

SARL BOUGEROLLE  
42 Rue du Marché  
21210 SAULIEU

Tél: 03-80-64-14-18  
pierrickbougerolle@orange.fr  
www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr

C  
A  
R  
T  
E  
  
T  
R  
A  
I  
T  
E  
U  
R



*Fabrication maison*



## Cocktail Apéritif

Mini quiche.....	0,60€
Mini pizza.....	0,60€
Feuilletés au fromage.....	0,20€
Feuilletés de saucisses.....	0,60€
Gougères.....	0,20€
Gougères farcies (poisson/escargot).....	0,80€
Bouchée d'escargot.....	0,90€
Toasts assortis.....	0,50€
Macaron au foie gras.....	1,30€
<i>Mini verrines:</i>	
Gaspacho Andalou.....	1,90€
Parfait de foie gras et fruits secs.....	1,90€
Concombre et saumon, citron basilic.....	1,90€
Tartare tomates et courgettes, fromage frais.....	1,90€
<i>Mini briochettes</i>	
Lard fumé.....	0,90€
Saumon.....	0,90€
Forestières.....	0,90€
Pain surprise (60 pièces).....	28€
Pain surprise au saumon (60 pièces).....	36€
Hérisson cocktail.....	25€
Palmier (environ 400 piques, tomates cerises, mozzarella, emmental, persillé de Bourgogne, olives, rosette et raisins).....	180€



Palmier



Mini verrines

## Nos Formules Cocktail

### La formule rapide

**3,90€/pers.**

- 1 mini quiche
- 1 mini pizza
- 3 toasts assortis
- 6 cubes de persillé
- 3 gougères

### La formule complète

**7,60€/pers.**

- 1 mini quiche
- 1 mini pizza
- 3 toasts assortis
- 3 gougères
- 1 mini briochette
- 1 feuilleté de saucisses
- 1 mini verrine
- 1 bouchée d'escargots

### La formule extra

**12,40€/pers**

- 3 mini verrines
- 1 macaron au foie gras
- 1 bouchée d'escargots
- 1 mini briochette
- 1 mini quiche
- 1 mini pizza
- 1 feuilleté de saucisses
- 3 mini gougères
- 3 toasts assortis



Macarons au foie gras

## Nos Mises En Bouche

### *Mises en bouche froides (la pièce)*

Mousse de volaille et champignons.....	2,10€
Mousse de poisson à tartiner.....	2,10€
Parfait de foie gras et magret fumé.....	2,10€
<i>Accompagnées de leur mesclun</i>	

### *Mises en bouche chaudes (la pièce)*

Crème brûlée au foie gras.....	2,10€
Escargots à l'Époisses.....	2,10€
Saint-Jacques pochée.....	2,10€
Mini pâté Lorrain.....	2,10€
<i>Accompagnées de leur mesclun</i>	



Mini pâté Lorrain

## Nos Entrées Froides

(par pers.)

Farandole de crudités (300g).....	4,00€
Terrine Saint-Andoche aux senteurs des bois.....	3,50€
Entremet de volaille aux cèpes et girolles.....	4,50€
Pâté en croûte aux 3 volailles, foie gras et truffes d'été.....	6,10€
L'assortiment du charcutier.....	4,00€
<i>(persillé, terrine, ballotine, jambon sec, rosette)</i>	
Cascade de viandes froides.....	4,00€
<i>(poulet rôti, rosbif, rôti de porc)</i>	



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

## Nos Foies Gras

(par pers.)

Foie gras de canard.....	6,10€
Opéra de foie gras au pain d'épices et pistaches.....	6,10€
Pressé de foie gras et canard confit.....	6,10€
Tatin de foie gras au pain d'épices et pommes caramélisées.....	6,10€
Demi-lune de foie gras marbré aux fruits secs.....	6,10€



Foie gras de canard

## Nos Poissons Froids

(par pers.)

Médailon de saumon d'Écosse aux herbes.....	6,10€
Croustade de saumon.....	3,50€
Saumon fumé Label Rouge d'Écosse.....	6,10€
Entremet de saumon et saumon fumé, crème montée au citron.....	4,50€
Entremet de dorade aux petits légumes et tomates confites.....	4,50€
Terrine de lotte aux agrumes.....	3,90€
Terrine de Saint-Jacques et tomates confites.....	3,90€
Demi-lune de saumon aux herbes, crevettes et citron vert.....	4,50€



