

## Viandes et Poissons

- Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine Champagne crémée .....8.80
- Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce Périgourdine à la truffe et au foie gras de canard.....15.70
- Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne crémée....10.50
- Filet de loup de mer et son beurre citronné.....9.70

**NOUVEAU !**

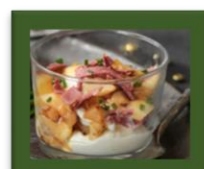
## Duo de légumes

**3.90 €**

- 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

## Légumes en bodega

**3.90 €**



Gratin dauphinois

Ragoût de châtaignes « Grand-Mère »

## Menus

### Menu Gourmand 19.90 €

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*

**NOUVEAU !**

### Menu Festif 20.50 €

Soufflé de Sandre aux écrevisses, sauce Nantua

Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles

*Accompagnement de 2 légumes au choix*

### Menu Prestige 27.80 €

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*



**BOURG TRAITEUR**  
3 Rue Guichenon -  
01000 Bourg-en-Bresse  
Tél : 04 74 24 68 60  
commercial@bourg-traiteur.fr

## Cocktail des Fêtes

**Tarif : 7.40 €**

- Mini éclair salé au Foie Gras
- Verrine de Saumon en 2 façons à la crème et aneth
- Petit pâté croûte Maison du Chef (2)
- Toast au jambon cru
- Dôme de Saint Jacques sur toast
- Mini pita au thon et crudités
- Verrine de Velouté de butternut et crumble de pain d'épices

## Apéritifs à partager

Soit 4.90 € par personne

**Kit Apéritif - 29.40 €** pour 6 personnes env.

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

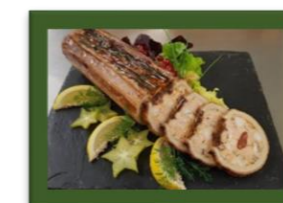
**ORIGINAL !** sauce homardine  
*Kit Apéritif à réchauffer*

*Et à dresser dans des marmitons (offerts)*



**Pâté croûte de Sandre et Saumon à la tomate confite - 8.90 €**

(300 g)



Médailillon de brochet aux écrevisses, douceur d'avocat à la tomate confite.....8.90

Saumon entier reconstitué, crevette bouquet, tomate, mayonnaise (*minimum 8 personnes*) .....9.70

Saumon tranché à la main fumé en Dombes, citron, beurre demi sel ..... 11.00

Opéra de foie gras de canard et volaille, gelée de mûre sur biscuit pain d'épices, confit de rhubarbe ..... 8.60

Bodega de bavarois de Homard, chantilly aux Saint Jacques et écrevisses, Saint Jacques rôtie ..... 9.90

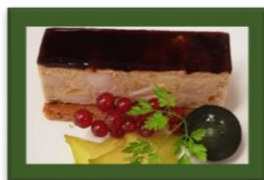
Tranche de foie gras de canard entier Maison, confit de figue en verrine .....9.70

Terrine de canard aux cèpes, chutney de rhubarbe ..... 7.90

Cannelloni aux 2 saumons, crème et aneth, huile vierge citronnée .....8.00



**NOUVEAU !**



Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua .....9.70

Poêlée de noix de Saint Jacques et crevettes scampis à la crème d'ail au whisky ..... 11.30

Feuilleté d'escargots, cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée ..... 9.70

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (*filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses*) ..... 8.70

Timbaline de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au Blanc du Bugey.....8.30

Soufflé de sandre aux écrevisses, sauce Nantua .....7.40

Escargots persillés et pleurotes sur risotto, en bodega ..... 10.10

Mousseline de grenouilles persillées, sauce crème citronnée .....7.70



Poulet de Bresse AOC à la crème ..... 13.10

Poulet de Bresse AOC crème et morilles ..... 15.00

Suprême de chapon au cœur de foie gras, asperges vertes et morilles .....11.00

Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles... .....10.20

Dinde fermière braisée au four et ragoût de châtaignes « Grand-Mère » .....11.30

Suprême de pintade braisée au vin du Jura.....9.60

Suprême de chapon aux châtaignes et asperges, sauce crème aux morilles ..... 10.50

Mille-feuille de confit de canard et écrasé de pommes de terre, en bodega ..... 7.20

Filet de faisan en croûte feuilletée, étuvée de chou vert et lardons, sauce Madère .....9.30

Noisette de cuissot de cerf poêlée aux 9 poivres, sucs de Porto rouge .....9.20

Gigote de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes .....11.60

Civet de cerf aux aïelles sauce Grand Veneur.....9.20

Civet de sanglier au Côte du Rhône et aïelles.....9.90