



Carte Mariage



*Mariez l'émotion
à la gourmandise*



www.bourg-traiteur.fr
Facebook : Maison Bourg Traiteur

Tarifs valables du 01/01/2022 au 31/12/2022

Pour 60 personnes minimum – sauf formule Lounge 100 personnes




Le Vin d'Honneur

FORMULE N° 1 : 10 pièces froides au choix : 6.30 € TTC

FORMULE N°2 : 6 pièces froides au choix et 4 pièces chaudes au choix : 7.50 € TTC

PIECES FROIDES

Mille-feuille de viande séchée des Alpes et Comté
Verrine de velouté de petits pois et espuma de lard fumé
½ Bruschetta gourmande
Petit pâté croûte de sandre et saumon à la tomate confite
Assortiment de mini sandwiches (jambon cru, saucisson sec, rillettes, mousse de poisson, saumon fumé, mousse de Bleu)
Œuf de caille aromatisé aux épices
Tartare de saumon mariné à la mangue
Wrap au chorizo
 Wrap au saumon fumé
Terrine de brochet façon opéra
Verrine aux 2 saumons à la **crème de Bresse** et aneth
Venise de panacotta parmesan sur tartare de tomates
Petit lingot au homard
Mini pita au thon et crudités
Mini éclair revisité au foie gras
Tartine de tapenade
Petit pâté croûte du Chef

PIECES CHAUDES

Quiches végétariennes (2 /pers.)	Aiguillettes de volaille au curry et lait de coco (2/pers.) Aiguillettes de volaille persillées (2/ pers.) Crevettes poêlées à la basquaise (2/ pers.) Crevettes poêlées à la thaï (2/ pers.)	Quiche au jambon, pizza mozzarella, tarte fourme d'Ambert, tarte aux oignons (2/ pers.)
----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------



Le Dîner

MENU N°1

Mise en bouche de saison



Opéra de foie gras de canard et volaille, gelée de mûre, sur biscuit au pain d'épices accompagné de chutney de rhubarbe confite

Ou

Soufflé de sandre aux écrevisses, beurre de homard

Ou

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

ou

Velouté de lentilles corail **bio** et ravioles de Royan



Poulet Fermier Charolais à la crème et aux morilles

Ou

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

Ou

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

Légumes au choix



Assiette de fromages affinés ou 1/2 Saint Marcellin IGP ou Fromage blanc

Dessert gourmand au choix

Pain, Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 31.80 € TTC

MENU N°2

Mise en bouche de saison



Tranche de foie gras entier mi-cuit, cubes de gelée au Sauternes

Ou

Poêlée de noix de Saint Jacques et scampis à la crème d'ail au Whisky

Ou

Cassolette d'escargots et cuisses de grenouilles aux queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée

Ou

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



Filet de veau infusé au thym et romarin, en brochette

Ou

Filet de canette rôti sauce Calvados

Ou

Suprême de chapon fourré au foie gras de canard, asperges et morilles, sauce crème au vin blanc

Légumes au choix



Assiette de fromages affinés ou ½ Saint Marcellin IGP ou Fromage blanc

Dessert gourmand au choix

Pain, Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 36.00 € TTC

LEGUMES AU CHOIX

Crêpes Vonnassiennes bio



Fondant de patate douce

Poêlée de légumes verts au basilic

Coussin doré de ricotta et parmesan

Tian provençal

Gratin dauphinois

Flan aux 3 légumes

Polenta crémeuse

Spaghettis de courgette

Tagliatelles de légumes à l'huile de basilic

DESSERTS AU CHOIX

1

Gâteau pâtissier (1 part)

Pièce montée en chou (1 chou)

Macaron ou Verrine de mousse au chocolat ou Verrine tarte citron

meringuée ou Verrine salade de fruits frais

Crème anglaise ou coulis de fruits rouges

2

Gâteau pâtissier (2 ½ parts)

Pièce montée en chou (1 chou)

Crème anglaise ou coulis de fruits rouges



3

Gâteau pâtissier (1 part)

Brochette de guimauve et fruits frais

Macaron ou Verrine de mousse au chocolat ou Verrine tarte citron

meringuée ou Verrine salade de fruits frais

Crème anglaise ou coulis de fruits rouges



Maison Bouvard
depuis 1889

Gâteaux Maison Bouvard : Fraisier, Framboisier, Poirier, Royal Chocolat (mousse chocolat, feuillantine, biscuit), Plaisir d'Été (palet fruits rouges, crème anglaise vanille, biscuit chocolat)



La formule Lounge

COCKTAIL AVEC ANIMATION CULINAIRE

Une Animation culinaire à choisir

Avec en + :

½ Bruschetta gourmande



Magistral de légumes du soleil confits et œuf de caille, pipette vinaigrette

Petit pâté croûte du Chef

Opéra de foie gras et gelée de mûre sur pain d'épices

Assortiment de toasts au jambon cru et tapenade

Verrine aux 2 saumons à la **crème de Bresse** et aneth



Terrine de brochet façon opéra

Tomate cerise et bille de mozzarella sur fleuret

Panier de légumes frais et leur sauce aux fines herbes (2/ pers.)

Wrap au chorizo

Wrap au saumon fumé

Escargotine*

**pièces chaudes*

Aiguillettes de volaille au curry et lait de coco* (2/ pers.)