Entremet de dorade  
aux petits légumes et  
tomates confites

## Nos Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne «pur beurre» (la douzaine).....	6,80€
Bouchée à la reine (volaille, champignons, quenelles, jambon, olive) (la pièce).....	3,90€
Bouchée aux fruits de mer (la pièce).....	3,90€
Coquille Saint-Jacques (la pièce).....	5,00€
Coquille aux fruits de mer et saumon (la pièce).....	4,60€
Cassolette de lotte et Saint-Jacques sauce homardine (par pers.).....	6,80€
(+1.50 € de consigne)	
Pâté chaud de porc et volaille (par pers.).....	4,00€
Pâté chaud de pigeon et mousse de foie d'oie (par pers.).....	5,00€
Pâté Lorrain (la pièce).....	4,00€
Tourte de porc et volaille aux champignons et foie gras (par pers.).....	4,00€
Tourte Lorraine (par pers.).....	4,80€
Tourte de saumon et champignons à l'oseille (par pers.).....	4,90€



Escargots de Bourgogne



Coquille Saint-Jacques

## Nos Plats Cuisinés

(par pers.)

### La volaille

Suprême de pintade aux morilles.....	6,90€
Suprême de volaille aux cèpes.....	6,70€
Poulet Gaston Gérard.....	6,10€
Poulet aux écrevisses.....	6,10€
Filet de canard au poivre de Malabar.....	6,90€
Coq au vin.....	6,10€

### Le cochon

Filet mignon de porc aux morilles.....	6,90€
Filet mignon de porc à l'Epoisses.....	6,90€
Jambon à l'os sauce madère.....	6,10€
Mignon de porc en croûte.....	6,90€
Joue de porc au cidre.....	6,10€

### Le bœuf

Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine.....	8,90€
Bœuf Bourguignon .....	6,00€
Filet de bœuf aux morilles.....	8,90€

### Le veau

Mignon de veau aux cèpes.....	8,90€
Filet de veau farci sauce morilles.....	8,90€
Ris de veau aux morilles.....	10,80€

### Les poissons

Sandre rôti sauce Chablis.....	7,40€
Filet de Saint-Pierre à la fondue de poireau ....	6,90€
Délice de Saint-Jacques aux langoustines.....	7,40€
Filet de lotte à l'américaine .....	7,10€
Pavé de saumon d'Ecosse sauce homardine .....	6,80€
Filet de lotte à la Dieppoise.....	6,80€
Filet de truite farci.....	6,80€



Boeuf Bourguignon



Filet de boeuf en croûte



Délice de Saint-Jacques  
aux langoustines

## *Nos Légumes*

Pommes dauphines (la part).....	1,30€
Gratin Dauphinois (la part).....	2,20€
Fondant de champignons (la part).....	1,90€
Fondant de légumes chou-fleur et brocolis (la part).....	1,90€
Champignons forestiers (la part).....	2,65€
Embeurrée de Chou vert et lard fumé (la part).....	2,20€
Duo de haricots verts et blancs et lard fumé (la part) .....	1,90€



Gratin Dauphinois

## *Nos Fromages*

<b>Roue de fromages affinés de nos terroirs*</b> (la part) .....	2,60€
(Epoisse Berthaut, Comté, Brie, Brillat-Savarin, Délice de Pommard)	
<b>Brie - Comté</b> (la part) .....	2,10€
<b>Fromage blanc</b> (la part) .....	1,80€
(Fromage blanc, crème, persil, ail, poivre, sucre, ciboulette)	

\* Les fromages affinés sont susceptibles de changer  
suivant arrivage.



## *Nos Plateaux à Partager*

**Plateau de viandes à griller** (présentation sur plats)  
(par pers.) 21,00€ le plateau

300g d'émincé de porc  
300g d'émincé de boeuf charolais

300g d'émincé de dinde  
300g d'émincé de canard

**Plateau raclette** (présentation sur plats)  
(par pers.) 26,00€ le plateau

800 g de fromage à raclette  
4 tranches de salami  
4 tranches de jambon cru  
8 tranches de saucisson cuit à l'ail  
4 tranches d'andouille de campagne

4 tranches de bacon  
4 tranches de jambon blanc  
12 tranches de rosette  
cornichons

## Nos Plateaux Repas

### *Le coup de coeur*

8,60 € (par personne)

2 crudités

ou

Terrine de daurade aux petits légumes  
et sa mayonnaise

\*\*\*\*\*

Tourte Sédécienne et son  
Persillé de Bourgogne

ou

Pâté en croûte de volaille persillé  
et sa terrine du charcutier

\*\*\*\*\*

Rôti de porc cuit (2 tranches)

ou

Poulet rôti

\*\*\*\*\*

Chips / fromage

\*\*\*\*\*

Dessert



### *Ambassadeur*

15,50 € (par personne)

Duo de crudités

\*\*\*\*\*

Terrine de Saint-Jacques

\*\*\*\*\*

Persillé de Bourgogne  
et son jambon cru du Morvan

\*\*\*\*\*

Filet de boeuf Charolais

\*\*\*\*\*

Ronde de fromages affinés  
de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Dessert pâtissier

