr

www.bourgognetraiteur.fr

BOURGOGNE TRAITEUR
La passion Gourmande

