



Nos plateaux apéritifs

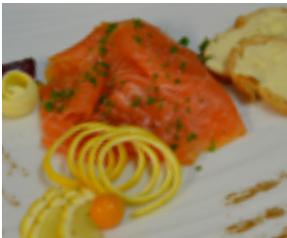
Plateau froid

Toast foie gras au pain d'épices
Toast au saumon fumé
Brioche au foie gras
Brioche 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 fabriquant

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 [f](#)



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 (le kg)	29 €
Bouchée à la reine	4,20 €
Coquille Saint-Jacques	5,50 €
Coquille aux fruits de mer et saumon	5 €



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 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 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 €
---------------------	--------

