



Nos plateaux apéritifs

Plateau froid

Toast foie gras au pain d'épices
 Toast au saumon fumé
 Briochette au foie gras
 Briochette au fromage
 Dôme de saumon
 Mini pâté en croûte

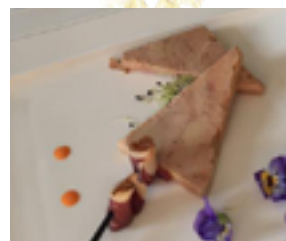


Plateau chaud

Mini bouchée aux escargots
 Mini bouchée de St-Jacques
 Mini bouchée à la reine
 Quiche au saumon
 Gougères
 Pruneaux lardés



(Composés de 36 pièces)
 38 € le plateau au choix



Nos menus

Le Régal à 26,40 €

Pâté en croûte «Le Côte d'or»
 Sandre au chablis
 Chapon de Noël aux champignons
 Gratin dauphinois
 Plateau de fromages

Le Délice à 27,80 €

Saumon fumé
 1 douzaine d'escargots
 Suprême de pintade aux morilles
 Fondant de champignons
 Pommes dauphine
 Plateau de fromages

Le Raffiné à 29,60 €

Foie gras de canard
 Filet de bar sauce champagne
 Filet de bœuf sauce périgourdine
 Gratin dauphinois
 Carottes braisées aux oignons
 Plateau de fromages

Tous nos produits sont confectionnés par nos soins
 dans notre laboratoire à Saulieu.

Pour vous donner entière satisfaction, il est souhaitable de commander
 minimum une semaine à l'avance

Pierrick Bougerolle, charcutier-traiteur fabricant

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter



Pierrick et Sabine BOUGEROLLE
 42 Rue du Marché 21210 SAULIEU
 03.80.64.14.18
www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr

Retrouvez-nous sur 



A la carte

Composez selon vos envies

Nos foies gras

| | |
|---|--------|
| Foie gras de canard au naturel | 6,10 € |
| Opéra de foie gras au pain d'épices, pistaches et trompettes | 6,10 € |
| Terrine landaise au foie gras de canard et filet de canard mariné | 6,10 € |
| Foie gras de canard aux poires et cacao épicé | 6,10 € |

Nos pâtés en croûte

| | |
|--|--------|
| Le Sédélocien (4ème au championnat du monde 2018 ; cochon, canard, pintade, poulet, foie gras, girolles, morilles) | 6,10 € |
| Le Côte d'Or (cochon, veau, caille, foie gras, pistaches, trompettes) | 6,10 € |
| Le trois volailles, foie gras et truffes d'été | 6,10 € |

Les Grands classiques

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Escargots de Bourgogne (la douzaine) | 7 € |
| Boudin blanc truffé (1e kg) | 29 € |
| Bouchée à la reine | 4.20 € |
| Coquille Saint-Jacques | 5,50 € |
| Coquille aux fruits de mer et saumon | 5 € |



Nos viandes et volailles cuisinées

| | |
|--|--------|
| Filet de bœuf sauce périgourdine | 8,90 € |
| Suprême de pintade aux morilles | 7,10 € |
| Pavé de cerf grand veneur | 7,90 € |
| Chapon de Noël aux champignons | 7,90 € |
| Tourte de canard aux morilles façon Lorraine | 7,10 € |

Nos poissons froids

| | |
|--|--------|
| Saumon fumé Label Rouge salé et fumé par nos soins | 6,50 € |
| Demi queue de langouste et sa garniture | 15 € |
| Marbré de Saint-Jacques aux petits légumes | 5,90 € |
| Cube de la mer aux agrumes | 5,90 € |
| Bavarois de homard au yuzu | 6,10 € |

Nos poissons chauds

| | |
|--|--------|
| Filet de bar sauce Champagne | 7,40 € |
| Filet de sandre au Chablis | 7,40 € |
| Fondant de Saint-Jacques sauce homardine | 7,40 € |
| Filet de lotte à l'américaine | 7,40 € |

Nos accompagnements

| | |
|-------------------------------|--------|
| Gratin Dauphinois | 2,40 € |
| Carottes braisées aux oignons | 2,20 € |
| Fondant de champignons | 2,40 € |
| Pommes Dauphine | 2,20 € |

Nos fromages

| | |
|---------------------|--------|
| Plateau de fromages | 2,60 € |
|---------------------|--------|

