

# Bourg Traiteur

depuis 1990

## CARTE 2025



EXCELLENCE GOURMANDE POUR DES MOMENTS À PARTAGER !

[www.bourg-traiteur.com](http://www.bourg-traiteur.com)

## LES COCKTAILS

### COCKTAIL APÉRITIF SALÉ

Toast de dôme de crème brûlée  
de saint-jacques  
Wrap au chorizo  
Terrine de brochet aux légumes  
Involtini au speck et fromage doux  
Verrine aux 2 saumons à la crème et aneth  
Aiguillette de volaille à la provençale  
Opéra de foie gras et gelée de mûre  
Légumes frais et sauce aux fines herbes (2/personne)  
Navette à la rilette

Commande minimum : 10 personnes

6,30€

### COCKTAIL APÉRITIF SALÉ VÉGÉTARIEN

Quiches végétariennes  
(à chauffer)(2/personne)  
Toast de dôme d'asperges vertes  
Gougère  
Verrine de crème de carottes bio  
Légumes frais et leur sauce aux fines herbes (2/personne)  
Bruschetta végétarienne  
Dé de Bleu  
Dé de Brie

Commande minimum : 10 personnes

7,20€

### COCKTAIL APÉRITIF SUCRÉ SALÉ

Opéra de foie gras et gelée de mûre  
Pâté croûte Maison  
Verrine de crème de carottes bio  
Mille-feuille de viande séchée des Alpes & Comté  
Wrap au chorizo (2/personne)  
Blinis poivronnade  
Feuillantine craquante au chocolat  
Assortiment de macarons  
Verrine de tarte au citron meringuée

Commande minimum : 10 personnes

7,60€

## COCKTAIL DINATOIRE DÉGUSTATION

### DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

#### EQUIVALENT À

#### UN REPAS

Bruschetta gourmande

Verrine de crème de carottes bio

Pain pita à la rilette de thon et crudités

Pâté croûte Maison (2/personne)

Opéra de foie gras et gelée de mûre

Tartare de saumon mariné à la mangue

Wrap au chorizo (2/personne)

Queues de crevettes poêlées à la thaï (2/personne)

Mille-feuille de viande séchée des Alpes & Comté

Aiguillettes de volaille à la provençale (2/personne)

Légumes frais et leur sauce aux fines herbes (2/personne)

Tomme fermière la Certinoise (2/personne)

Verrine de tarte au citron meringuée

Feuillantine craquante au chocolat

Tarte Normande aux pommes

Assortiment de macarons

Commande minimum : 10 personnes

19,30€



Tarifs emportés magasin – TVA 5.5%  
possibilité de livraison, prestation de service sur demande  
Tarifs et produits susceptibles de changement  
selon les saisons et la législation

## A LA CARTE

### ENTRÉES FROIDES

Terrine de saumon et truite aux légumes et sa gelée citronnée, mayonnaise maison.....	<b>7,20 €</b>
Opéra de foie gras et gelée de mûre, chutney de rhubarbe confite .....	<b>9,90 €</b>
Mousse d'avocat et crème aux 2 saumons à l'aneth .....	<b>8,00 €</b>

### ENTRÉES CHAUDES

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (Filet de sandre, queues d'écrevisses, quenelle de brochet, asperges vertes, sauce Nantua).....	<b>8,60 €</b>
Cassolette de queues d'écrevisses, noix de saint jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, Sauce Nantua .....	<b>9,90 €</b>
Filet de sandre poêlée sauce Fine Champagne crémée .....	<b>10,70 €</b>
Timbaline de carpe de la Dombes au cœur de grenouilles persillées, sauce crème .....	<b>8,20 €</b>
Soufflé de sandre aux écrevisses, sauce Nantua .....	<b>7,50 €</b>



## A LA CARTE

### VOLAILLES ET VIANDES

Poulet de Bresse à la crème .....	<b>13,10 €</b>
Poulet fermier charolais à la crème .....	<b>8,30 €</b>
Suprême de pintade braisé au vin du Jura .....	<b>9,90 €</b>
Suprême de chapon au foie gras de canard, asperges et morilles, sauce crème .....	<b>10,30 €</b>
Volaille au foie gras de canard, asperges et morilles, sauce crème .....	<b>7,90 €</b>
Brochette de suprême de chapon et légumes, réduction à l'huile de noix .....	<b>8,90 €</b>
Tournedos de filet mignon au lard paysan, châtaignes et foie gras, sauce Calvados .....	<b>8,40 €</b>
Veau rôti pendant 12 heures, farci aux cèpes, sauce forestière .....	<b>7,60 €</b>

