

CARTE SPÉCIALE

Fêtes

2018

JÉRÔME BOURCET

TRAITEUR

LES TERRINES PORCELAINES



- **Foie gras extra tradition**, les 250 gr 34.50€
- **Foie gras de canard extra aux épices**, les 250 gr 34.50€
«Foie gras de canard extra Français»

Terrine porcelaine avec couvercle, incluse dans le prix et non consignée.

LES FOIES GRAS DE CANARD ENTIER



- **Foie gras de canard extra tradition** (kg) 134.00€
- **Foie gras de canard extra aux épices** (kg) 134.00€

Foie gras vendu en une seule pièce de 250 gr à 1.200 kg sans contenant

LES SAUMONS FUMES A LA BRIDE PAR NOS SOINS



- **Cœur de saumon fumé tradition** (sur semelle or, pièce de 600 gr) 44.80€
- **Cœur de saumon fumé aux épices** (sur semelle or, pièce de 600 gr) 44.80€

LES CAVIARS



- **Caviar de hareng** 120 gr la pièce 36.90€
- **Caviar tradition prestige** 50 gr la pièce 74.60€
- **Caviar tradition prestige** 30 gr la pièce 48.60€

A CHAUFFER

- **Mini-fours salés**, les 18 pièces 11,60€
- **Collection de gougères**, les 20 pièces 9,90€
(escargots, beaufort-morille, truffe-parmesan, écrevisse-coriandre)
- **Gougères au comté**, les 100 gr 3,20€

FROID

- **Canapés festifs**, 12 pièces assorties 13.80€
- **Pain surprise «l'authentique»**, 32 mini-sandwichs 31.00€
- **Plateau prestige de mini-pâtés en croûte**, 12 pièces assorties 9.90€
(volaille aux cèpes, lapin clouté truffe, canard des Dombes-foie gras, cochon du Cantal-noisette)
- **Les mini-entremets**, plateau de 12 pièces assorties 14.20€
(foie gras, volaille, poisson, crustacés)
- **Mini-bols tulip'**, les 6 pièces 9.60€
(tarama caviar de hareng, crème prise de foie gras à la truffe, tiramisu de gambas)

A TARTINER

- **Cassolette : rillettes de saumon fumé aux agrumes** 6.80€
- **Cassolette : moussette de canard aux morilles** 6.80€
- **Cassolette : rillettes d'oie** 5.80€

Cassolette non consignée.

ENTRÉES CHAUDES

- **Gros escargots de Bourgogne en coquille**, la douzaine 9.95€
- **Boudin blanc**, au kg 26.80€
- **Boudin blanc mosaïque**, au kg 39.90€
(ris de veau, foie gras, carottes glacées, pistaches, morilles)
- **Cervelas trompette et pistache**, au kg 29.90€
- **Cervelas truffé-pistaché**, au kg 72.80€

ENTRÉES FROIDES

- **Oie farcie ris de veau, foie gras de canard, pistache et champignons** 6.90€ pièce
UN GRAND CLASSIQUE DE LA CHARCUTERIE FINE, RÉACTUALISÉ
- **Les volailles d'excellence en croûte** 7.60€
(volaille fermière, canard des Dombes, pigeonneau sélection, caille impériale, pintade excellence Mieral, foie gras de canard, fruits secs et champignons)
- **Parfait de lièvre et canard colvert aux morilles et foie gras** 7.40€ pièce
- **Foie gras de canard extra tradition** 9.90€
- **Duo de foie gras de canard et oie, marbré de morilles cuites au vin jaune** 11.90€

Prix indiqué par portion. Dressées sur plat à partir de 4 pers.

POISSONS FROIDS

- **Fraîcheur de St-Jacques et gambas, crème prise de fenouil et coriandre** 7.80€
- **Sélection de poissons montés en terrine parfumé au corail d'oursin** 7.20€
(saumon Bomlo, lotte de Bretagne, sébaste et cœur cabillaud piqué chorizo)
- **Traditionnel médaillon de saumon et crevette, petit dôme macédoine** 6.40€
(saumon Bomlo*)
- **Demie langouste cuite garnie de légumes et fruits frais** 19.90€
- **Saumon fumé à la bride dans nos locaux, (saumon Bomlo)** 7.95€
Le saumon fumé sera accompagné de beurre des Charentes aux agrumes, fleurs de sel, algues, piment d'Espelette.

*saumon Bomlo : saumon élevé dans les eaux des fjords, sans farine animale, sans OGM et sans antibiotique.

