

## VIANDES ET POISSONS

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine Champagne  
crémée .....8.40

Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce Périgourdine à  
la truffe et au foie gras de canard  
.....15.00

Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne  
crémée.....10.00

## DUO DE LEGUMES

**3.70 €**

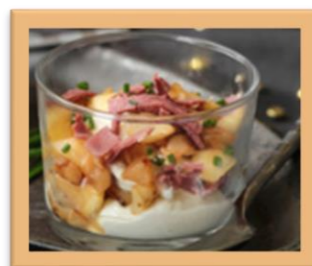
- 1 - Duo de courges et trompettes  
Gratin dauphinois
- 2 - Crêpes aux châtaignes  
Flan de potiron
- 3 - Crêpes Vonnassiennes bio  
Spaghettis courgette
- 4 - Gratin de cardons à la moelle de bœuf  
Fondant de patate douce
- 5 - Crêpes Vonnassiennes bio  
Tagliatelles de légumes
- 6 - Pleurotes poêlés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

## LEGUMES EN BODEGA

**3.70 €**

Gratin dauphinois

Ragoût de châtaignes « Grand-Mère »



## MENUS

### Menu Gourmand 19.00 €

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 26.50 €

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

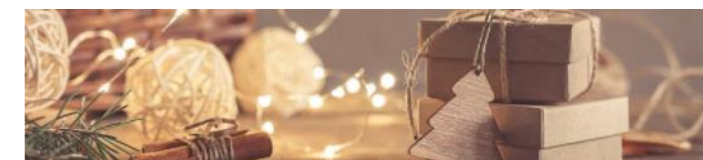
*Accompagnement de 2 légumes au choix*

### Menu Raffiné 24.50 €

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

**7.00 €**

Mini éclair salé au foie gras

Verrine de saumon en 2 façons à la crème et aneth

Petit pâté croûte du Chef (2)

Toast au jambon cru

Dôme de Saint Jacques sur toast

Petit lingot au homard

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

## APERITIFS A PARTAGER \*

*Soit 4 € par personne*

**Kit Apéritif - 24 €** pour 6 personnes env.

Marmiton de noix de Saint Jacques, quenelle de brochet,  
colin, petits légumes, sauce homardine



**ORIGINAL !**

*Kit Apéritif à réchauffer*

*Et à dresser dans des  
marmitons (offerts)*

**\* NOUVEAU !**

**Pâté croûte de sandre et saumon à la tomate  
confite - 8.40 €**

(300 g)

**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

- Médailon de brochet aux écrevisses, douceur d'avocat à la tomate confite.....8.50
- Saumon entier reconstitué, crevette bouquet, tomate, mayonnaise (*minimum 8 personnes*) .....9.30
- Saumon tranché à la main fumé en Dombes, citron, beurre demi sel ..... 10.50
- Opéra de foie gras de canard et volaille, gelée de mûre sur biscuit pain d'épices, confit de rhubarbe ..... 8.20
- Tranche de foie gras de canard entier Maison, confit de figue en verrine .....9.20
- Bodega de bavarois de Homard, chantilly aux Saint Jacques et écrevisses, Saint Jacques rôtie ..... 9.50
- Terrine de canard aux cèpes, chutney de rhubarbe ..... 7.50

\* NOUVEAU



Tous nos plats sont décorés

## ENTREES CHAUDES

- Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua .....9.30
- Poêlée de noix de Saint Jacques et crevettes scampis à la crème d'ail au whisky ..... 10.80
- Feuilleté d'escargots, cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée ..... 9.20
- Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (*filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses*) ..... 8.30
- Timbaline de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au Blanc du Bugey, spaghettis de courgette .....7.90
- Soufflé de sandre aux écrevisses, sauce Nantua .....7.00

\* NOUVEAU

- Escargots persillés et pleurotes sur risotto, en bodega ..... 9.60
- Mousseline de grenouilles persillées, sauce crème citronnée .....7.30



## VOLAILLES FESTIVES

- Poulet de Bresse AOC à la crème ..... 12.50
- Poulet de Bresse AOC crème et morilles ..... 14.30
- Suprême de chapon au cœur de foie gras, asperges vertes et morilles .....10.50
- Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles... 9.70
- Dinde fermière braisée au four et ragoût de châtaignes « Grand-Mère » .....10.80
- Suprême de pintade braisée au vin du Jura.....9.10
- Suprême de chapon aux châtaignes et asperges, sauce crème aux morilles ..... 10.00
- Mille-feuille de confit de canard et écrasé de pommes de terre, en bodega ..... 6.90



## GIBIERS DE FETE

- Filet de faisan en croûte feuilletée, étuvée de chou vert et lardons, sauce Madère .....8.90
- Noisette de cuissot de cerf poêlée aux 9 poivres, sucs de Porto rouge .....8.80
- Gigue de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes .....11.10
- Civet de cerf aux aïelles sauce Grand Veneur.....8.80
- Civet de sanglier au Côte du Rhône et aïelles.....9.50

\* NOUVEAU