

# Le Bourguignon

Hôtel - Restaurant  
Côte-d'Or



## Carte Traiteur

### PLATEAU APERTITIF DE 4 CANAPES CHAUDS : 5.50 € (à partir de 5 personnes)

- Mini bouchée d'escargot de Bourgogne à l'ail
- Gougère au comté
- Cookies, oignons, sésame et lard fumé

### PLATEAU APERTITIF DE 4 ASSORTIMENTS FROIDS : 6.50 € (à partir de 5 personnes)

- Verrine au fromage de chèvre frais, abricots, éclats de noisettes et graines de pavot
- Mini brochette de noix de pétoncles sauce cocktail
- Verrine guacamole et crevettes

### ENTREES FROIDES

- Terrine maison : 6.50
- Roulé de poissons à la mousse de saumon, sauce cocktail : 8.50
- Terrine de foie gras de canard maison, accompagnée de toasts : 12.20
- Trilogie de saumon : saumon en tartare, saumon gravlax et saumon mariné aux baies roses et huile d'olives : 10.20
- Pièce de saumon en Bellevue et crevettes bouquets, sauce cocktail et mayonnaise : 1 pour 20 pers : 130

*(\* uniquement en période de chasse)*

### ENTREES CHAUDES

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

### POISSONS CHAUDS

- Médaillon de lotte à l'américaine : 18
- Paupiette de saumon farcie aux noix de pétoncles sur velouté de poireaux : 13.50
- Filet de sandre au jus de viande et sa tombée de pleurotes : 12.50
- Escalope de saumon au basilic sur tagliatelles fraîches : 8.50

Prix net

Tout changement dans les menus peut entraîner un supplément

Nos différents plats peuvent être composés de lactose, gluten, arachide.

Merci de nous consulter en cas d'allergie

Tout nos prix sont TTC, livraison et service sur devis



# Le Bourguignon

Hôtel - Restaurant  
Côte-d'Or



## Carte Traiteur

### 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 « Pattes noires de Bourgogne » façon Coq au vin du Jura : 10.50
  - Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles : 18
  - Fricassée de poulet Charolais au jus de truffes : 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
  - Filet de bœuf au jus de truffes : 19
  - Filet de bœuf aux pleurotes : 16
  - Jambon braisé au chablis : 8.50
- (\* uniquement en période de chasse)

### BUFFETS FROIDS par personne

- Assortiment de 5 variétés de salades composées : 6.50  
(Salade marocaine, Fenouil et crevettes, piémontaise, Pomme de terre, Coleslaw)
- Buffet de charcuteries : 9.80 (Jambon cuit et cru, terrine maison, jambon persillé)
- Buffet de poissons minimum 20 pers : 13.00  
(Saumon en Bellevue, saumon mariné maison, crevettes cocktail et bouquet, sauce cocktail et mayonnaise)
- \* Buffet de viandes : 11.00 avec 3 viandes (choix avec, rôti porc, poulet, rosbif ou gigot (+3))  
mayonnaise et salade verte

### PLATS UNIQUES par personne

- Tartiflette avec salade : 9
- Paëlla tout poissons : 16.50
- Paëlla, porc, poulet, poissons : 13.50
- Couscous : 16

### NOS DESSERTS

- Vacherin et son coulis de framboises coulis : 6.00
- Framboisier et son coulis de fruits rouge : 6.00
- Bavarois chocolat poire sur lit de crème anglaise : 6.00
- Craquissimo (délice au chocolat et au praliné croustillant), sur lit de crème anglaise : 4.00
- Forêt noire, crème anglaise : 4, 80

Tout changement dans les menus peut entraîner un supplément

Nos différents plats peuvent être composés de lactose, gluten, arachide.

Merci de nous consulter en cas d'allergie

Tout nos prix sont TTC, livraison et service sur devis