LES POISSONS CHAUDS

- **Dos de sandre aux morilles infusées vin jaune** 12.90€
bouquet de champignons et fleurons
- **Blanquette de lotte et sabayon au Viré-Clessé** 12.90€
pot chlorophylle au riz noir et fleurons
- **Duo de St-Jacques et saumon** 11.90€
crème légère amande et paillette de coriandre, bouchon de quinoa
- **Navarin de langouste** 19.90€
et son velouté, petits légumes braisés

LES VIANDES CHAUDES

- **Ballotin de caille farcie ris de veau** 12.80€
et quelques fruits secs, crème légère de champignons,
pomme de terre cherry braisée
- **Pavé de gigue de cerf** 13.60€
sauce meurette, légumes de saison
- **Canette de Vendée** 12.90€
sauce porto blanc, gâteau de polenta et cerfeuil tubéreux
- **Paleron de veau cuit 24h00, escalope de foie gras** 15.95€
sauce périgueux, châtaignes et champignons



Foie gras terrine porcelaine

à retrouver dans «plaisirs d'offrir» (p.1)

VIANDES

- **Filet de bœuf**, Domaine Michel (kg) 42,80€
- **Cœur de faux-filet de bœuf**, Domaine Michel (kg) 39.60€
- **Pavé de bœuf**, Domaine Michel (kg) 32.60€

VOLAILLES

- **Chapon de Bresse roulé** (environ 3.500 kg) 42.90€
- **Poularde de Bresse** (environ 2.00 kg) 31.90€
- **Chapon Fermier de la Dombes** (environ 3.500 kg) 18.90€
- **Dinde fermière** (environ 4.500 kg) 16.90€
- **Farce fine** (kg) 15,60€
- **Farce fine aux cèpes ou châtaignes** (kg) 19.60€

Attention les quantités sont limitées.
Prévoyez votre commande au moins 10 jours à l'avance.



Foie gras tradition

MENU À 29.90€

Oie farcie ris de veau, foie gras de canard, pistache et champignons
Duo de St-Jacques et saumon, crème légère amande et paillette de coriandre, bouchon de quinoa
Ampoule d'agrumes frais au marc de Bourgogne*
Canette de Vendée, sauce porto blanc, gâteau de polenta et cerfeuil tubéreux
*servis dans une ampoule en verre avec paille, consigne de 5€/ampoule

MENU À 31.90€

Sélection de poissons montés en terrine parfumé au corail d'oursin
(Saumon Bomlo, lotte de bretagne, sébaste et cœur cabillaud piqué chorizo)
Dos de sandre aux morilles infusées vin jaune, bouquet de champignons et fleurs
Ampoule d'agrumes frais au marc de Bourgogne*
Ballotin de caille farcie ris de veau et quelques fruits secs,
crème légère de champignons, pomme de terre cherry braisée
*servis dans une ampoule en verre avec paille, consigne de 5€/ampoule

MENU SÉLECTION À 43.90€

Mini-bols tulip'
(tarama caviar de hareng, crème prise de foie gras à la truffe, tiramisu de gambas)
Duo de foie gras de Canard et Oie, marbré de morilles cuites au vin jaune
Blanquette de lotte et sabayon au Viré-Clessé, pot chlorophylle au riz noir et fleurs
Ampoule d'agrumes frais au marc de Bourgogne*
Paleron de veau cuit 24h00, escalope de foie gras, sauce périgueux, châtaignes et champignons
*servis dans une ampoule en verre avec paille, consigne de 5.00€/ampoule

Les menus seront pris en commande à partir de deux personnes
Tous les plats seront consignés sans aucune exception.

- Les commandes à retirer le lundi 24, seront enregistrées au plus tard le vendredi 21 au soir.
- Les commandes à retirer le lundi 31, seront enregistrées au plus tard le vendredi 28 au soir.
- Au-delà des dates indiquées ci-dessus, aucune commande ne pourra être enregistrée.
- Les menus seront pris en commande à partir de deux personnes, sans aucune modification possible.

Une caution vous sera demandée pour les plats chauds à partir de deux personnes. Nous nous laissons le droit de modifier certains produits, si notre approvisionnement en matières premières ne correspond pas à notre attente. Le prix restera inchangé.

OUVERTURE

les dimanches matin, 23 et 30 décembre, 9h-12h30
les lundis 24 et 31 décembre, 9h-18h00 NON STOP.

Magasin **VIRÉ**

Place André Lagrange
71260 Viré
03 85 33 91 93

Magasin **TOURNUS**

52 rue du Docteur Privey
71700 Tournus
03 85 51 05 94

Nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année.