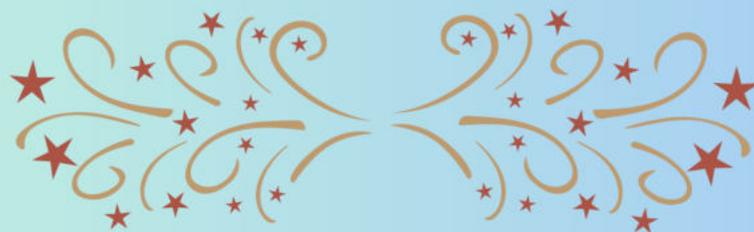




Carte des fêtes
2023



BOURGOGNE TRAITEUR
La passion Gourmande

Les mises en bouche

Prix à l'unité

PLATEAU DE MINIS BOUCHÉES CHAUDES- 25 Pièces
croustade Escargot / Saumon / Foie gras / Magret fumé/petit
chou mozarrella truffé

20,00€

PAIN SURPRISE - 40 PIÈCES

Jambon blanc / Jambon cru / Rosette / Saumon fumé / Ganache 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 MINIS BRIOCHETTES - 30 PIÈCES

Ganache de Foie gras / Saumon fumé /

33,00€



Carte des entrées

Prix de la part
TTC

LES ENTRÉES FROIDES

- Assortiment de salade festives - 4 sortes 8.10€
Salade de riz aux gambas / Salade de crozets au foie gras et magret fumé / Salade de perles marinières / Salade de pomme de terre, gésiers et boudin blanc
- Assortiment de charcuteries festives - 5 sortes 8,50€
(Terrine bressane / Pâté croûte de cerf aux pommes vertes / Galantine de volaille / jambon cru pavé sec)
- Tatin au bloc de foie gras de canard et pommes caramélisées 9,75€
et sa salade de lardons et magret fumé

LES POISSONS FROIDS

- Bûche marinière et sa salade Alaska 7,80€
- Millefeuille de saumon fumé et son panier de tomate au surimi 7,80€
- Cornet de saumon fumé Alaska et ses asperges 8,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

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

- Mignonette de poulet farcie sauce forestière
- Mignon de porc sauce aux éclats de morilles
- Sauté d'aiguillette de chapon
- Mignon de veau sauce aux morilles
- Pavé de bœuf sauce aux morilles

LES GIBIERS

- Pavé d'autruche sauce aux girolles
- Pavé de Sanglier sauce aux morilles
- Pavé de Cerf sauce aux morilles

LES POISSONS

- Pavé de Merlu sauce crémant
- Pavé d'esturgeon sauce velouté aux oeufs de capelan
- Pavé de Sandre sauce crémant
- Pavé d'omble chevalier sauce homardine

- **Garniture**: Duo de flan d'asperge , carotte et nid de pomme de terre champêtre 4.40€



7,80 €

8,00 €

8,80 €

9,80 €

11,50 €

8,80€

9,50€

9,50€

7,00€

7,80€

9.20€

9,20€

Les Menus

MENU GUIRLANDE 29,00€

Millefeuille de saumon fumé
Et son panier de tomate au surimi
Pavé d'esturgeon sauce velouté aux oeufs de capelan
Flan d'asperge et de carotte
Mignon de porc sauce aux éclats de morilles
Nid de pomme de terre champêtre

MENU LUTIN 32,00€

Médailon de foie gras et millefeuille de saumon fumé et son panier de tomate surimi
Pavé d'omble chevalier sauce homardine
Flan d'asperge et de carotte
Mignon de veau sauce aux morilles
Nid de pomme de terre champêtre

25,00€ MENU ÉTOILE

Pâté crouste de cerf aux pommes verte et noisette
Pavé de Merlu du cap sauce crémant
Flan d'asperge et carotte
Mignonette de poulet farcie sauce forestière
Nid de pomme de terre champêtre

36,00€ MENU RENNE

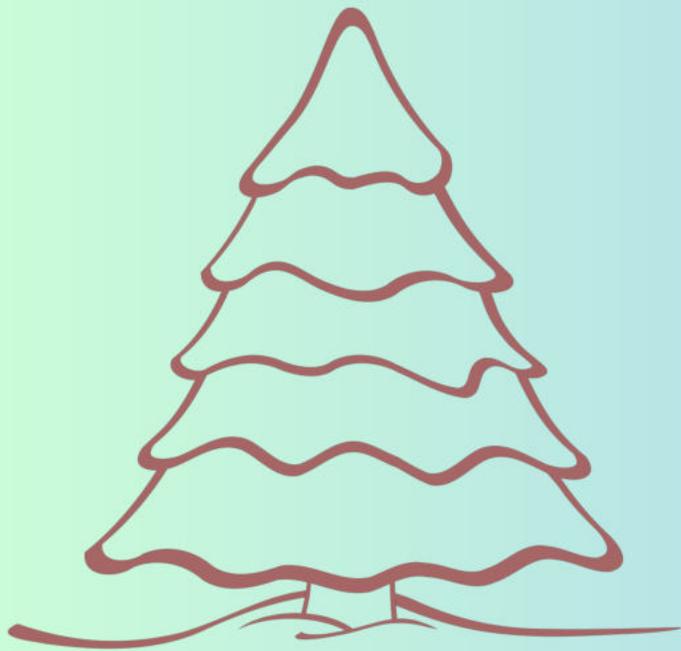
Cassolette d'escargot à la crème d'ail et de persil
Pavé de flétan sauce aux queues d'écrevisses
Flan d'asperge et de carotte
Pavé de boeuf sauce aux morilles
Nid de pomme de terre champêtre



Buffet Festif

Minimum 6 personnes

28,00€ par personne



Mini croustade escargot, Mini croustade au saumon
Mini croustade au magret fumé, petit chou mozzarella
truffé

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

Salade de riz aux gambas

Salade de crozets au foie gras et magret fumé

Salade de pomme de terre, gésiers et boudin blanc

Pâté croute de cerf aux pommes vertes

Galantine de volaille

pavé sec

Bûche marinière

AVEC VIANDE FROIDE

Aiguillette de Chapon rôti à la moutarde à l'ancienne

Médailon de mignon de porc au pain d'épices

Faux filet rôti aux herbes

Plateau de fromages 3 sortes

Délai de commande :

Pour le réveillon du 24 et le 25 :

Au plus tard le mercredi 20 décembre

Pour le réveillon du 31 décembre et le 01 /01 :

Au plus tard le mercredi 27 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

