

SARL BOUGEROLLE
42 Rue du Marché
21210 SAULIEU

Tél: 03.80.64.14.18
pierrickbougerolle@orange.fr
www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr

Plateau Apéritif Chaud

(42 pièces)
pour 6 personnes 30€

Mini quiche
Mini pizza
Mini gougère
Feuilleté de saucisse
Bouchée aux escargots
Mini brioche lard fumé
Mini brioche fruits secs

Plateau Apéritif Froid

(42 pièces)
pour 6 personnes 38€
Mini brioche saucisson
Mini brioche forestière
Macaron au foie gras
Mini pâté en croûte cochon pistache
Mini dôme saumon fines herbes
Bille grand-mère au sesame
Mini ballotin de volaille et figues

Pour vous donner entière satisfaction,
il est souhaitable de commander 8
jours à l'avance.
Un acompte vous sera demandé pour
toute réservation



C
A
R
T
E
D
E
S
F
Ê
T
E
S
2017



Nos Entrées

Pâté en croûte aux 3 volailles, foie gras et truffe d'été.....6,10€
Kouglof Sédécien (cochon et volaille, morilles, giroles et fois gras).....6,10€
Pâté en croûte tout cochon, foie gras, pistaches et trompettes.....4,90€

Foie gras de canard.....6,10€
Tatin de foie gras, pommes caramélisées et pain d'épices.....6,10€
Marbré de foie gras aux fruits secs.....6,10€

Saumon fumé Label Rouge d'Ecosse.....6,10€
Coeur de filet de saumon farci aux queues de crevettes sauvages.....6,10€
Dôme de saumon, coeur de Saint-Jacques et tomates confites.....4,90€
Terrine de sandre au Noilly-Prat.....4,10€
Entremet saumon et saumon fumé.....4,50€
Demi queue de langouste en Bellevue et sa garniture.....14,50€

Bouchée à la Reine.....3,90€
Escargots de Bourgogne.....6,80€
Boudin blanc à la truffe d'été (2%) le kilo.....24,90€
Bouchée fruits de mer et saumon.....4,80€
Coquille Saint-Jacques.....5€
Cassolette de lotte et Saint-Jacques sauce homardine.....6,80€

Nos Poissons Chauds

Pavé de sandre sauce Chablis.....7,40€
Filet de lotte au chorizo, sauce chorizo.....7,40€
Délice de Saint-Jacques aux écrevisses sauce Nantua.....7,40€
Filet de saint-pierre, crème citron et gingembre.....6,90€

Nos Viandes

Filet de boeuf en croûte sauce périgourdine.....8,90€
Suprême de pintade sauce morille.....6,90€
Filet de veau aux cèpes.....8,90€
Mignon de porc, champignons frais, sauce poivre.....6,90€

Nos Légumes

Gratin dauphinois.....2,20€
Ecrasé de pomme de terre à la truffe d'été.....2,20€
Fondant de champignons.....1,90€
Embeurée de chou vert et lard fumé.....2,20€
Pommes dauphine.....1,30€

Nos Fromages

Plateau de fromages.....2,30€

Menu à 18,80€

Coeur de filet de saumon farci aux queues de crevettes sauvages

Mignon de porc, champignons frais, sauce poivre

Pommes dauphine et embeurée de chou vert et lard fumé

Fromage affiné

Menu à 24,90€

Foie gras de canard

Pavé de sandre au Chablis

Suprême de pintade aux morilles

Gratin dauphinois

Fromage affiné

Menu à 26,90€

Pâté en croûte aux 3 volailles, foie gras et truffe d'été

Délice de Saint-Jacques aux écrevisses sauce Nantua

Filet de boeuf en croûte sauce périgourdine

Ecrasé de pomme de terre à la truffe d'été

Fromage affiné

Menu à 28,20€

Tatin de foie gras

Filet de lotte au chorizo

Filet de veau aux cèpes

Pommes dauphine et embeurée de chou vert et lard fumé

Fromage affiné