

NOS DESSERTS

- Vacherin glacé et son coulis de framboises : 4.00 €
- Framboisier et son coulis : 4.00 €
- Bavaois chocolat poires, sur lit de crème anglaise : 4.00 €
- Craquissimo (délice au chocolat et au praliné croustillant), sur lit de crème anglaise : 4.00 €
- Forêt noire, crème anglaise : 4.00 €

Bons cadeaux

Des bons cadeaux sont à votre disposition pour faire plaisir à votre famille ou vos amis, suivant votre budget, selon vos envies.

**Passez vos commandes pour Noël avant le jeudi 20 décembre
Et pour la Saint Sylvestre avant le jeudi 27 décembre**



Service traiteur Fêtes de fin d'année

HOTEL RESTAURANT

LE BOURGUIGNON

Mme et Mr Jacques BOURGEOIS

21310 BEZE

TEL 03.80.75.34.51

FAX 03.80.75.37.06

Site internet : www.le-bourguignon.com

Adresse mail : contact@le-bourguignon.com

PLATEAU APERITIF DE 4 CANAPES CHAUDS : 4.00 €

(A partir de 5 personnes)

- Mini bouchée d'escargot de Bourgogne à l'ail
- Gougère au comté
- Cookies, oignons, sésame et lard fumé
- Verrine de banane poêlée et chorizo grillé au miel

PLATEAU APERITIF DE 4 ASSORTIMENTS FROIDS : 4.00 €

(A partir de 5 personnes)

- Verrine au fromage de chèvres frais, abricots, éclats de noisettes et graines de pavot
- Mini brochette de noix de pétoncles sauce cocktail
- Verrine de saumon en gravlax et queue d'écrevisses, concassé de tomates confites
- Ricotta aux herbes et chiffonnade de Parme en verrine

ENTREES FROIDES

- Terrine de gibier maison : 6.50 €
- Roulé de poissons à la mousse de saumon et brunoise de légumes, sauce cocktail : 7 €
- Terrine de foie gras de canard maison accompagnée de toasts:12.20 €
- Aumônière au fromage de Cîteaux et sa salade : 8.50 €
- Trilogie de saumon : *saumon en tartare, saumon gravlax et saumon mariné aux baies roses et huile d'olives*: 10.00 €
- Pièce de saumon en Bellevue et crevettes bouquets, (sauce cocktail et mayonnaise), 1 pour 20 pers : 120 € la pièce

ENTREES CHAUDES

- Croûte forestière : 8.50 €
- Croûte aux morilles : 16 €
- Feuilleté d'escargots : 10.50 €
- Douzaine d'escargots : 11 €

POISSONS CHAUDS

- Médaillon de lotte à l'américaine : 13 €
- Paupiette de saumon farcie aux noix de pétoncles, sur velouté de poireaux : 11 €
- Filet de sandre au vin jaune sur fondue de poireaux : 12 €
- Escalope de saumon au basilic sur tagliatelles fraîches : 7 €

VIANDES CHAUDES ET GARNITURE DE LEGUMES

- Filet mignon de veau aux morilles : 18 €
- Filet mignon de veau forestier : 14 €
- Filet mignon de veau Vigneronne : 14 €
- Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles : 18 €
- Fricassée de poulet Charolais au jus de truffes : 14.00 €
- Fricassée de poulet Charolais au vin jaune : 14.00 €
- Ris de veau aux morilles : 18 €
- Pavé de biche sauce grand veneur : 15 €
- Civet de biche : 8 €
- Filet de bœuf aux morilles : 19 €
- Jambon braisé au chablis : 8 €

BUFFETS FROIDS par personne

- Assortiment de 5 variétés de salades composées : 5.50 €
(*Salade marocaine, Fenouil et crevettes, Billes de pâtes, Pommes de terre, Coleslaw*)
- Buffet d'entrées : 8.50 € (*Jambon cuit et cru, terrine ou persillé, 3 crudités*)
- Buffet de poissons minimum 20 pers : 11.00 € (*Saumon en Bellevue, saumon mariné maison, crevettes cocktail et bouquet, , sauce cocktail et mayonnaise*)
- Buffet de viandes : 10.00 € avec 3 viandes (*Choix avec, gigot, rôti porc, poulet, ros bif*), mayonnaise et salade verte



« Fait maison »