

CARTE GOURMANDE



JÉRÔME BOURCET



Apéritif

FROID

Canapés frais assortis (plateau de 16 pièces)	14.40€
Mini brioche garnie (plateau de 16 pièces)	14.40€
Mini brochette assortie piquée sur plateau (16 pièces)	17.80€
Ananas de Parme (80 pièces)	58.00€
Pain surprise tout charcuterie (32 pièces)	24.00€
Pain surprise tout saumon (32 pièces)	29.00€
Pain surprise tout fromage (32 pièces)	24.00€
Plateau cochonnaille (environ 8 personnes)	36.00€
Plateau mignardise fromage (42 pièces)	36.00€
Pâté en croûte cocktail ordinaire ou figues (16 pièces)	9.80€
Cuillère garnie, terre et mer (12 pièces)	25.20€
Petits légumes croquants et sauces assorties (8 personnes)	24.00€
Petites tartines croquantes de charcuterie fine (20 pièces)	17.20€

A CHAUFFER

Quiche ronde découpée apéro (3 à 4 personnes)	5.95€
Tarte provençale ronde découpée apéro (3 à 4 personnes)	5.95€
Gougère au comté (16 pièces)	5.20€
Fours salés pur beurre (boite de 4 personnes)	6.80€
Pruneaux et bananes déguisés au bacon (30 pièces)	24.00€

Les cocktails

SE DIRE BONJOUR

(6 pièces / mini 8 personnes) | 3.80€

Gougères au comté
Quiche en cubes
Pâté cocktail
Persillé en cubes

ON FÊTE UN ÉVÈNEMENT

(10 pièces / mini 20 personnes) | 9.20€

Mini brioches garnies
Canapés frais assortis
Pain surprise tout saumon
Mini brochettes assorties
Petites tartines croquantes de charcuterie fine

L'ACCUEIL

(6 pièces / mini 15 personnes) | 7.20€

Canapé rosette
Canapé saumon fumé
Mini entremets Saint-Jacques
Cuillère au crabe et tomates cerise
Mini entremets volaille-morille au foie gras
Cuillère poireau et foie gras

TENUE DE SOIRÉE

(16 pièces / mini 30 personnes) | 14.90€

Mini entremets
Cuillères garnies terre et mer
Ananas de parme
Canapés frais assortis
Petits légumes croquants
Mini brioches garnies
Gougères au comté
Gâteau de soirée sucré

(Ces prix s'entendent par personne)

Nos entrées

CHAUDES | prix au kilo

Quiche (jambon, lard fumé, comté - 4,6,8 personnes)	13.90€
Tarte provençale (jambon, tomate, olive, herbes de Provence - 4,6,8 personnes)	13.90€
Tarte saumon-épinards	14.90€
Saucisson en brioche	21.60€

| prix à la pièce

Pâté chaud individuel pur porc	3.25€
Tourte de canard (4 personnes)	16.20€

| prix au litre

Soupe de poissons et croûtons (en saison)	8.20€
Velouté de légumes (en saison)	6.90€

Nos entrées

FROIDE | sur terre

Terrine printanière de légumes et volailles, petite gelée parfum combova	5.95€
La création et palet noisette au foie gras façon macaron	7.20€
Entremets de foie gras et pommes braisées au cognac	7.20€
Foie gras de canard au naturel	7.20€
Confit de canard et foie gras aux figues (en saison)	7.20€
Entremets de ris de veau aux morilles et concassé de pieds de porc	7.10€
Comptée de lapereau au cidre fermier et gelée de romarin	6.10€
Terrine de sot l'y laisse et petits légumes, légèrement safranée	5.70€
Volaille de Bresse en deux cuissons et écrevisses, petite gelée de Banyuls	7.20€
Dôme de foie gras de canard, choux et châtaignes	7.20€
Opéra de foie gras et pintade aux morilles	7.10€
Caille farcie foie gras et raisin muscat mi-cuit	8.20€
Pigeon farci aux ris de veau et morilles (2 personnes)	26.40€
Araignée de porc fermier, cèpes et noisettes, façon mille-feuille	6.40€

(Ces prix s'entendent dressées sur plat)



