



BOURGOGNE

*Traiteur*

*La Passion Gourmande*

*Carte de fin d'année*

*2024*







# Les mises en bouche

PLATEAU DE MINI BOUCHÉES CHAUDES - 25 Pièces

Chou farcie/Burger foie gras et figues/Bouchée gruyère et comté/  
Burger saumon/Croustille d'escargot

22,00€

PLATEAU DE MINI WRAPS - 24 pièces

Poulet / Saumon / Fromage de chèvres / Pastrami

22,00€

PAIN SURPRISE - 40 pièces

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

28,00€

PLATEAU DE CANAPÉS - 25 pièces

Saumon fumé / Rosette / Oeufs de truite / Pavé frais / Oeufs de caille

32,00€

PLATEAU DE MINI BRIOCHETTES - 30 pièces

Mousse de Foie gras / Saumon fumé

33,00€







# Les menus

## MENU ETOILE 25.00 €

Paté en croûte de veau  
Filet de limande sauce au beurre blanc  
Crèmeux de légumes  
Mignon de porc sauce forestière  
Fondant de pomme de terre truffé

## MENU LUTIN 32.00 €

Foie gras de canard, Saumon Gravelax ,et ses  
asperges  
Pavé de sandre sauce crémant  
Crèmeux de légumes  
Mignon de veau sauce aux morilles  
Fondant de pomme de terre truffé

## MENU GUIRLANDE 29.00 €

Foie gras de canard, salade de lardons et magret  
fumé  
Pavé de saumon sauce au crémant  
Crèmeux de légumes  
Blanquette de Poularde  
Fondant de pomme de terre truffé

## MENU RENNE 36.00 €

Cassolette d'escargots à la crème d'ail et persil  
Pavé d'omble chevalier sauce homardine  
Crèmeux de légumes  
Pavé de boeuf sauce aux morilles  
Fondant de pomme de terre truffé







# Carte des entrées

Prix de la part  
TTC

## LES ENTRÉES FROIDES

Assortiment de salades festives - 4 sortes

Salade de perle marine-Salade de pomme de terre aux crevettes-méli mélo de légumes colorés-trio de chou croquants

8.10€

Assortiment de charcuteries festives - 5 sortes

Paté croûte de veau - Jambon blanc truffé- Terrine de chevreuil- Jambon cru - Pavé sec

8,50€

Foie gras de canard , sa salade lardons et magret fumé

9.75€

## LES POISSONS FROIDS

Buche marinière et sa salade de gambas

7.80€

Saumon fumé gravelax et ses asperges

7,80€

## 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

Mignon de porc sauce forestière	8.30€
Blanquette de Poularde	8.50€
Mignon de veau sauce aux morilles	9.80€
Pavé de boeuf sauce aux morilles	11,50€

## LES GIBIERS

Sauté de chevreuil aux girolles	8.80€
Filet de mignon de sanglier sauce aux morilles	9.50€
Pavé de cerf sauce aux morilles	9,50€

Garniture : Fondant de pomme de terre truffé  
et Crémeux de légumes 4.50€

## LES POISSONS

Filet de limande sauce Beurre Blanc	7,20€
Pavé de saumon sauce au crémant	8.70€
Pavé de sandre sauce au crémant	9,20€
Pavé d'omble chevalier sauce homardine	9.20€



# Buffet Festif

## froid ou chaud



*minimum 6  
personnes*

Mini chou farcie, Mini burger foie gras et figues  
Mini bouchée gruyère et comté, Croustille d'escargot  
Canapés rosette, Canapés saumon fumé  
Canapés oeuf de caille, Canapés oeuf de truite

Salade de perle marine

salade de pomme de terre aux crevettes

Méli Mélo de légumes

Paté croûte de veau-Jambon blanc à la truffe blanche-Pavé sec

Bûche Marinière

### AVEC VIANDE CHAUDE

Mignon de porc sauce forestière

Ou blanquette de Poularde

Garniture : Fondant de pomme de terre truffé

30,00€ par personne

### AVEC VIANDE FROIDE

Aiguillette de chapon rôti

Médaille de mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

Faux filet rôti aux herbes

Plateau de fromages

25,00€ par personne





A decorative border at the top of the page features two red and white striped candy canes and green pine branches on the left and right sides.

# *Date limite de commande*

Pour le réveillon du 24 décembre :  
Au plus tard le mercredi 18 décembre

Pour le réveillon du 31 décembre :  
Au plus tard le jeudi 26 décembre

**B**OURGOGNE  
*Traiteur*

*La passion Gourmande*

3 rue Jacques Bézullier -  
71100 Chalon-sur-Saône  
03.85.97.28.28

bourgogne-traiteur@wanadoo.fr  
www.bourgognetraiteur.fr

