



*La Passion Gourmande*



# BOURGOGNE *Traiteur*

Organisations d'événements

PARTICULIERS

ENTREPRISES

ASSOCIATIONS

**03 85 97 28 28**

3 rue Jacques Bézullier  
71100 Chalons-sur-Saône

[bourgogne-traiteur@wanadoo.fr](mailto:bourgogne-traiteur@wanadoo.fr)

[www.bourgognetraiteur.fr](http://www.bourgognetraiteur.fr)



## Cocktails lunches apéritifs



A partir de 10 personnes - Prix TTC service non compris

### COCKTAIL ECO

3 feuilletés, 2 gougères, 2 canapés assortis,  
2 briochettes assorties,  
3 mini pâtisseries assorties

**Soit un total de 12 portions par personne au prix de 8.10 € TTC**

### COCKTAIL TRADITION

Trio de mini wraps, 2 gougères, mini quiche lorraine et mini pizza  
6 canapés assortis, 2 briochettes assorties,  
Assortiment de mini pâtisseries (3 par personne)

**Soit un total de 18 portions par personne au prix de 13.60 € TTC.**

### COCKTAIL DINATOIRE

Trio de mini wraps, 2 gougères, mini quiche et mini pizza, 6 canapés assortis  
2 sandwichs de pain surprise, 2 briochettes assorties,  
1 brochette tomates-mozzarella, 1 brochette Comté-Raisin  
Assortiment de mini pâtisseries (4 par personne)

**Soit un total de 23 portions par personne au prix de 15.70 € TTC.**

# Les pièces apéritives

Prix TTC service non compris

## FEUILLETÉ À 0.45 € PIÈCE

Fromage, saucisse, lardons, rillettes de saumon ou olive

## GOUGÈRE À 0.35 € PIÈCE

## MINI QUICHE À 0.45 € PIÈCE

Au fromage, aux lardons ou aux champignons

## MINI PIZZA À 0.45 € PIÈCE

## LES CANAPÉS À 0.90 € PIÈCE

### CHARCUTERIES

Émincé de jambon cru, rosette, mousse de canard, magret de canard séché, jambon blanc,

### LEGUMES

Mini asperges, mini tomate et radis, duo d'olives

### POISSONS

Saumon fumé, œufs de lump, surimi, miette de thon

### FROMAGES

Pavé frais, crème de roquefort, chèvre et comté

### ŒUFS

Œuf de caille

## LES BRIOCHETTES A 0.95 € LA PIECE

### CHARCUTERIES

Mousse de canard, rosette, jambon blanc ou jambon cru

### VIANDES FROIDES

Roosbeef, rôti de porc, rôti de veau ou gigot d'agneau

### MARINE

Mousse de crabe, rillettes de saumon ou rillettes de thon

### CRUDITES

Tomate et œufs durs, salade

## LES PIÈCES CENTRALES

### Pains surprise

Jambon blanc, jambon cru, rosette, fromage

50 pièces **28.00 €**

40 pièces **24.00 €**

### Hérisson de charcuteries

100 pièces **35.00 €**

### Hérisson de tomate mozzarella

100 pièces **35.00 €**

### Hérisson de fruits de saison

100 pièces **40.00 €**

### Panier du jardinier de 1.5 kg et ses sauces

**40.00 €**





# Buffets campagnards



Prix TTC service non compris

## BUFFET A 12.00 €

Carottes râpées au citron, salade de riz niçoise  
Terrine de campagne, saucisson de ménage  
rosette  
Rôti de porc, mayonnaise et cornichons  
Faisselle à la crème  
Tarte aux fruits

## BUFFET A 15.00 €

Duo carotte et céleris  
salade de riz niçoise, taboulé  
Jambon blanc, terrine de campagne  
rosette  
Rôti de porc et rôti de dinde,  
mayonnaise et cornichons  
Faisselle à la crème  
Tarte aux fruits

## BUFFET A 17.20 €

Duo carotte et céleris, macédoine, taboulé,  
salade de riz niçoise  
Terrine de légumes  
Jambon blanc, terrine de campagne, rosette  
Poulet et rôti de porc,  
mayonnaise et cornichons  
Faisselle à la crème  
Entremet chocolat ou fruit

## BUFFET A 22.50 €

Duo de carotte et céleris rémoulade, salade de  
riz au thon, salade piémontaise, taboulé  
Terrine de poisson  
Jambon blanc, terrine de campagne  
jambon cru, rosette  
Pilon de poulet rôti, roosbeef  
mayonnaise et cornichons  
Faisselle à la crème  
Pâtisserie au choix (mini pâtisseries, tarte ou  
entremet)