FROIDE | rivière et mer

Marbré d'aiguillettes de volaille et queues d'écrevisses	6.35€
Saumon écossais label rouge, fumé dans nos locaux	6.95€
Gros verre de Saint-Jacques et saumon en gelée d'agrumes	8.10€
Entremets finger de saumon, sole et courgette en écailles	6.25€
Terrine de brochet aux fines herbes	5.85€
Millefeuille de saumon fumé au chèvre et basilic	6.95€
Ballotine écossaise en arc en ciel	6.95€
Ballotine créative, sandre, écrevisse, lotte et truffe.....	8.20€
Dôme de rascasse aux étrilles et cœur de langouste	7.90€
Gros verre de poissons et crustacés en tartare, crème légère infusée d'herbes fraîches	8.20€

(Ces prix s'entendent dressées sur plat)

Nos poissons chauds

Traditionnelle quenelle d'escargots de Bourgogne à la crème d'oseille, Julienne de carottes	9.20€
Dos de cabillaud cuit vapeur, petit fumet crémeux parfumé aux zestes d'oranges confites, duo de lentilles Béluga et riz basmati	10.80€
Dos de saumon semi-confit, sauce amande et paillette de coriandre, pâtes fraîches	10.20€
Filet de sandre braisé aux morilles, riz sauvage et champignons	11.20€
Biscuit de lotte, trompettes et écrevisses, petite sauce acidulée, petits légumes	12.40€
Tronçon de lotte et sa petite rilette, réduction de fumet citronné légèrement crème, légumes verts et champignons	13.90€
Soufflet de brochet aux écrevisses, sauce homardine	9.10€
Gros verre de noix de Saint-Jacques, sauce au crémant de Bourgogne et copeaux de truffe mélando	12.90€
Trio de poissons vapeur et légumes assortis, petit jus de cuisson	11.20€
Noix de Saint-Jacques braisée, jus au coriandre à peine acidulé, purée de cerfeuil tubéreux ...	12.90€
Pavé de merlu braisé, sauce safranée, riz mikado	9.60€

(Ces prix s'entendent dressés sur plat avec garniture)

Nos viandes chaudes

Gâteaux de foies de volaille aux langoustines, coulis de carapace, fèves étuvées au foin	9.90€
Sot l'y laisse caramélisé au cidre fermier, pointes d'asperge et pommes juliette braisées	10.25€
Râble de lapereau et cœur de ris de veau aux morilles et champignons poêlés	11.60€
Traditionnelle volaille de Bresse à la crème (sup morilles 2,00€)	11.30€
Suprême de pintade en deux cuissons (braisé et poché), légumes assortis, petit bouillon crémé	10.20€
Cuisse de canette en cuisson au pomelos et petites rattes vapeur	10.60€
Filet de canard cuit rosé, aux myrtilles, polenta aux noisettes du Piémont	11.90€
Cuisse de lapereau à l'ail doux et basilic, petits légumes glacés	10.95€
Filet de veau aux langoustines et friture de courgette	13.60€
Côte de veau de lait rosé, aux cèpes et écrasé de pomme de terre (2 personnes)	22.80€
Filet de bœuf en brioche, champignons poêlés, sauce au porto	13.75€
Fricassée de volaille fermière à la crème, crêpes parmentier et champignons	9.95€

(Ces prix s'entendent dressés sur plat avec garniture)

Nos plats uniques

Cassoulet

(Cuisse de canette, saucisse fumée, poitrine de porc salée et fumée, cervelas et haricot lingot) 12.60€

Couscous

(Agneau, poulet, merguez, assortiment de cinq légumes, pois chiche, raisin, semoule) 12.60€

Paella

(Poulet, lapin, grosse gambas, chorizo, moules, calamars, fruits de mer, légumes, riz) 11.60€

Choucroute garnie

(Saucisse de Francfort, saucisse fumée, coti cuit, poitrine fumée, cervelas, choux, pomme de terre) .. 9.20€

Coq au vin, croûtons et pomme vapeur | (mini 6 personnes) 9.20€

Tartiflette | (mini 6 personnes)

(Reblochon fermier, pomme de terre, oignons, lardons fumés, jambon de Parme et salade verte) 9.60€

