

VIANDES ET POISSONS

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine Champagne crémée8.00

Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce Périgourdine à la truffe et au foie gras de canard13.70

Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne crémée, spaghettis de courgette9.50

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

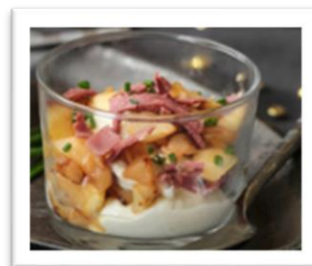
LEGUMES EN BODEGA *

3.50 €

*** NOUVEAU**

Gratin dauphinois

Ragoût de châtaignes « Grand-Mère »



MENUS

Menu Gourmand 18.00 €

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 24.80 €

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 fourré aux dés de foie gras de canard, aux pointes d'asperges vertes et aux morilles

Accompagnement de 2 légumes au choix

Menu Raffiné 23.00 €

*** NOUVEAU**

Bodega de bavarois de homard, chantilly aux Saint Jacques et écrevisses, Saint Jacques rôtie

Poulet de Bresse AOC à la crème

Accompagnement de 2 légumes au choix



COCKTAIL DES FETES

6.30 €

Mini éclair salé au foie gras

Verrine de saumon en 2 façons à la crème et aneth

Petit pâté croûte du Chef (2)

Médailillon de pintade au beurre d'escargot

Toast de dôme d'asperge verte

Petit lingot au homard

Verrine de velouté de butternut et crumble de pain d'épices

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 confite19.20
- Médailillon de brochet aux écrevisses, douceur d'avocat à la tomate confite.....7.90
- Saumon entier reconstitué, crevette bouquet, tomate, mayonnaise (*minimum 8 personnes*)8.90
- Saumon tranché à la main fumé en Dombes, citron, beurre demi sel 9.80
- Opéra de foie gras de canard et volaille, gelée de mûre sur biscuit pain d'épices, confit de rhubarbe 7.80
- Chutney d'abricot en verrine0.50
- Terrine de brochet et petits légumes façon opéra..... 6.60
- * Tranche de foie gras de canard entier Maison, confit de figue en verrine *8.80

*** NOUVEAU**

- * Bodega de bavarois de Homard, chantilly aux Saint Jacques et écrevisses, Saint Jacques rôtie * 8.90

*** NOUVEAU**



ENTREES CHAUDES

- Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua8.60
- Poêlée de noix de Saint Jacques et crevettes scampis à la crème d'ail au whisky 10.00
- Feuilleté d'escargots, cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée 8.60
- Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (*filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses*) 7.70
- ½ Queue de langouste à la crème de whisky, riz basmati19.20

- Timbaline de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au Blanc du Bugey, spaghettis de courgette7.20

- * Vol au vent de quenelle de carpe, moules, champignons, crème *7.00

*** NOUVEAU**

- * Escargots persillés et pleurotes sur risotto, en bodega* 8.60

*** NOUVEAU**

- * Mousseline de grenouilles persillées, sauce crème citronnée*7.00

*** NOUVEAU**



VOLAILLES FESTIVES

- Poulet de Bresse AOC à la crème 11.90
- Poulet de Bresse AOC crème et morilles 13.60
- Suprême de chapon au cœur de foie gras, asperges vertes et morilles9.50
- Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles... 9.20
- Dinde fermière braisée au four et ragoût de châtaignes « Grand-Mère »10.30
- Suprême de pintade braisée au vin du Jura.....8.50
- Suprême de chapon aux châtaignes et asperges, sauce crème aux morilles 8.90

- * Caille farcie aux châtaignes et cèpes, sauce forestière*10.10

*** NOUVEAU**

- * Boudin blanc aux morilles, sauce crème foie gras *8.30

*** NOUVEAU**

- * Mille-feuille de confit de canard et écrasé de pommes de terre, en bodega * 6.60

*** NOUVEAU**



GIBIERS DE FETE

- Filet de faisan en croûte feuilletée, étuvée de chou vert et lardons, sauce Madère8.50
- Noisette de cuissot de cerf poêlée aux 9 poivres, sucs de Porto rouge8.40
- Gigie de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes10.60
- Civet de cerf aux airelles sauce Grand Veneur.....8.40