

VIANDES ET POISSONS

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine
Champagne crémée7.90

Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce Périgourdine
à la truffe et au foie gras de canard
.....13.60

* Quenelles de brochet de chez Giraudet
(2X 80g) et sauce Nantua *9.30

*** NOUVEAU**

DUO DE LEGUMES

3.50 €

- 1 - Duo de courges et trompettes
Gratin dauphinois
- 2 - Crêpes aux châtaignes
Flan de potiron
- 3 - Crêpes Vonnassiennes **bio**
Spaghettis courgette
- 4 - Gratin de cardons à la moelle de bœuf
Fondant de patate douce
- 5 - Crêpes Vonnassiennes **bio**
Tagliatelles de légumes
- 6 - Pleurotes poêlés à la crème
Riz basmati

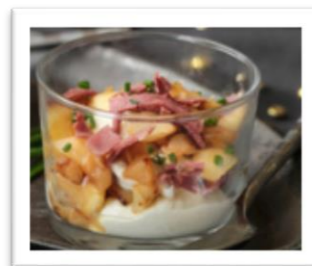
LEGUMES EN BODEGA *

3.50 €

*** NOUVEAU**

Gratin dauphinois

Ragoût de châtaignes « Grand-Mère »



MENUS

Menu Gourmand 17.90 €

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses
de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce à la Fine
Champagne crémée

Accompagnement de 2 légumes au choix

Menu Prestige 24.70 €

Opéra de foie gras de canard et gelée de mûre, confit de
rhubarbe et biscuit parfumé pain d'épices

Timbaline de filet de carpe de la Dombes aux grenouilles
persillées, sauce au vin blanc du Bugey

Suprême de chapon farci aux dés de foie gras de
canard, aux pointes d'asperges vertes et aux morilles

Accompagnement de 2 légumes au choix



COCKTAIL DES FETES

5.90 €

Mini éclair salé au foie gras

Verrine de saumon en 2 façons à la crème et aneth

Petit pâté croûte du Chef (2)

Médaille de pintade au beurre d'escargot

Toast de dôme d'asperge verte

Petit lingot au homard

Involtini au speck et fromage doux

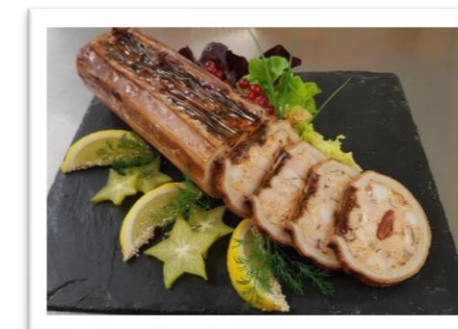


APERITIF A PARTAGER *

8.00 €

Pâté croûte de sandre et saumon à la tomate confite
(300 g)

*** NOUVEAU**



BOURG TRAITEUR

3 Rue Guichenon - 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 24 68 60

commercial@bourg-traiteur.fr

www.bourg-traiteur.fr



ENTREES FROIDES

½ Queue de langouste et douceur d'avocat à la tomate confite	19.10
Médailillon de brochet aux écrevisses, douceur d'avocat à la tomate confite.....	7.80
Saumon entier reconstitué, crevette bouquet, tomate, mayonnaise (<i>minimum 8 personnes</i>)	8.80
Saumon tranché à la main fumé en Dombes, citron, beurre demi sel	9.70
Opéra de foie gras de canard et volaille, gelée de mûre sur biscuit pain d'épices, confit de rhubarbe	7.70
Saumon en 2 façons à la crème et aneth sur crème d'avocat	7.00
Chutney d'abricot en verrine	0.50
Terrine de brochet et petits légumes façon opéra.....	6.50
* Tranche de foie gras de canard entier Maison, confit de figue en verrine *	8.70

*** NOUVEAU**



Tous nos plats sont décorés

ENTREES CHAUDES

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua	8.50
Poêlée de noix de Saint Jacques et crevettes scampis à la crème d'ail au whisky	9.90
Feuilleté d'escargots, cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée	8.50
Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (<i>filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses</i>)	7.60
½ Queue de langouste à la crème de whisky, riz basmati	19.10
Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne crémée, spaghettis de courgette	9.40
Timbaline de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au Blanc du Bugey, spaghettis de courgette	7.20
Lingot au homard sur crème d'écrevisses	7.00
* Escargots persillés et pleurotes sur risotto, en bodega*	8.50
* Quenelle de brochet de chez Giraudet (80g), sauce Nantua*	8.00

*** NOUVEAU**

*** NOUVEAU**



VOLAILLES FESTIVES

Poulet de Bresse AOC à la crème	11.80
Poulet de Bresse AOC crème et morilles	13.50
Suprême de chapon au cœur de foie gras, asperges vertes et morilles	9.40
Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles...	9.10
Dinde fermière braisée au four et ragoût de châtaignes « Grand-Mère »	10.20
Suprême de pintade braisée au vin du Jura.....	8.40
Suprême de pintade aux escargots, sauce au Porto blanc	8.80
* Caille farcie aux châtaignes et cèpes, sauce forestière*	10.00
* Boudin blanc aux morilles, sauce crème foie gras *	8.20
* Mille-feuille de confit de canard et écrasé de pommes de terre, en bodega *	6.50

*** NOUVEAU**

*** NOUVEAU**

*** NOUVEAU**



GIBIERS DE FETE

Filet de faisan en croûte feuilletée, étuvée de chou vert et lardons, sauce Madère	8.40
Noisette de cuissot de cerf poêlée aux 9 poivres, sucs de Porto rouge	8.30
Gigue de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes	10.50
Civet de cerf aux airelles sauce Grand Veneur.....	8.30