

Bourgogne *Traiteur*

PLATEAUX REPAS



La Passion

Gourmande



03 85 97 28 28 www.bourgognetraiteur.fr

Bourgogne Traiteur, expert depuis plus de 30 ans dans le domaine de la restauration, vous propose différentes formules pour vos repas et réceptions.

PLATEAU REPAS À 11,30 €



- 1 crudité et 1 salade composée
- 2 charcuteries
- 1 viande froide
- 1 fromage
- 1 dessert pâtissier
- 1/3 de baguette
- Couverts et serviettes



PLATEAU REPAS À 13,15 €



- 1 crudité et 1 salade composée
- 2 charcuteries
- 2 viandes froides
- 2 fromages
- 1 dessert pâtissier
- 1/3 de baguette
- Couverts et serviettes

PLATEAU REPAS À 15,55 €



- 1 crudité et 2 salades composées
- 2 charcuteries
- 2 viandes froides
- 1 poisson froid
- 2 fromages
- 1 dessert pâtissier
- 1/3 de baguette
- Couverts et serviettes
- 1 bouteille d'eau minérale de 50 cl



VOS AVANTAGES

Choisissez vous-même la composition de vos plateaux si vous commandez la veille avant midi.
Possibilité de commander le jour même jusqu'à 10 h le plateau du jour.
Livraison offerte sur Chalon.



L'hiver arrive et vous n'avez pas envie de manger froid ?
Bourgogne Traiteur à la solution ! Découvrez notre plateau repas chaud.

PLATEAU REPAS CHAUD 18,50 €



- 1 crudité et 1 salade composée
- 1 charcuterie
- 1 poisson froid
- 1 plat chaud avec sa garniture
- 2 fromages
- 1 dessert pâtissier
- 1/3 de baguette
- Couverts et serviettes
- 1 bouteille d'eau minérale de 50 cl



À réchauffer par vos soins au micro-ondes

VOS OPTIONS

BOISSONS

Bouteille d'eau minérale 50 cl (si non incluse) : **0,95 €**

Soda (1,5 L) : **3,50 €**

Jus de fruit (1 L) : **2,50 €**

VINS

Bourgogne Blanc ou Rouge (75 cl) : **9,15 €**



Les prix indiqués sur cette carte s'entendent hors taxes (TVA applicable 5,50 %)

Photos non contractuelles - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

VOTRE PLATEAU REPAS

Crudités et salades composées

Carottes râpées, Céleris en rémoulade, Macédoine de légumes, Coleslaw, Chou blanc, Salade piémontaise, Salade de riz façon niçoise, Salade de pâte au surimi, Salade de lentilles.

Charcuteries et poissons froids

Jambon blanc, Jambon cru, Pâté en croûte, Jambon persillé, Mortadelle, Rosette, Terrine de campagne, Terrine de poisson, terrine de légumes, Saumon fumé.

Viandes froides

Rôti de porc, Rosbeef, Rôti de dinde, Pilon de poulet.

Plats Chauds

Pavé de saumon au Crémant de Bourgogne, Dos de cabillaud à l'oseille, Mignon de porc sauce chasseur, Fricassée de volailles.



Accompagnements

Timbale de riz, Gratin Dauphinois, Poêlée de légumes

Fromages du jour

Desserts du jour