## Nos Plats Uniques

Cassoulet (la part).....7€  
(haricots blancs, petit salé, lard, demi cuisse  
de canard confite, saucisse de Toulouse)

Petit salé aux lentilles (la part).....7€  
(lentilles, saucisse fumée, petit salé, lard,  
knack)

Choucroute garnie (la part).....7,50€  
(chou, petit salé, lard fumé, saucisse fumée,  
pommes de terre, knack)

Potée (la part).....7€  
(chou accompagné de légumes, saucisse  
fumée, petit salé, lard)

Couscous (la part).....8€  
(semoule, mirepoix de légumes, poulet,  
boeuf, agneau, merguez)

Paella (la part).....8,50€  
(riz, poivrons, petits pois, moules, gambas,  
encornets, langoustines, poulet, échine de porc)

Tartiflette, salade verte (la part).....6,50€  
(pommes de terre, lardons fumés, oignons,  
reblochon, fromage)

Lasagne, salade verte (la part).....6€

## Nos Buffets

Ils sont réalisables à partir de 10 personnes et dressés sur plats fournis avec les condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons).  
La composition de nos buffets peut être modifiée, nous consulter pour établir un devis.

### *Le classique*

**12,00 € (par pers.)**

Assortiment de crudités  
(300 g / pers.)\*  
Assortiment de charcuteries  
(persillé, terrine, ballotine,  
jambon sec, rosette)  
Assortiment de viandes  
froides  
(poulet rôti, rosbif, rôti  
de porc)

### *Le tradition*

**15,80 € (par pers.)**

Assortiment de crudités  
(300 g / pers.)\*  
Assortiment de charcuteries  
(persillé, terrine, ballotine,  
jambon sec, rosette)  
Assortiment de viandes  
froides  
(poulet rôti, rosbif, rôti  
de porc)  
Assortiment de fromages  
Tarte

### *Le complet*

**17,80 € (par pers.)**

Assortiment de crudités  
(300 g / pers.)\*  
Terrine de daurade aux  
petits légumes  
Assortiment de charcuteries  
(persillé, terrine, ballotine,  
jambon sec, rosette)  
Assortiment de viandes  
froides  
(poulet rôti, rosbif, rôti de  
porc)  
Assortiment de fromages  
Tarte

### *Le prestige*

**22,20 € (par pers.)**

Assortiment de crudités  
(300 g / pers.)\*  
Terrine de daurade aux  
petits légumes  
Verrine de saumon  
Assortiment de charcuteries  
(persillé, terrine, ballotine,  
jambon sec, rosette)  
Volaille en chaud-froid et  
filet de boeuf  
Assortiment de fromages  
Dessert pâtissier

\*Crudités au choix : 4 crudités classiques et 1 crudité prestige

### Nos Crudités Classiques

*Carottes* (basilic, échalotes, vinaigrette)  
*Céleri* (mayonnaise, vinaigre)  
*Macédoine* (carottes, haricots verts, petits pois, céleri, mayonnaise, moutarde)  
*Taboulé* (semoule, tomates, oignons, poivrons, raisins secs, huile d'olive, citron)  
*Piémontaise* (pommes de terre, tomate, cornichons, oeufs durs, jambon)  
*Coleslow* (chou blanc, carottes, mayonnaise, vinaigrette citron)  
*Concombre* (mayonnaise, moutarde, fines herbes)

### Nos Crudités Prestige

*Grecque* (tomates, courgettes, olives à la Grecque, huile d'olive, citron, moutarde, herbes de Provence, ciboulette)  
*Marina* (pâte avoine, poivrons, crevettes, tomates cerise, huile d'olive)  
*Périgourdine* (haricots verts, magret de canard fumé, tomates confites, Comté, huile d'olive)





## *Nos Menus*

### *Menu*

à 13,80 € (par pers.)

*Terrine Saint-Andoche  
aux senteurs des bois*

*ou*

*Croustade au saumon*

*\*\*\*\*\**

*Poulet Gaston Gérard*

*ou*

*Joue de porc au cidre*

*ou*

*Fondant de champignons*

*\*\*\*\*\**

*Plateau de fromages affinés*



Poulet Gaston Gérard

### *Menu*

à 16,90 € (par pers.)

*Entremet de volaille aux asperges vertes  
et huile de truffe*

*ou*

*Entremet de saumon et saumon fumé,  
crème montée au citron*

*\*\*\*\*\**

*Suprême de pintade aux morilles*

*ou*

*Filet mignon de porc à l'Epoisses  
et*

*Fondant de légumes*

*Pommes dauphine*

*\*\*\*\*\**

*Plateau de fromages affinés*



## *Menu*

à 22,50 € (par pers.)

