



Côté apéro

Plateau froid

Opéra de foie gras au pain d'épices et gelée de cassis
Briochette au fromage ail et fines herbes
Briochette au saumon
Bavarois d'écrevisses
Parfait de foie gras et magret fumé
Pain polaire au saumon fumé

Plateau chaud

Bouchée d'escargots, beurre d'ail persillé
Bouchée de Saint-Jacques
Soufflé de saumon
Pruneau lardé
Croque-en-bouche jambon parmesan
Mini quiche lardon comté

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

Pain surprise composé de 60 toasts au foie gras et au saumon, la pièce : 38 €

Nos Foie gras (par pers.)

Foie gras de canard au naturel	6,50 €
Opéra de foie gras au pain d'épices, pistaches et gelée de cassis	6,50 €
Foie gras de canard et canard confit	6,50 €
Foie gras de canard aux poires	6,50 €

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

Un acompte de 30% sera demandé lors de la commande

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 



Nos Grands classiques

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé maison (la douzaine)	8 €
Boudin blanc truffé 1% (le kg)	29 €
Boudin blanc classique (le kg)	21 €
Bouchée à la reine aux morilles	5 €
Coquille Saint-Jacques	6 €
Coquille aux fruits de mer et saumon	5 €

Nos viandes et volailles cuisinées

Filet mignon de cochon à l'ancienne	7,10 €
Filet mignon de cerf au pinot noir	8,90 €
Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine	8,90 €
Suprême de pintade aux morilles	7,10 €
Filet mignon de veau aux cèpes	8,90 €
Bûche charcutière aux 5 viandes et jus corsé (cochon, veau, canard, pintade, poulet)	7,90 €

Nos pâtés en croûte et charcuteries fines

Le Sédélocien (4ème au championnat du monde 2018 ; cochon, canard, pintade, poulet, foie gras, girolles, morilles)	6,50 €
Le canard, morilles, foie gras	6,50 €
Le trois volailles, foie gras et truffes d'été	6,50 €
Le cochon, pistaches, trompettes	4,50 €
Ballotine de cochon truffée et pistaches	4,20 €
Ballotine de canard, foie gras et cassis	4,20 €
Ballotine de perdreau et pistaches	4,20 €

Nos poissons froids

Saumon fumé Label Rouge salé et fumé par nos soins	6,90 €
Duo de saumon, julienne de légumes, gelée acidulée	5,90 €
Bavarois d'écrevisses au yuzu	5,90 €
Entremet de saumon et crevettes sauvages	5,90 €

Nos accompagnements

Embeurée de choux aux châtaignes	2,40 €
Parmentier de cèpes à la crème	2,60 €
Méli-mélo du marché (mini grenailles, carottes croquantes braisées, champignons de Paris)	1,90 €
Gratin dauphinois	2,60 €
Pommes Dauphine	1,90 €

Nos poissons cuisinés

Filet de saumon label rouge d'Écosse, saveur à l'oseille	7,40 €
Filet de sandre au Chablis	7,40 €
Filet de lotte et coquillages au Chardonnay	7,40 €
Fondant de saint-jacques et crevettes sauvages	7,40 €
Filet de bar au crémant de Bourgogne	7,40 €

Nos fromages

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

Sauf mention contraire les prix indiqués sont par personne.

Et bien d'autres produits à découvrir en boutique