

# MAISON BOURG TRAITEUR



**Cocktails**

**Buffets**

**Entrées**

**Poissons Viandes Volailles**

**Brasserie**

**Menus**



### Cocktail Apéritif Salé - 5.40 €

commande min. 5 personnes

- Toast de crème brûlée de Saint Jacques au Whisky
- Wrap au chorizo
- Terrine de brochet façon opéra
- Involtini au speck et fromage doux
- Verrine de saumon en 2 façons à l'aneth
- Aiguillette de volaille à la provençale
- Mini cannelé bio
- Panier de légumes frais et sauce aux fines herbes (2p./pers.)
- Navette à la rilette



### Cocktail Apéritif Salé Végétarien - 6.10 €

commande min. 5 personnes



- Assortiment de quiches végétariennes à chauffer (chou-fleur Bleu, duo de poivrons, épinards, champignons cèpes, carotte cumin) (2p./pers.)
- Toast de dôme d'asperge verte
- Pizza à la mozzarella
- Verrine de crème de carottes bio
- Panier de légumes frais & sauce fines herbes (2p./pers.)
- 1/2 Bruschetta végétarienne
- Dés de Bleu et de Brie (2p./pers.)

### Cocktail Apéritif Salé Sucré - 6.50 €

commande min. 5 personnes

- Mini éclair au foie gras
- Petit pâté croûte du Chef
- Verrine de crème de carottes bio
- Mille-feuille de viande séchée des Alpes & Comté
- Wrap au chorizo (2p./pers.)
- Toast de saumon et fromage frais au miel
- Feuillantine craquante au chocolat
- Assortiment de macarons
- Tarte citron meringuée revisitée en verrine

### Cocktail Apéritif Salé Sucré Végétarien -

7.10 €

commande min. 5 personnes

- Assortiment de quiches végétariennes à chauffer (chou-fleur Bleu, duo de poivrons, épinards, champignons cèpes, carotte cumin) (2p./pers.)
- Toast de dôme d'asperge verte (2p./pers.)
- Panier de légumes frais & sauce fines herbes (2p./pers.)
- 1/2 Bruschetta végétarienne (2p./pers.)
- Feuillantine craquante au chocolat
- Tarte au citron meringuée revisitée en verrine

### Cocktail Dînatoire Dégustation - 16.50 € - équivalent un repas

commande min. 10 personnes

- Bruschetta aux saveurs d'Italie
- Verrine de crème de carottes bio
- Mini pita au thon et crudités
- Assortiment de cakes (2 p. / personne)
- Mini éclair au foie gras
- Tartare de saumon mariné à la mangue
- Wrap au chorizo (2 p. / personne)
- Queues de crevettes poêlées à la thaï (2 p. / personne)
- Mille-feuille de viande séchée des Alpes et Comté
- Aiguillettes de volaille à la provençale (2 p. / personne)
- Panier de légumes frais et sauce aux fines herbes (2 p. / personne)
- Dés de fromage à piquer (2 p. / personne)
- Tarte au citron meringuée revisitée en verrine
- Feuillantine craquante au chocolat
- Gâteau framboise et abricot
- Macaron



## Entrées Froides

Médaille de brochet aux queues d'écrevisses garni\* **8.60 €**

Opéra de foie gras de canard sur biscuit parfumé pain d'épices, chutney de rhubarbe confite **8.40 €**

Douceur de crème d'avocat et saumon en 2 façons à l'aneth, mayonnaise à la pointe de raifort **6.80 €**

*\*Garniture des poissons : douceur d'avocat à la tomate confite, crevettes bouquet, tomate, mayonnaise*

## Entrées Chaudes

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (filet de sandre, queues d'écrevisses, quenelle de brochet, asperges vertes, sauce Nantua) **7.30 €**

Cassiolette de queues d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouilles à la sauce Nantua, petite brunoise de légumes **8.40 €**

Filet de sandre poêlé à la sauce Fine Champagne **9.10 €**

Timbaline de carpe de la Dombes au cœur de grenouilles persillées, sauce crème **7.00 €**

## Volailles et Viandes

Produit local

Poulet de Bresse à la crème **11.00 €**

Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles **8.90 €**

Poulet fermier charolais à la crème **7.00 €**

Filet de canette rôti, sauce Fine au Calvados **8.30 €**

Suprême de pintade braisé au vin du Jura **8.30 €**

Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de canard, asperges vertes et morilles, sauce crème **8.60 €**

Volaille au foie gras de canard, asperges et cèpes, sauce crémée **6.60 €**

Suprême de pintade aux escargots, sauce au Porto blanc **8.30 €**

Brochette de suprême de chapon et légumes, réduction à l'huile de noix **8.40 €**

Tournedos de filet mignon de porc au lard paysan fourré aux châtaignes et foie gras, sauce Calvados **7.10 €**