*Demi-lune de saumon aux herbes, crevettes et citron vert*

*ou Entremet de volaille aux cèpes et girolles*

\*\*\*\*\*

*Filet de truite farci*

*ou Cassolette de lotte et Saint-Jacques sauce homardine*

\*\*\*\*\*

*Filet de veau farci*

*ou Filet de boeuf aux morilles*

\*\*\*\*\*

*Gratin Dauphinois*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages affinés*



Tatin de foie gras au pain d'épices et pommes caramélisées



Saumon fumé maison Label Rouge d'Ecosse

## *Menu*

à 27,70 € (par pers.)

*Tatin de foie gras au pain d'épices et pommes caramélisées*

*ou*

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

*ou*

*Saumon fumé Label Rouge d'Ecosse*

\*\*\*\*\*

*Cassolette de lotte et Saint-Jacques sauce Nantua*

*ou Filet de lotte à la Dieppoise*

\*\*\*\*\*

*Filet mignon de porc aux morilles*

*ou Filet de canard au poivre de Malabar*

\*\*\*\*\*

*Gratin Dauphinois*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages affinés*



Mignon de porc aux morilles

## *Menu*

à 29,10 € (par pers.)

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

*ou*

*Foie gras de canard*

\*\*\*\*\*

*Sandre au Chablis*

*ou Délice de Saint-Jacques et langoustines sauce*

*Nantua*

\*\*\*\*\*

*Filet de boeuf en croûte sauce Périgourdine*

*ou Filet de veau aux cèpes*

\*\*\*\*\*

*Gratin Dauphinois*

*et*

*Embeurrée de choux vert et lard fumé*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages affinés*



Foie gras de canard



Délice de Saint-Jacques  
aux langoustines  
sauce Nantua

## *Menu enfant*

à 7,50 € (par pers.)

*Assiette de charcuterie  
(jambon blanc, rosette)*

*ou*

*Crudités*

*(tomates, oeuf mimosa)*

\*\*\*\*\*

*Poulet rôti, haricots verts*

*ou*

*Jambon à la crème, pommes dauphine*

*ou*

*Nuggets, pâtes*

\*\*\*\*\*

*Yaourt à boire*

*ou*

*Petit fromage*



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

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

### DEVIS ET COMMANDES

Comme rien ne remplace le contact, nous vous invitons à venir nous rencontrer pour créer ou finaliser votre devis.

Un devis est remis systématiquement au client, il est valable trois mois; passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client les tarifs pourront y être revus. Ce document précise l'ensemble des prestations proposées par nous-même selon les besoins exprimés par le client. Les commandes ne seront définitives qu'à réception de votre part de la confirmation écrite de la commande et d'un chèque d'acompte de 30% du montant TTC du devis prévisionnel. Afin de confirmer sa commande, le client retournera par mail, par courrier, ou au magasin son devis en apposant la mention «bon pour accord» suivie de la date et de sa signature. La confirmation écrite de la commande doit nous être communiquée vingt jours avant la date de la réception.

### TARIFS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

Les prix sont susceptibles de variation en fonction d'évènement exceptionnel indépendant de notre volonté telle l'augmentation du taux de TVA et des matières premières.

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leurs élaborations, les prix indiqués s'entendent TVA incluse, le service n'est pas compris.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

1<sup>er</sup> acompte de 30% à la commande et encaissé 20 jours avant le réception.

Le solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant.

### MODIFICATION DE LA COMMANDE

Toute modification de la commande doit intervenir au minimum 10 jours avant la date de réception.

Le nombre définitif d'invités doit être communiqué 8 jours avant.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives soit inférieur.

### ANNULATION DE COMMANDE

Le client doit nous informer dans les meilleurs délais de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation reçue plus de vingt jours avant la date de la réception l'acompte versé par le client lui sera restitué. Par contre, en cas d'une notification reçue moins de vingt jours avant la date de réception nous conserverons l'acompte versé à titre d'indemnités.

Par ailleurs nous nous réservons le droit de réclamer au client le remboursement des frais avancés pour la prestation et plus généralement l'indemnisation du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande moins de trois jours avant la date de la réception.

Toute prestation (marchandises, matériel, livraison, casse ou dégradations du matériel, dépassement d'horaires du personnel etc...) non incluse dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire.

En outre le client sera responsable de toute perte, casse, dégradations qui pourraient être causées par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel nous appartenant et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Lorsque le client souhaite avoir de la vaisselle de location celle-ci peut provenir d'un prestataire de service et peut être rendue sale.

Dès lors que la vaisselle appartient à la SARL Bougerolle, celle-ci doit être rendue propre et rangée en l'état.

Si celle-ci, pour une quelconque raison, n'était pas nettoyée, cela ferait l'objet d'une facturation complémentaire.