## BUFFET REGIONAL A 32.00 €

(Mini croustade escargot, foie gras et francomtoise  
2 gougères au comté, mini briochin époisses et bleu de Bresse)  
Salade de pommes de terre à la montbéliarde, salade de chou blanc, jambon et comté  
salade de riz à la bourguignonne, salade de lentilles francomtoise  
Médailillon de sandre, et son panier de tomate  
Jambon cru du Morvan, terrine bressane, pâté croûte francomtois aux morilles  
saucisson au beaujolais, jambon persillé, rosette  
Aiguillette de poulet rôtie à la moutarde, faux filet rôti aux herbes  
mignon de porc étuvé au pain d'épice, mayonnaise et cornichons  
Plateau de fromages bourguignons  
Pâtisserie au choix



# Menus élaborés

Prix TTC service non compris

## MENU 1 PLAT CHAUD

**17,00 €**

Assortiment de 3 charcuteries  
(jambon cru, terrine et rosette)

Filet de volaille sauce forestière  
Pomme de terre grenaille rôtie

Faisselle, crème et sucre

Entremet chocolat

## MENU 3 PLATS

**25,50 €**

Pâté croute de canard et sa salade bressane

Pavé de cabillaud à l'oseille  
Timbale de riz

Sauté de porc sauce aux cèpes  
Pomme de terre grenaille rôtie

Faisselle, crème et sucre

Entremet

## MENU 3 PLATS

**28,50 €**

Salade verte aux gésiers et foies de volailles

Pavé de sandre rôti sauce au crémant  
Timbale de riz

Mignon de porc sauce vigneronne  
Pomme de terre grenaille rôtie

Faisselle, crème et sucre

Entremet aux fruits

## MENU 3 PLATS

**32,50 €**

Cassiolette d'escargots à la crème d'ail  
et de persil

Filet de bar sauce crémant aux saint jacques  
Risotto aux petits légumes

Suprême de pintade sauce girolles  
Pomme de terre grenaille rôtie

Plateau de fromages 3 sortes

Assortiment de 4 minis pâtisseries





## Cartes des entrées

Prix TTC à la part,  
service non compris

### ENTREES FROIDES

- Assortiment de 3 charcuteries **3.80 €**
- Pâte croute de canard et sa salade bressane **5.10 €**
- Salade verte aux gésiers et foies de volailles et son œuf poché **5.20 €**
- Assortiment de crudités et salades composées 5 variétés **5.80 €**
- Salade périgourdine (salade verte, lardons, mousse de canard,...) **5.80 €**
- Assortiment de charcuteries 5 variétés **6.30 €**  
(jambon cru, jambon blanc, jambon persillé, terrine de campagne et rosette)
- Foie gras de canard et sa salade aux pépites de saumon fumé **6.50 €**

### ENTREES DE POISSONS FROIDS

- Terrine de poisson et son panier de tomate **5.10 €**
- Médaillon de sandre et son panier de tomate **5.50 €**
- Salade de Méditerranée de rouget, st jacques, lotte et son œuf poché **7.30 €**
- Cornet de saumon fumé et sa salade océane **7.40 €**

### ENTREES CHAUDES

- Vol au vent à la montbéliarde **5.50 €**
- Feuilleté franc-comtois **5.80 €**
- Tourteline à la bourguignonne **5.80 €**
- Bouchée de saint jacques et de lotte aux écrevisses **6.50 €**
- Cassolette d'escargots à la crème d'ail et de persil **6.50 €**
- Cassolette d'escargots et de chair de grenouille **6.80 €**
- Croustade au foie gras, magret de canard et pommes **7.00 €**

## Cartes des poissons et légumes

Prix TTC à la part, service non compris

### POISSONS CHAUDS

- Pavé de cabillaud à l'oseille **6.50 €**
- Pavé de saumon au crémant **6.80 €**
- Pavé de sandre rôti sauce au crémant **7.20 €**
- Pavé de loup sauce beurre blanc **7.50 €**
- Filet de bar sauce crémant aux Saint Jacques **8.60 €**
- Dos de flétan aux gambas **8.60 €**



### GARNITURES DE LEGUMES

- Tomates à la provençale (2 demies) **2.00 €**
- Timbale de riz blanc **2.20 €**
- Flan forestier **2.60 €**
- Poêlée de légumes **2.60 €**
- Risotto aux petits légumes **2.60 €**
- Gratin dauphinois individuel **2.60 €**
- Pomme de terre grenaille rôtie **2.60 €**
- Mélange forestier **2.70 €**
- Fagots de haricots verts (3 pièces) **2.80 €**
- Flan provençal **2.80 €**
- Duo de chou fleur et de brocolis gratiné **2.80 €**
- Gâteau de pomme de terre au magret fumé **2.80 €**
- Gâteau de pommes de terre à la paysanne **2.90 €**
- Tarte tatin de légumes **3.10 €**