### ACCOMPAGNEMENTS DIVERS

- Champignons persillés
- Crêpes Vonnassiennes bio
- Poêlée de légumes verts au basilic
- Gratin dauphinois
- Flan de potiron
- Fondant de patate douce
- Polenta à la crème
- Spaghettis de courgette
- Flan de carottes

**3,90€**



Tarifs emportés magasin – TVA 5.5%  
possibilité de livraison, prestation de service sur demande  
Tarifs et produits susceptibles de changement  
selon les saisons et la législation

## LES BUFFETS

### **BUFFET FROID TRADITIONNEL**

Effiloché de saumon fumé aux lentilles vertes  
Taboulé gourmand aux agrumes  
Emincés de cervelas et pommes de terre à l'échalote  
Carottes râpées et vinaigrette au citron  
Macédoine de petits légumes  
Salade de tomates au basilic  
.....  
Jambon persillé  
Pâté croûte Maison  
Poulet fermier  
.....  
Fromage blanc à la crème  
.....  
Tarte Normande aux pommes  
Commande minimum : 10 personnes

**15,60€**

### **BUFFET FROID VOYAGE D'ÉTÉ**

Salade verte, viande séchée des Alpes, Comté,  
vinaigrette balsamique  
Melon et pastèque au Muscat (en saison)  
Salade de tomates, feta, olives, poivrons, huile d'olive  
Verrine de crème de carottes bio  
.....  
Saumon fumé en Dombes  
Pâtes gansette à l'italienne  
Terrine de brochet aux légumes  
Salade de riz aux écrevisses, surimi et asperges vertes  
Pommes de terre Bressanes (pommes de terre, volaille,  
maïs, tomates)  
.....  
Pièce de bœuf rôtie  
Poulet fermier  
Jambon blanc cuit au four  
.....  
Plateau de fromages  
Commande minimum : 10 personnes

**18,40€**

Tarifs emportés magasin – TVA 5.5%  
possibilité de livraison, prestation de service sur demande  
Tarifs et produits susceptibles de changement  
selon les saisons et la législation

## LES BUFFETS

### **BUFFET FROID VOYAGE D'ÉTÉ AVEC PLAT CHAUD**

Suprême de chapon au foie gras,  
asperges et morilles, sauce crème  
Accompagnement de 2 légumes au choix

Commande minimum : 10 personnes

**26,80€**

## CARTE BRASSERIE

Tartiflette Savoyarde et salade verte.....	<b>9,50 €</b>
Bressiflette et salade verte..... (pommes de terre, volaille, Bleu de Bresse, oignons)	<b>9,90 €</b>
BouillaBresse..... (poulet, légumes du soleil, rouille provençale, safran, huile d'olive, Pastis)	<b>9,90 €</b>
Couscous Berbère..... (mouton, poule, merguez, légumes, semoule, sauce forte)	<b>9,50 €</b>
Paëlla Royale..... (½ cuisse de poulet, ½ cuisse de lapin, chorizo, gambas, moules)	<b>9,50 €</b>
Choucroute Alsacienne..... (chou, carré cuit, saucisses Toulouse et Strasbourg, poitrine fumée, saucisson, pommes de terre)	<b>7,00 €</b>
Coq au vin.....	<b>6,30 €</b>
Lasagnes à la bolognaise, salade verte.....	<b>7,00 €</b>
Lasagnes au saumon et épinards, salade verte.....	<b>7,30 €</b>
Saucisson sauce au Cabernet Sauvignon, pommes vapeur.....	<b>6,90 €</b>
Poulet basquaise.....	<b>6,30 €</b>

Commande minimum : 10 personnes

Tarifs emportés magasin – TVA 5.5%  
possibilité de livraison, prestation de service sur demande  
Tarifs et produits susceptibles de changement  
selon les saisons et la législation

**POUR COMMANDER**

**04 74 24 68 60**

**ou sur [www.bourg-traiteur.com](http://www.bourg-traiteur.com)**



**ou au 3 rue Guichenon  
01000 Bourg-en-Bresse**

**EXCELLENCE GOURMANDE  
POUR DES MOMENTS  
À PARTAGER !**

**Bourg Traiteur**

depuis 1990

3 rue Guichenon  
01000 BOURG-EN-BRESSE  
04 74 24 68 60

**[www.bourg-traiteur.com](http://www.bourg-traiteur.com)**



SIRET N°39210057400012