CARTE TRAITEUR 2020

CHARCUTIER - TRAITEUR
PIERRICK & SABINE
BOUGEROLLE
Artisan

PIERRICK ET SABINE BOUGEROLLE
42 RUE DU MARCHÉ 21210 SAULIEU
TÉL : 03 80 64 14 18
www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr

NOS APÉRITIFS FROIDS

Mini navette au foie gras	0,90 €
Mini navette au fromage	0,90 €
Mini buns aux écrevisses et guacamole	0,90 €
Macaron au foie gras	1,20 €
Toasts Assortis	0,60 €
Mini verrine : Crémeux chèvre et saumon	1,90 €
Crudités du moment	1,90 €
Mousseline de poisson crème citron	1,90 €
Foie gras, pain d'épices, canard fumé	1,90 €
Gougère au crabe	0,80 €
Mini sandwich	0,90 €
Petit chou a la crème de parmesan	0,90 €
Croustillant de fromage blanc et légumes de saison	0,80 €
Pain surprise charcuterie (60 pièces)	36 €
Pain surprise prestige : foie gras et saumon (60 pièces)	46 €
Hérisson cocktail	28 €

NOS APÉRITIFS CHAUDS

Mini quiche, mini pizza	0,65 €
Gougères, feuilleté au fromage	0,20 €
Feuilleté de saucisse	0,65 €
Gougères farcies (époisses, escargot)	0,80 €
Mini bouchées (escargot, st jacques)	0,90 €
Pruneaux lardés	0,80 €
Mini pâté à la viande	0,90 €

Certain produits peuvent voir leur composition changer suivant les saisons

Tarif a la pièce et uniquement sur commande

NOS ENTRÉES FROIDES

NOS PÂTÉS EN CROÛTE :

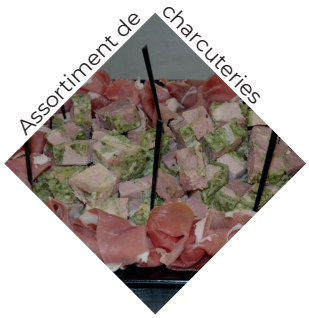
Pâté en croûte Sédélocien (cochon, canard, pintade, poulet, foie gras, morilles, girolles)	6,10 €
Pâté en croûte « le Côte d'Or » (cochon, veau, caille, foie gras, pistache, trompettes)	6,10 €
Pâté en croûte 3 volailles (canard, pintade, poulet, foie gras, truffe d'été)	6,10 €
Pâté en croûte traditionnel (tout cochon)	3,90 €
Pâté en croûte de volaille persillé (cochon et poulet)	3,50 €

NOS FOIES GRAS :

Foie gras de canard au naturel	6,50 €
Opéra de foie gras au pain d'épices et pistaches	6,50 €
Opéra de foie gras aux poires et cacao épicé	6,50 €
Tatin de foie gras aux pommes caramélisées	6,10 €
Pressé de foie gras et canard confit	6,50 €

NOS CHARCUTERIES :

Persillé de Bourgogne	2,50 €
Terrine St Andoche (cochon, volaille, foie gras, morilles)	3,50 €
Ballotine de volailles aux champignons	2,90 €
Ballotine de canard aux cassis	3,40 €
Duo de terrines de campagne et grand-mère	3,10 €
Pressé de carotte des sables et fromage frais	4,90 €
Terrine de poulet au citron	2,90 €
Terrine de lapin a l'estragon	3,10 €



NOS FORMULES :

Assortiment de crudités (300g/pers)	4 €
Assortiment de charcuteries (5 sortes)	4,50 €
Assortiment de viandes froides (poulet, roti de porc, rosbif)	4 €

LA CUISINE

LA VOLAILLE

Supreme de pintade aux morilles	7,10 €
Suprême de volaille	7,10 €
Poulet Gaston Gérard	6,90 €
Filet de canard sauce périgourdine	7,10 €
Coq au vin	6,50 €

LE PORC

Filet mignon de porc aux morilles	6,90 €
Filet mignon de porc à l'époisses	6,90 €
Jambon a l'os sauce madère	6,90 €
Joue de porc au cidre	6,90 €

LE BOEUF

Filet mignon de porc aux morilles	6,90 €
Filet mignon de porc à l'époisses	6,90 €
Jambon a l'os sauce madère	6,90 €
Joue de porc au cidre	6,90 €

LE VEAU

Mignon de veau aux cèpes	8,90 €
Mignon de veau farcis aux morilles	8,90 €
Ris de veau aux morilles	11,50 €

LE POISSON

Pavé de sandre au chablis	7,40 €
Filet de bar sauce champagne	7,40 €
Fondant de St Jacques sauce homardine	7,40 €
Cassolette de lotte et coquillages sauce	6,90 €
citronnée	6,50 €
Cassolette d'écrevisse en croute de feuilletage	7,40 €

NOS LÉGUMES

Gratin dauphinois	2,60 €
Fondant de champignons	1,90 €
Pommes dauphines	1,90 €
Fondant de légumes de saison	1,90 €
Embeurré de choux	2,20 €
Carottes braisées	2,20 €
Pomme paille	1,90 €

NOS FROMAGES

Plateaux de fromages affinés	2,60 €
(Comté, époisses, brillat-savarin, délice de pommard, brie)	2,10 €
Brie, comté	2,10 €
Fromage blanc, crème, herbes	1,80 €

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	2,50 €
Tarte fine aux pommes	2,20 €
Tarte au citron meringuée	2,50 €
Crème caramel	2,20 €

NOS BUFFETS

Buffet 1 : 12,50 € par personne

Assortiment de crudités (3 à 5 sortes)
Assortiment de charcuteries (jambon cru, rosette, persillé, terrine charcutière, 1/2 tranche de pâté en croûte)
Assortiment de viandes froides (roti de porc cuit, rosbeef, poulet rôti)

Buffet 2 : 18,55 € par personne

Assortiment de crudités (3 à 5 sortes)
Terrine de poisson aux petits légumes
Assortiment de charcuteries (jambon cru, persillé de bourgogne, 1/2 tranche de pâté en croûte aux 3 volailles foie gras et morilles)
Assortiment de viandes froides (rôti de porc, rosbeef)
Plateaux de fromages affinés (3 à 5 sortes)

Buffet 3 : 25,30 € par personne

Assortiment de crudités
Bavarois de homard au yuzu
Assortiment de charcuteries (pâté en croûte de canard foie gras et morilles, persillé de bourgogne, jambon cru)
Assortiment de viandes froides (rosbeef, rôti de porc cuit, rôti de dinde)
Plateaux de fromages (3 à 5 sortes)