## Cartes des viandes et volailles

Prix TTC à la part  
service non compris

### VIANDES CHAUDES

- Jambon braisé sauce madère **6.80 €**
- Sauté de porc sauce aux cèpes **6.80 €**
- Bœuf bourguignon **6.80 €**
- Blanquette de veau à l'ancienne **6.90 €**
- Gardianne de veau **7.20 €**
- Mignon de porc sauce vigneronne **7.50 €**
- Noix de veau sauce forestière **7.80 €**
- Mignon de veau sauce forestière **8.50 €**
- Pavé de bœuf sauce giroles **8.80 €**

### VOLAILLES

- Filet de volaille sauce forestière **6.50 €**
- Coq au vin **6.70 €**
- Fricassé de volaille **6.70 €**
- Aiguillettes de poulet au crémant **6.90 €**
- Cuisse de canard sauce aux giroles **7.50 €**
- Suprême de pintade sauce aux cèpes **7.80 €**
- Suprême de poulet fermier aux écrevisses **8.00 €**



## Cartes des plats composés

Prix TTC à la part service non compris

### CHILI CON CARNE

**7,30 €**

Viande hachée, haricots rouge, riz, épices

### TARTIFLETTE

**7,80 €**

Lardons, oignons, pomme de terre, vin blanc,  
Crème fraîche, emmental, reblochon

### DIAVOLA

**7,80 €**

Chipolatas, merguez, poivrons, champignons,  
pâtes, Olives, sauce tomate

### CHOUCROUTE ROYALE

**8,30 €**

Chou, pomme de terre, échine fumée, saucisse  
de Morteau, saucisse de Strasbourg, poitrine  
fumée, saucisse de Montbéliard  
*Présentation sur brochette*

### COLOMBO

**8,70 €**

Émincé de dinde, émincé de porc, épices,  
crème, légumes, riz

### POTEE BOURGUIGNONNE

**8,30 €**

Légumes, échine salée, poitrine salée et  
saucisse à cuire

### COUSCOUS MAROCAIN

**8,30 €**

Semoule, légumes, aromates, pois chiches,  
agneau, poulet, boulette de bœuf, merguez

### CASSOULET TOULOUSAIN

**8,30 €**

Haricots blancs, graisse de canard, lard maigre,  
saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail et cuisse  
de canard

### PAELLA VALENCIENNE

**8,30 €**

Riz, porc, poulet, lapin, fruits de mers, calamars,  
moules entières, poivrons, petits pois, épices,  
crevettes

### PAELLA ITALIENNE

**8,30 €**

Mini penne, porc, poulet, lapin, fruits de mers,  
calamars, moules entières, poivrons, petits  
pois, épices, crevettes

# Carte des pâtisseries

Prix TTC à la part,  
service non compris

## ENTREMET FRUITS ROUGES :

Framboisier, Fraisier, Fruits des Bois, Griottier, Multi Fruits  
**3,20 €**

## ENTREMET FRUITS BLANCS

Poirier, Pêcher, Abricotier, Ananassier Meringuée, Multi Fruits  
**3,20 €**

## ENTREMET CHOCOLAT

Forêt noire, croustillant ganache  
**3,50 €**

## PÂTISSERIE FEUILLETAGE

Millefeuille Nature, Millefeuille aux Fraises, Millefeuille Framboise  
**3,40 €**

Tarte en bande Multi Fruits, Tarte en bande aux Pommes  
**2,20 €**

## PÂTISSERIE PÂTE A CHOU

Saint Honoré, Paris Brest  
**3,40 €**

## PÂTISSERIE PÂTE SABLÉE

Tarte ronde Multi Fruit, Tarte ronde aux Pommes  
**8 PARTS - 20,00 €**

Tarte citron meringuée, Tarte normande, Tarte poire Bourdalou  
**8 PARTS - 24,00 €**

**SUR DEMANDE**

## LES MINIS PÂTISSERIES

**1.00 € LA PIÈCE**

Mini tartelette  
Mini entremet  
Mini chou et mini éclair

## BROCHETTE DE FRUITS

**1.00 € LA PIÈCE**



*La Passion Gourmande*

**B**OURGOGNE  
*traiteur*

03 85 97 28 28 • [bourgogne-traiteur@wanadoo.fr](mailto:bourgogne-traiteur@wanadoo.fr)  
3 rue Jacques Bézullier • 71100 Chalon-sur-Saône  
[www.bourgognetraiteur.fr](http://www.bourgognetraiteur.fr)