Veau rôti 12 heures, au cœur de champignons, sauce forestière **6.40 €**

Brochettes de veau infusées au thym et romarin **9.40 €**



## Légumes 3.30 € la portion

Champignons persillés

Crêpes Vonnassiennes

Poêlée de légumes verts au basilic

Gratin dauphinois à la crème

Pleurotes à la crème

Dôme de potiron

Douceur de panais à la crème

Fondant de patate douce

Polenta à la crème

Spaghettis de courgette à la crème et éclats de tomate

Tomates aux herbes de Provence

Flan de carottes

*La Qualité au service  
de votre Gourmandise... depuis 1990*

## Buffet Froid « Tradi » - 13.30 €

Effiloché de saumon fumé aux lentilles vertes  
Taboulé aux agrumes  
Emincés de cervelas et pommes de terre à l'échalote  
Carottes râpées au citron  
Macédoine de légumes  
Tomates en salade au basilic  
  
Jambon persillé  
Pâté croûte du Chef  
Poulet fermier  
  
Fromage blanc à la crème  
Tarte Normande aux pommes



## Buffet Froid Voyage d'été \* - 15.40 €

Chiffonnade de viande séchée des Alpes, Comté, asperges vertes, salade verte, vinaigrette balsamique

Calebasse de melon et pastèque au Muscat (en saison)

Salade d'Aphrodite (tomates, feta, olives, poivrons, huile d'olive)

Verrine de crème de carottes bio



Saumon fumé en Dombes (**Fumet des Dombes**) et toasts

Pâtes gansette à l'italienne

Terrine de brochet façon opéra

Dentelle de jambon cru

Duo d'écrevisses et surimi en salade de riz aux asperges

Pommes de terre Bressanes (pommes de terre, volaille, maïs, tomates)

Pièce de bœuf rôtie

Poulet fermier

Jambon blanc cuit au four

Fromage blanc à la crème




## Buffet Plat Chaud Voyage d'été \* - 22.80 €

Chiffonnade de viande séchée des Alpes, Comté, asperges vertes, salade verte, vinaigrette balsamique

Calebasse de melon et pastèque au Muscat (en saison)

Salade d'Aphrodite (tomates, feta, olives, poivrons, huile d'olive)

Verrine de crème de carottes bio 

Produit local

Saumon fumé en Dombes (**Fumet des Dombes**) et toasts

Pâtes gansette à l'italienne

Terrine de brochet façon opéra

Dentelle de jambon cru

Produit local

Duo d'écrevisses et surimi en salade de riz aux asperges

Pommes de terre Bressanes (pommes de terre, volaille, maïs, tomates)

Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de canard, asperges vertes et morilles, sauce crème

Ou

Timbaline de carpe de la Dombes au cœur de grenouilles persillées, sauce crème

Produit local

Accompagnement de 2 légumes (à la carte)

Fromage blanc à la crème

Ou

Plateau de fromages (Brie de Meaux AOP, Bleu de Bresse, Comté)



*\* Ces buffets peuvent être agrémentés d'un gâteau ou d'un assortiment de desserts - nous demander*



## Carte Brasserie

Tartiflette Savoyarde et salade verte **7.90 €**

« Bressiflette » et salade verte **8.30 €**  
(pommes de terre, fromage à tartiflette, volaille, Bleu de Bresse, oignons)

Produit  
local

« BouillaBresse » **8.30 €**  
(poulet fermier, légumes du soleil, rouille provençale, safran, huile d'olive, Pastis)

Couscous Berbère **7.90 €**  
(mouton, poule, merguez, légumes, semoule, sauce forte)

Paëlla Royale **7.90 €**  
(½ cuisse de poulet, ½ cuisse de lapin, chorizo, gambas, moules)

Choucroute Alsacienne **5.90 €**  
(chou, carré cuit, saucisses Toulouse et Strasbourg, poitrine fumée, saucisson, pommes de terre)

Blanquette de veau à l'ancienne **7.30 €**

Coq au vin **5.30 €**

Lasagnes à la bolognaise, salade verte **5.00 €**

Lasagnes au saumon florentines, salade verte **6.00 €**

Saucisson sauce au Cabernet Sauvignon, pommes vapeur **5.00 €**

Poulet basquaise **5.30 €**



## Menus

Produit local

### MENU N°1 - 18.30 €

Médailillon de brochet aux queues d'écrevisses garni\*

*\*Douceur d'avocat à la tomate confite, crevettes bouquet, tomate, mayonnaise*

Veau rôti 12 heures, au cœur de champignons, sauce forestière  
Polenta et flan de légumes

Plateau de fromages

Bavarois mousse speculoos et croquant de praliné  
Macaron

Produit local

### MENU N°2 - 18.90 €

Timbaline de carpe de la Dombes au cœur de grenouilles persillées, sauce crème

Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de canard, asperges vertes et morilles, sauce  
crème

Produit local

Crêpes Vonnassiennes et spaghettis de courgette aux éclats de tomate

Plateau de fromages

Feuillantine craquante au chocolat  
Tarte au citron meringuée revisitée en verrine

## MAISON BOURG TRAITEUR

3 rue Guichenon - 01000 Bourg-en-Bresse (derrière le Théâtre, vers le commissariat)

04 74 24 68 60 / [www.bourg-traiteur.fr](http://www.bourg-traiteur.fr) /



Maison Bourg Traiteur

*Tarifs emporté magasin - TVA 5,5% - possibilité de livraison, de prestation de service sur demande*

*Tarifs et produits susceptibles de changement selon les saisons et la législation*

Fabrication artisanale - depuis 1990