

Carte Traiteur 2023

Le coin apéritif

| | |
|--|--------|
| Plateau de verrines assorties <i>(Verrine du moment)</i> | 26 € |
| Pain surprise charcuterie et fromage <i>(60 toasts)</i> | 38 € |
| Pain surprise Foie gras et saumon <i>(60 toasts)</i> | 48 € |
| Mini feuilletés <i>(Mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse)</i> | 0,90 € |
| Mini gougères | 0,35 € |
| Bouchée d'escargot | 1 € |
| Brioche au saumon OU fromage | 0,90 € |
| Macaron de foie gras | 1,70 € |
| Toasts assortis | 0,90 € |

Nos entrées froides

| | |
|--|-----------|
| | Prix/pers |
| Pâté croûte cochon, pistaches et trompettes | 4 € |
| Pâté croûte 3 volailles, foie gras, girolles et morilles | 8,10 € |
| Pâté croûte poulet citron | 5 € |
| Assortiment de charcuteries <i>(Terrine, persillé de Bourgogne, jambon cru, rosette)</i> | 4,50 € |
| Assortiment de crudités <i>(Cruautés du moment, 3 sortes)</i> | 4,10 € |
| Assortiment de viandes froides <i>(Poulet rôti, rôti de porc et rosbeef)</i> | 4,50 € |

Nos foies gras

| | Prix/pers |
|---|-----------|
| Foie gras de canard au naturel | 9,50 € |
| Marbré de foie gras, poulet, morilles et vin du Jura | 8,50 € |
| Opéra de foie gras, pain d'épice et gelée de cassis | 9,50 € |

Nos poissons froids

| | Prix/pers |
|---|-----------|
| Saumon fumé | 8,10 € |
| Médaille de saumon | 6 € |
| Terrine de Saint Jacques | 5,50 € |
| Terrine de sandre aux agrumes | 5,50 € |
| Gravelax de saumon | 7,10 € |
| Bavarois de homard et gelée yuzu | 6,10 € |
| Crèmeux chèvre et saumon | 6,10 € |
| Duo de saumon et saumon fumé | 6,10 € |

Nos entrées chaudes

| | Prix/pers |
|--|-----------|
| Escargots de Bourgogne | 10 € |
| Bouchée à la reine aux morilles | 6,50 € |
| Coquille Saint-Jacques | 7 € |
| Cassolette d'escargot à l'Épouse | 7 € |
| Cassolette de poisson sauce Nantua (suivant arrivage) | 7 € |

Nos pâtisseries salées

| | Prix/pers |
|----------------------------|-----------|
| Feuilleté de jambon | 4,50 € |
| Feuilleté de saumon | 8 € |
| Pâté chaud de porc | 5,50 € |
| Tourte de volaille | 7 € |

Nos plats conviviaux

| | Prix/pers |
|--|-----------|
| Paella <i>(Riz au fruits de mer, gambas, crevettes, chorizo, poulet)</i> | 10,90 € |
| Choucroute <i>(Chou, petit salé, pomme de terre, saucisses)</i> | 10,50 € |
| Tartiflette | 9 € |
| Couscous <i>(Semoule, mirepoix de légumes, poulet, bœuf, merguez)</i> | 10,90 € |
| Lasagnes | 8 € |
| Tête de veau sauce Gribiche | 8 € |
| Tajine de poulet <i>(Poulet, riz, olives, poivrons, oignons)</i> | 8 € |

Nos plats cuisinés

Prix/pers

| | |
|--|---------|
| Poulet au vin du Jura et morilles | 9,90 € |
| Poulet Gaston Gérard | 7,90 € |
| Suprême de pintade aux morilles | 9,90 € |
| Salmis de pintade | 8,90 € |
| Coq au vin | 7 € |
| Cuisse de canard au poivre vert | 8,90 € |
| | |
| Filet mignon de porc à l'Epoisse | 8,90 € |
| Filet mignon de porc à la moutarde | 8,10 € |
| Jambon à l'os sauce Madère | 7,90 € |
| Joue de porc au cidre | 7,90 € |
| | |
| Filet de bœuf en croûte | 12,90 € |
| Filet de bœuf aux morilles | 11,90 € |
| Bœuf Bourguignon | 7 € |
| Ris de veau aux morilles | 14,50 € |
| Filet de veau au vin de Bourgogne | 11,90 € |
| Blanquette de veau | 8 € |
| | |
| Pavé de sandre au Chablis | 9,90 € |
| Filet de lotte à l'Armoricaine | 12,90 € |
| Pavé de saumon et son crémeux citron | 8,10 € |
| Quenelle de saumon sauce Nantua | 8,10 € |
| Délice de Saint-Jacques sauce homardine | 9,90 € |
| Dos de cabillaud au chorizo | 9,10 € |

Nos garnitures

| | Prix/pers |
|---|-----------|
| Gratin Dauphinois | 3,60 € |
| Pomme Dauphine | 2,90 € |
| Champignons forestiers à la crème | 3,60 € |
| Soufflé de légumes | 2,50 € |
| Soufflé de champignons | 2,90 € |
| Haricots verts au lard fumé et sa persillade | 2,50 € |

Nos fromages

| | Prix/pers |
|---|-----------|
| Plateau de fromages affinés <i>(Suivant arrivage)</i> | 3,90 € |

Nos Desserts

| | Prix/pers |
|--|-----------|
| Crème brûlée | 2,80 € |
| Tarte fine aux pommes | 2,80 € |
| Panna cotta fruit de la passion | 2,80 € |

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% vous sera demandé lors de la commande.