Nos entrées traiteur:
(tarif par personne)

Gougères (4pièces):	3.50 €
Pâté en croute:	12.50 €
Duo de saumon et truite fumé Maison	16.00€
Foie gras de canard:	17.50€
Douzaine d'escargots:	14.50€
Croûte aux morilles:	18.50€

Nos desserts traiteur:
(tarif par personne)

Craquissimo de noel: (Chocolat, caramel, mandarine)	6.50 €
Dôme au chocolat:	8.50€

Nos plats traiteur:
(tarif par personne)

Suprême de pintade et son velouté de Butternut:	17.50 €
Sauté de sanglier Sauce Grand-Veneur:	19.50€
Magret de canard au cassis	24.50€
Pavé de Saumon gingembre & safran	25.50€
Filet de truite et sa crème d'algues	21.50€
Filet de boeuf aux morilles:	33.00€
Médaillons de cerf aux morilles:	33.00€

Les commandes sont à passer pour:

le vendredi 20 décembre 2024
ou le vendredi 27 décembre 2024 dernier délai

et à emporter:

le lundi 23 décembre 2024
ou le lundi 30 décembre 2024
avant 19 heures dernier délai

Toute l Equipe du
Bourguignon
vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année

Le Bourguignon

Hôtel - Restaurant
Côte-d'Or

Menus de fêtes & carte Traiteur

fêtes de fin d'année 2024-2025

Cuisine Maison
Maître Restaurateur

Hotel-restaurant « Le Bourguignon»
21310 BEZE
Tel.: 03.80.75.34.51
Site internet : www.le-bourguignon.com
Adresse mail : contact@le-bourguignon.com

Chez nous tout est fait maison

Menu à 32.00€*

29.00€ sans fromages

Paté en croute & sa salade croquante

ou

Salade façon « Franc Comtoise »

***

Suprême de Pintade et son velouté de Butternut

ou

Sauté de sanglier sauce Grand-Veneur

***

Fromages

***

Craquissimo de noel

Menu à 45.00€*

42.00€ sans fromages

Douzaine d'escargot

Ou

Duo de saumon et truite fumés maison

***

Filet de truite et sa crème d'algues

Ou

Magret de canard au cassis

***

Fromages

***

Entrement de saison

Menu à 50.00€*

48.00€ sans fromages

Amuse-bouche

***

Foie gras de canard mi-cuit, toasts et ses toasts grillés

ou

Croute aux morilles

***

Pavé de saumon gingembre & safran

ou

Filet de boeuf ou cerf sauce morilles

***

Fromages

***

Dome au chocolat