Nos menus

MENU | 23.90€

Traditionnelle quenelle d'escargots de Bourgogne à la crème d'oseille,
Julienne de carottes
Gâteaux de foies de volaille aux langoustines, coulis de carapace, fèves étuvées au foin
Plateau de fromages affinés
Tarte framboisine

MENU DRESSÉ EN VERRE | 28.70€

Gros verre de Saint-jacques et saumon en gelée d'agrumes
Râble de lapereau et cœur de ris de veau aux morilles et champignons-poêlés
Plateau de fromages affinés
Salade de fruits frais

(La totalité du menu est dressé en gros verre prestige qui sont inclus dans le prix et non consignés)

MENU GOURMAND | 35.90€

Canapés d'accueil | (3 personnes)
Opéra de foie gras et pintade aux morilles
Dos de cabillaud cuit vapeur, petit fumet crémeux parfumé aux zestes d'oranges confites,
duo de lentilles Béluga et riz basmati
Filet de veau aux langoustines et friture de courgette
Plateau de fromages affinés
Et petite salade ravigote
Dessert surprise

Nos menus sont sur commande 72h00 avant et dressés en plat à partir de 4 pers.
Une consigne sera demandée pour les plats.

(Ces prix s'entendent par personne)

Nos buffets

BUFFET DU LENDEMAIN | (mini 30 personnes) 10.60€

Crudités, 200gr/pers (carottes râpées, céleri rémoulade, macédoine, tomates)

Plateau de cochonnaille

Roti de porc froid, salade verte

Fromage blanc à la crème

Crème brûlée

Miche tranchée

PLATEAU TRAITEUR POSE RÉUNION 12.80€

Entrée traiteur et crudités

Viande rôtie

Fromage à la coupe

Dessert traiteur

Pain individuel

Sachet couverts

(Frais de livraison en supplément)

BUFFET | prix par personne 16.50€

Céleri rémoulade, carottes râpées, lentilles du Berry, macédoine fraîche

Assortiment de cochonnaille

Roti cuit et cuisse de poulet

Ratatouille froide

Fromage blanc à la crème

Tarte normande

Miche de campagne tranchée

BUFFET | prix par personne 22.50€

Choux à la polonaise, salade apium,

Salade de tomates sélection, tagliatelles au saumon

Marbré d'aiguillette de volaille et queues d'écrevisses

Viandes rôties assorties

Ratatouille froide

Fromages affinés

Salade de fruits frais

Miche de campagne tranchée

BUFFET | prix par personne 29.90€

Macédoine fraîche au crabe, duo de riz et lentille Beluga jambon cuit et sec,

Taboulé à la menthe, coleslaw

Entremets finger de saumon, sole et courgettes en écailles

Ballotine créative, sandre, écrevisses, lotte et truffe

Entremets de ris de veau aux morilles et concassé de pieds de porc

Compoté de lapereau au cidre fermier et gelée de romarin

Pièce noble de bœuf émincée

Ratatouille froide

Fromages affinés et petit mesclun

Dessert de saison

Petit pain individuel et miche de campagne tranchée

Pour tous buffets personnalisés, un devis sera proposé après un premier contact,
pour satisfaire au mieux vos souhaits.

Nos desserts traiteur

Riz au lait et raisin
Crème brûlée vanille
Crème brûlée framboise
Tarte fine aux pommes
Tarte framboisine
Tarte citron meringuée
Salade de fruits frais
Tarte tatin
Île flottante
Fraisier
Framboisier
Entremets tout chocolat





Notre carte est élaborée à partir de produits frais sélectionnés.

Certains mets pourront être fabriqués uniquement en saison.

Dans un souci d'approvisionnement en matières premières avec l'un de nos fournisseurs, nous nous réservons le droit de remplacer celles-ci par un produit équivalent sans modification de prix et sans recours par le client.

Nos produits pourront subir des hausses de prix en fonction des arrivages chez nos fournisseurs.

Le client en sera informé auparavant.

Une grande partie de nos plats sont consignés.

