



# Carte Mariage



*Mariez l'émotion  
à la gourmandise*



[www.bourg-traiteur.fr](http://www.bourg-traiteur.fr)  
Facebook : Maison Bourg Traiteur

*Tarifs valables du 01/01/2024 au 31/12/2024 pour tout mariage signé  
après le 1<sup>er</sup> octobre 2023*

*Pour 60 personnes minimum – sauf formule Lounge 100 personnes*




## *Le Vin d'Honneur*

*FORMULE N° 1 : 10 pièces froides au choix : 6.60 € TTC*

*FORMULE N°2 : 6 pièces froides au choix et 4 pièces chaudes au choix : 7.90 € 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

Timbale 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 : 33.40 € 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 : 37.80 € 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  
crêpes 589

*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 : 18.80 € 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 : 28.60 € 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 : 31.80 € 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 : 16.00 € TTC (TVA 10%)**

### **Menu Enfant (moins de 10 ans)**

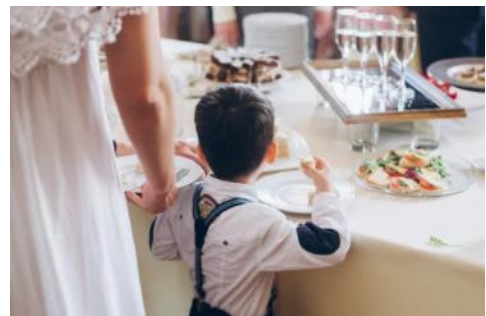
Salade composée de saison

Blanc de poulet à la crème

Légumes

Dessert

**Tarif : 22.10 € 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 : 23.60 € 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 : 7.40 € TTC

Prestations pour les Menus 1 et 2 : 24.30 € TTC

Prestations pour la Formule Lounge (cocktail + repas) : 32.10 € TTC

Prestations pour la Formule Lounge (uniquement cocktail) : 11.20 € TTC

Prestations pour le Buffet Plat Chaud : 24.20 € 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

