

C  
A  
R  
T  
E  
  
T  
R  
A  
I  
T  
E  
U  
R  
  
2  
0  
2  
0



PIERRICK ET SABINE BOUGEROLLE

42 RUE DU MARCHÉ 21210 SAULIEU

TÉL : 03 80 64 14 18

[www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr](http://www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr)

## NOS APÉRITIFS FROIDS

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

## NOS APÉRITIFS CHAUDS

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

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)
- Pâté en croûte « le Côte d'Or »  
(cochon, veau, caille, foie gras, pistache, trompettes)
- Pâté en croûte 3 volailles  
(canard, pintade, poulet, foie gras, truffe d'été)
- Pâté en croûte traditionnel  
(tout cochon)
- Pâté en croûte de volaille persillé  
(cochon et poulet)



## NOS FOIES GRAS :

- Foie gras de canard au naturel
- Opéra de foie gras au pain d'épices et pistaches
- Opéra de foie gras aux poires et cacao épicé
- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées
- Pressé de foie gras et canard confit

## NOS CHARCUTERIES :

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



## NOS FORMULES :

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

# LA CUISINE

## LA VOLAILLE

Supreme de pintade aux morilles  
Suprême de volaille  
Poulet Gaston Gérard  
Filet de canard sauce périgourdine  
Coq au vin

## LE PORC

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

## LE BOEUF

Filet de bœuf en croûte sauce  
périgourdine  
Filet de bœuf en croûte aux morilles  
Bœuf Bourguignon

## LE VEAU

Mignon de veau aux cèpes  
Mignon de veau farcis aux morilles  
Ris de veau aux morilles

## LE POISSON

Pavé de sandre au chablis  
Filet de bar sauce champagne  
Fondant de St Jacques sauce homardine  
Cassolette de lotte et coquillages sauce  
citronnée  
Cassolette d'écrevisse en croûte de  
feuilletage

# NOS LÉGUMES

Gratin dauphinois  
Fondant de champignons  
Pommes dauphines  
Fondant de légumes de saison  
Embeurré de choux  
Carottes braisées  
Pomme paille

# NOS FROMAGES

Plateaux de fromages affinés  
(Comté, époisses, brillat-savarin, délice de  
pommard, brie)  
Brie, comté  
Fromage blanc, crème, herbes

# NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
Tarte fine aux pommes  
Tarte au citron meringuée  
Crème caramel

# NOS BUFFETS

## Buffet 1 :

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 :

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 aff nés (3 à 5 sortes)

## Buffet 3 :

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)