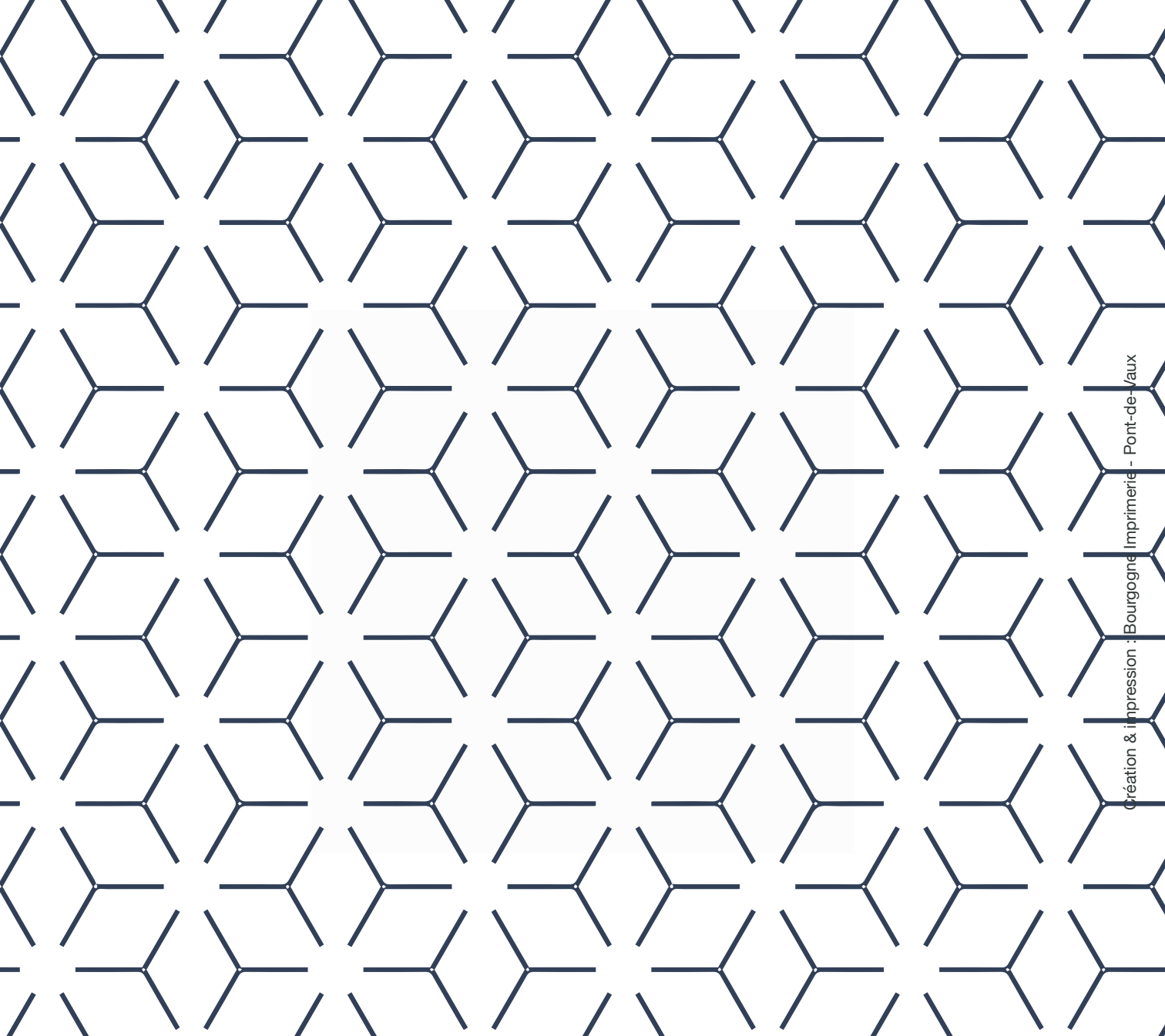
La consigne sera encaissée si le plat est abimé ou non rendu dans un délai respectable.

La détérioration des supports traiteur, vaisselle de réception et tout décor mis à disposition, sera facturée de plein droit et en totalité.

Nous restons pleinement à votre disposition, pour l'étude de devis personnalisés en respectant vos souhaits ainsi que votre budget.

Jérôme Bourcet





Création & impression : Bourgogne Imprimerie - Pont-de-Vaux

Place André Lagrange - 71260 VIRÉ
Tél. 03 85 33 91 93