



Carte de fin d'année 2025

Les mises en Bouche

PLATEAU DE MINI BOUCHÉES CHAUDES - 24 Pièces 25,00€

Chou farcie/Mini burger/Bouchée gruyère et comté/
Croquette d'escargot

PLATEAU DE MINI WRAPS - 24 pièces 25,00€

Poulet / Saumon / Fromage de chèvres / Pastrami

PAIN SURPRISE - 40 pièces 28,00€

Jambon blanc / Jambon cru / Rosette / Saumon fumé / Mousse
de Foie gras

PLATEAU DE CANAPÉS - 25 pièces 32,00€

Saumon fumé / Rosette / Rillettes d'oie / Pavé frais / Œuf de
caille

PLATEAU DE MINI BRIOCHETTES - 30 pièces 33,00€

Mousse de Foie gras / Saumon fumé

Carte des Entrées



LES ENTRÉES FROIDES

Assortiment de salades festives - 4 sortes **7,20€**

Salade de perle marine et crevettes-Salade de pomme de terre aux 2 saumons-salade de riz aux gambas et mandarines-salade coleslaw aux Saint Jacques

Assortiment de charcuteries festives - 5 sortes **7,20€**

Pâté croûte de gibier – Mousserelle de canard- Terrine de chevreuil- Jambon cru -Pavé sec

Foie gras de canard, son panier de tartare de saumon et de St Jacques **8,20€**

LES POISSONS FROIDS

Buche marinière et sa salade de gambas **7, 20€**

Saumon fumé et ses asperges **7,20€**

LES ENTRÉES CHAUDES

Croustade de foie gras et magret fumé aux pommes **7,20€**

Bouchée aux Saint-Jacques et fondue de poireaux **7,20€**

Cassolette d'escargot à la crème d'ail et de persil **7,20€**

Carte des Plats Chauds



LES POISSONS

- Corolle de sole sauce Beurre Blanc **7,20€**
- Dos de loup sauce au crémant **8.70€**
- Pavé de sandre sauce aux échalotes **9,20€**
- Filet de truite sauce homardine **9.20€**

LES VIANDES ET VOLAILLES

- Fondant de poulet farci sauce forestière **8.30€**
- Sauté de Chapon sauce aux girolles **8.50€**
- Suprême de pintade sauce aux morilles **9.80€**
- Pavé de veau sauce aux morilles **11,50€**

LES GIBIERS

- Sauté de sanglier **8,80€**
- Pavé d'autruche sauce aux morilles **10,50€**
- Pavé de cerf sauce aux morilles **10,50€**

Garniture

- Gratin de pomme de terre à la truffe d'été
et Crumble de légumes **4,50€**



Menus

MENU CADEAUX 25.00 €

Pâté en croûte de gibier
Corolle de sole sauce au beurre blanc
Crumble de légumes
Fondant de poulet farci sauce forestière
Gratin de pomme de terre à la truffe d'été

MENU NEIGE 29.00 €

Foie gras de canard, salade de lardons et magret fumé
Dos de loup sauce au crémant
Crumble de légumes
Sauté de chapon aux girolles
Gratin de pomme de terre à la truffe d'été

MENU CELESTE 32.00 €

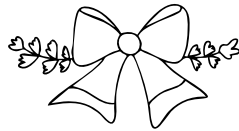
Cassolette d'escargots à la crème d'ail et persil
Pavé de sandre sauce aux échalotes
Crumble de légumes
Suprême de pintade sauce aux morilles
Gratin de pomme de terre à la truffe d'été

MENU COTILLONS 36.00 €

Foie gras de canard, et son panier
De tartare de saumon et de saint Jacques
Filet de truite sauce homardine
Crumble de légumes
Pavé de veau sauce aux morilles
Gratin de pomme de terre à la truffe d'été

Buffet Festif chaud ou froid

minimum 6 personnes



Pièces Apéritives

Mini chou farcie, Mini burger
Mini bouchée gruyère et comté, croquette d'escargot
Canapés rosette, Canapés saumon fumé
Canapés œuf de caille, Canapés rillettes d'oie

ENTRÉE SOUS FORME DE BUFFET

Salade de perle marine et crevettes
Salade de pomme de terre aux 2 saumons
Salade de riz aux gambas et mandarines
Pâté croûte de gibier-Jambon cru-Pavé sec
Bûche Marinière

SOIT

AVEC PLAT CHAUD AUX CHOIX 30.00 €

Fondant de poulet farci sauce forestière
Ou Sauté de chapon aux girolles
Garniture :
Gratin de pomme de terre à la truffe d'été

OU

AVEC PLATEAU DE VIANDES FROIDES 25.00 €

Roti de chapon
Aiguillette de canard à la moutarde à l'ancienne
Faux filet rôti aux herbes

Plateau de fromages inclus dans les 2 choix

Date limite de commande

POUR LE 24 ET 25 DÉCEMBRE :
avant le 20 décembre

POUR LE 31 DÉCEMBRE :
avant le 27 décembre



Bourgogne traiteur

3 Rue Jacques Bezullier
71100 CHALON SUR SAONE
03 85 97 28 28

Bourgogne-traiteur@wanadoo.fr