

CARTES DES FÊTES

2 0 2 3

PLATEAU APÉRITIF FROID

PLATEAU DE 36 PIÈCES

38€ LE PLATEAU

Brioche au foie gras
Mini croustade de saumon
Croustillant de rillettes
Brioche au fromage
Club sandwich saumon fumé,
mascarpone, citron
Mini persillé de Bourgogne

PLATEAU APÉRITIF CHAUD

PLATEAU DE 36 PIÈCES

38€ LE PLATEAU

Bouchée d'escargot
Croque jambon parmesan
Quiche lorraine
Bouchée à la reine
Cake au jambon
Gougères au fromage

PLATEAU MINI VERRINES

PLATEAU DE 12 PIÈCES

26€ LE PLATEAU

Verrine crémeux chèvre saumon
panna cotta d'asperges vertes et magret fumé
Tzatziki au saumon fumé
Queues d'écrevisses à l'armagnac

PAIN SURPRISE PRESTIGE

48€ PIÈCE

30 Toasts foie gras
30 Toasts saumon fumé

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE

38€ PIÈCE

60 Toasts variés

Charcuterie Bougerolle
Traiteur

42 rue du marché 21210 Saulieu

☎: 03.80.64.14.18

www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr

pierrickbougerolle@orange.fr

NOS FOIES GRAS

Foie gras de canard 9.90€
Opéra de Foie gras, pain d'épices et gelée de
cassis 9.90€
Préssé de foie gras, volailles, morilles et vin
jaune 8.90€

NOS POISSONS FROIDS

Saumon fumé label rouge d'Écosse 8.60€
Filet saumon farci 6.90€
Médaille de langouste et sa julienne au citron
10.90€

NOS PLAT CUISINÉS

Sandre rôti au chablis 10.90€
Corolle de sole tropicale crémeux citron 9.90€
Dos de merlu du Cap sauce safran 9.90€
Lièvre à la royale 13.90€
Filet de boeuf Wellington sauce périgourdine 13.90€
Suprême de pintade aux morilles 10.90€
Filet de veau aux cèpes 11.90€

NOS CHARCUTERIES FINES

Ballotine de volaille, citron confit 4.90€
Ballotine de cochon truffé pistaché 6.90€
Ballotine de canard et foie gras 5.90€

NOS PÂTISSERIES CHARCUTIÈRES

Tourte de volaille (2pers) 10€
Pâté lorrain (2pers) 10€
Feuilletée de saumon (4pers) 24€

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte de lièvre, foie gras et truffe (1%)
9.90€
Pâté en croûte 3 volailles, foie gras, girolle et
morilles 7.90€
Pâté en croûte de canard à l'orange 6.90€

NOS CLASSIQUES

Escargots de bourgogne (la douzaine) 11€
Boudin blanc nature 23.90€
Boudin blanc truffé (1%) 33.90€
Boucheée à la reine (ris de veau) 6.90€
Coquilles St Jacques 8€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Purée à la truffe (1%) 4.10€
Fondant de champignons 3.20€
Gratin dauphinois 3.80€

PLATEAU DE FROMAGE AFFINÉES

3,90€/PAR PERSONNE

Tome de Savoie
Petit Valencois
Brillet savarin
Époisse Berthaut
Pont-Lèveque

Les samedis 23 et 30 décembre et les dimanches 24 et 31 décembre, la
boutique sera ouverte de 8h30 à 18h30 non-stop.

• un acompte de 30 % sera demandé à l'enregistrement de la commande.