

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

Adresse mail : 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 Bourgoin

Hotel - Restaurant
Clermont

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