Tarif cocktail Lounge : 17.90 € TTC



ANIMATION CULINAIRE AU CHOIX

Cuisine découverte

Marmiton de « Bouillabresse »
(poulet, légumes du soleil, rouille provençale, safran, huile d'olive, Pastis)
Marmiton de mitonnée de la Dombes sauce Nantua



A la plancha

Queues de crevettes poêlées à la thaï
Filet de bœuf au sésame
Poulet fermier mariné
Calamars marinés à l'andalouse



ou



Brochette de poulet et petits légumes
Brochette de saumon
Mix Grill de filet de bœuf et filet mignon de porc mariné

Du côté du Sud-Ouest

Tartine de foie gras, chutney de rhubarbe, compotée d'oignon à la grenadine



Venise crème de foie gras et oignons confits
Mini éclair revisité au foie gras

Bar à Verrines Végétariennes

Verrine de velouté de petits pois, menthe
Verrine de crème de carottes bio, fromage frais
Verrine de mousse de betteraves et noix



Bar à Soupes



Bodega de Velouté de carottes bio
Bodega de Soupe de poissons et croûtons

DINER

Mise en bouche de saison

Suprême de chapon farci au foie gras de canard, asperges et morilles,
sauce crème au vin blanc

Ou

Filet de veau infusé au thym et romarin, en brochette

Ou

Filet de canette rôti sauce Calvados

Ou

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

Légumes au choix



Assiette de fromages affinés ou ½ Saint Marcellin IGP ou Fromage blanc

Dessert gourmand au choix

Pain, Café et infusions, carré de chocolat

Dîner seul : 27.20 € TTC



DESSERTS AU CHOIX

1

Gâteau pâtissier (1 part)

Pièce montée en choux (1 chou)

Macaron ou Verrine de mousse au chocolat ou Verrine tarte citron
meringuée ou Verrine salade de fruits frais
Crème anglaise ou coulis de fruits rouges

2

Gâteau pâtissier (2 ½ parts)

Pièce montée en choux (1 chou)

Crème anglaise ou coulis de fruits rouges

3

Gâteau pâtissier (1 part)

Brochette de guimauve et fruits frais

Macaron ou Verrine de mousse au chocolat ou Verrine tarte citron
meringuée ou Verrine salade de fruits frais
Crème anglaise ou coulis de fruits rouges

*Gâteaux Maison Bouvard : Fraisier, Framboisier, Poirier, Royal Chocolat (mousse
chocolat, feuillantine, biscuit), Plaisir d'Été (palet fruits rouges, crème anglaise vanille, biscuit
chocolat)*



Maison Bouvard
depuis 1989



Le Buffet Froid avec Plat Chaud

Salades Fraîcheur

Salade des îles Marquises

(crevette scampi pochée, pamplemousse, amandes grillées, avocat, salade verte, huile d'olive, vinaigrette au citron)

Calebasse de melon et pastèque au Muscat (en saison)

Salade d'Aphrodite (tomate, feta, olives, concombre, huile d'olive)

Tatziki de concombre au fromage frais à la menthe

Compositions gourmandes

Pâtes Gansettes au saumon et moules à la crème réduite au vin blanc

Queues de crevettes scampis poêlées en mosaïque de légumes croquants

Terrine de brochet aux petits légumes

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

Dentelle de jambon cru italien

Plat Cuisiné servi chaud

Poitrine de volaille fourrée au Foie Gras, crêpes

Vonnassiennes et spaghettis de courgette à la crème

ou

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes sauce à la Fine Champagne, fondant de patate douce, embeurrée de légumes verts

Assiette de fromages affinés ou 1/2 Saint Marcellin IGP ou Fromage blanc

Dessert gourmand au choix



Pain, café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 30.30 € TTC



Mini Plateau repas

(2 crudités, 1 charcuterie, 1 viande froide, 1 fromage portion, 1 dessert, 1 petit pain)

Mini plateau repas bio dégradable avec couverts en bois



Tarif : 15.20 € TTC (TVA 10%)

Menu Enfant (moins de 10 ans)

Salade composée de saison

Blanc de poulet à la crème

Légumes

Dessert

Tarif : 21.10 € TTC (TVA 10 %)





Brunch pour le lendemain



Café, Thé, Chocolat chaud

Jus de fruits et eau

Viennoiserie : croissant et pain au chocolat (1 pièce / personne)

Baguette boulangère, beurre et confiture

Melon et pastèque (en saison)

Macédoine de petits légumes et crevettes scampis poêlées à l'ail

Pâtes gansette au jambon cru, tomates, mozzarella, huile de basilic

Jambon blanc cuit au four

Terrine de campagne

Rosette

Plateau de fromages

Tarte Normande aux pommes

Corbeille de fruits

Pain



Tarif : 22.50 € TTC par convive (TVA 10%)

Tarif pour 50 personnes minimum – Brunch en libre-service de 10h à 13h.
Mise en place et approvisionnement permanent du Buffet et vaisselle jetable
compris.

Option : Mise à disposition de Personnel de Service sur devis

Prestations supplémentaires



Maître d'Hôtel et son équipe de service pour la mise en place, le service, le débarrassage



Chef de Cuisine et sa brigade



Vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch, verrerie Nappage en tissu coton blanc

Tarifs page suivante

Prestations pour les Vins d'Honneur 1 et 2 : 7.00 € TTC

Prestations pour les Menus 1 et 2 : 23.10 € TTC

Prestations pour la Formule Lounge (cocktail + repas) : 30.60 € TTC

Prestations pour la Formule Lounge (uniquement cocktail) : 10.70 € TTC

Prestations pour le Buffet Plat Chaud : 23.10 € TTC

Minimum de convives pour Vin d'Honneur et Menu : 60 convives

Minimum de convives pour Formule Lounge : 100 convives

Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon

Tarif softs pour le cocktail : 2 € TTC par personne

Tarif eaux pour le repas : 1.50 € TTC par personne

