

CARTE TRAITEUR 2026

Le coin Apéritif :

Plateau de verrines assorties (12 pièces)	26€
- Crémeux de légume du moment x4	
- Crémeux de chèvre et saumon x4	
- Panna cotta au chorizo	
Pain surprise charcuterie	38€
(60 pièces, 5 sortes)	
Pain surprise prestige foie gras et saumon	48€
(60 pièces)	
Mini Feuilletés	0,80€/pièce
(Mini quiches, mini pizzas, feuilletés de saucisses)	
Mini gougères / Feuilleté de fromage	0,35€/pièce
Brioche saumon ou fromage	0,95€/pièce
Bouchée d'escargots ou à la reine	1€/pièce
Macaron foie gras	1,90€/pièce
Club sandwich assortis	1€/pièce

Nos entrées froides :

Oreiller de la Belle Aurore	14,90€/la part
Pâté croûte cochon, pistaches, trompettes	5,10€/la part
Pâté croûte 3 volailles, foie gras	8,10€/la part
Assortiment de charcuterie 4 sortes	4,90€/la part
(Persillé, terrine, jambon cru, rosette)	

Assortiment de crudités 250g/pers. (Crudités du moment, 3 sortes)	<i>4,90€/la part</i>
Assortiment de viandes froides (Volaille, cochon, bœuf)	<i>5,10€/la part</i>
Foie gras de canard	<i>10,90€/la part</i>
Foie gras de canard, pain d'épices et gelée cassis	<i>10,90€/la part</i>
Saumon fumé par nos soins	<i>8,60€/la part</i>
Médaille de saumon	<i>6,90€/la part</i>
Terrine de poisson (Selon la pêche)	<i>6,90€/la part</i>

Nos entrées chaudes :

Escargot de Bourgogne (la douzaine)	<i>12€</i>
Bouchée à la reine aux morilles	<i>6,90€</i>
Coquille St-Jacques	<i>8€</i>
Cassolette d'escargots à l'épaisse	<i>8€</i>
Cassolette de lotte sauce nantua (Suivant arrivage)	<i>8€</i>

Nos pâtisseries charcutières :

Tourte de volaille (2 pers.)	<i>11€/pièce</i>
Pâté Lorrain (2 pers.)	<i>11€/pièce</i>
Feuilleté de saumon (4 pers.)	<i>24€/pièce</i>

Nos plats conviviaux :

Tête de veau, sauce Gribiche	9€
Tartiflette	9€
Choucroute garnie	10,90€
Paëlla	10,90€
Lasagne Bolognaise	9€
Couscous	10,90€

Nos plats cuisinés :

POISSONS CHAUDS

Filet de sandre au Chablis	11,90€/la part
Dos de Merlu du cap sauce safran	9,90€/la part
Quenelle de brochet sauce nantua	7,90€/la part
Filet de lotte à l'armoricaine	13,90€/la part
Délice de St-Jacques sauce homardine	10,90€/la part

VIANDES CHAUDES

Filet de Bœuf aux morilles	16,50€/la part
Filet de Bœuf en croûte sauce périgourdine	16,50€/la part
Filet de Veau au vin de Bourgogne	14,90€/la part
Blanquette de Veau	10,50€/la part
Bœuf bourguignon	10,50€/la part
Ris de veau aux morilles	16,90€/la part
Filet mignon de cochon sauce moutarde	8,90€/la part
Filet mignon de cochon à l'épaisse	9,90€/la part
Joue de porc au cidre	9,90€/la part

Jambon à l'os sauce madère	8,90€/la part
Suprême de pintade aux morilles	11,90€/la part
Poulet Gaston Gérard	8,90€/la part
Cuisse de canard au poivre vert	8,90€/la part
Coq au vin	8,90€/la part

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	4,10€
Pomme dauphine	3,20€
Champignon à la crème	3,90€
Purée à la truffe	4,10€
Soufflé de légumes	2,90€

Nos Buffets froidsà) :

Le classique : 15,20€/pers.

Assortiment de crudités (250g/pers. – 3 sortes)

(Crudités du moment)

Assortiment de charcuterie (4 sortes)

(Persillé, terrine, jambon cru, rosette)

Assortiment de viandes froides (3 sortes)

(Volaille, cochon, bœuf)

Condiments : moutarde, mayonnaise et cornichons

Le Tradition : 22,10€/pers.

Assortiment de crudités (250g/pers. – 3 sortes)

(Crudités du moment)

Assortiment de charcuterie (4 sortes)



SARL Pierrick Bougerolle
42 rue du Marché
21210 Saulieu
Tél. : 03 80 64 14 18
www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr

(Persillé, terrine, jambon cru, rosette)

Terrine de poisson, mayonnaise citronnée

(Selon la pêche)

Assortiment de viandes froides

(Volaille, cochon, bœuf)

Condiments : moutarde, mayonnaise et cornichons

Le Complet : 28,90€/pers/

Assortiment de crudités (250g/pers. – 3 sortes)

(Crudités du moment)

Assortiment de charcuterie (4 sortes)

(Persillé, terrine, jambon cru, rosette)

Terrine de poisson, mayonnaise citronnée

(Selon la pêche)

Assortiment de viandes froides

(Volaille, cochon, bœuf)

Assortiment de fromages

(De 3 à 5 sortes)

Dessert

(Crème brûlée ou tarte aux pommes ou panna-cotta)

Condiments : moutarde, mayonnaise et cornichons

Coté plateaux repas : 19,50€/pers.

Crudités du moment

Assortiment de charcuterie : 3 sortes

Viandes ou poissons accompagnés de légumes

Duo de fromages affinés

Dessert / Pain / Eau