

## Nos entrées traiteur:

( tarif par personne)

Gougères ( 4pièces):	3.00 €
Pâte en croute :	12.50 €
St jacques et gambas	
fondue de poireaux :	16.50€
Foie gras de canard:	18.50€
Douzaine d'escargots:	15.50€
Croûte aux morilles:	18.50€

## Nos plats traiteur:

( tarif par personne)

Suprême de poulet à l' Epoisses:	17.50 €
Sauté de sanglier Sauce Grand-Veneur:	21.50€
Assiette du pêcheur:	24.50€
Magret de canard aux pain d' épice et orange	24.50€
Filet de turbot, velouté de safran:	23.50€
Filet de boeuf aux morilles:	31.00€
Filet de cerf aux morilles:	31.00€

## Nos desserts traiteur:

( tarif par personne)

Entremet de saison:	8.50 €
Tulogie de desserts:	10.50€

Les commandes sont à passer pour:

le samedi 17 décembre 2022

ou le samedi 24 décembre 2022 dernier délai

et à emporter:

le vendredi 23 décembre 2022

ou le vendredi 30 décembre 2022

avant 17 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  
2022-2023

2023

2023



Hotel-restaurant « Le Bourguignon »

21310 BEZE

Tel.: 03.80.75.34.51

Site internet : [www.le-bourguignon.com](http://www.le-bourguignon.com)

Adresse mail : [contact@le-bourguignon.com](mailto:contact@le-bourguignon.com)

Chez nous tout est fait maison 

**Menu à 32.00€\***

28.00€ sans fromages

Pâté en croûte et sa  
salade croquante

ou

Salade franc comtoise

\*\*\*

Suprême de poulet à l' Epoisses

ou

Sauté de sanglier  
sauce Grand-Veneur

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Entrement de saison



**Menu à 44.00€\***

40.00€ sans fromages

Douzaine d'escargot  
en coquille

ou

Pâté en croûte  
et sa salade croquante

\*\*\*

Assiette du pêcheur

ou

Magret de canard  
au pain d'épice et orange

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Entrement de saison

*Le Bourguignon*  
Hotel - Restaurant  
Coudré

**Menu à 48.00€\***

44.00€ sans fromages

Amuse-bouche

\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit, toast  
et chutney de saison

ou

Saint jacques & gambas  
sur son lit de fondue de poireaux

\*\*\*

Filet de turbot  
et son velouté de Safran

ou

Filet de boeuf ou cerf sauce morilles

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Trilogie de desserts