

Bourg Traiteur

depuis 1990



Carte des fêtes 2025

Valable du 15/12/2025 au 15/01/2026

MENUS DE FÊTES

21,50 €

Menu Gourmand

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint-Jacques
& cuisses de grenouilles, brunoise de légumes,
sauce Nantua

Veau rôti pendant 12 heures, farci aux cèpes,
sauce à la Fine Champagne crémée
Accompagnement de 2 légumes au choix

30,10 €

Menu Prestige

Opéra de foie gras de canard & volaille
et sa gelée de mûre, chutney de rhubarbe
et biscuit pain d'épices

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua

(filet de sandre, écrevisses, quenelle de brochet,
asperges vertes, coulis d'écrevisses).

Suprême de chapon au foie gras de canard,
asperges vertes et morilles
Accompagnement de 2 légumes au choix



Menu Végétarien

20,50 €

Velouté de lentilles corail,
huile de noisette & pignons de pin

Risotto aux champignons & à la courge butternut
Accompagnement de 2 légumes au choix

COCKTAIL APÉRITIF DES FÊTES

- ❄️ Tartelette mousse de foie gras & confit de figue
- ❄️ Blinis mousse fromage frais citronné et saumon fumé
- ❄️ Pâté croûte maison (2)
- ❄️ Verrine de velouté de potiron
- ❄️ Dôme de crème brûlée de Saint-Jacques
- ❄️ Mille-feuille viande séchée des Alpes et Comté
- ❄️ Navette à la rillette de crabe

8,00 €

COCKTAIL DINATOIRE DES FÊTES

Equivalent à un repas

- ❄️ Tartelette mousse de foie gras & confit de figue
- ❄️ Blinis mousse fromage frais citronné et saumon fumé
- ❄️ Pâté croûte maison (2)
- ❄️ Verrine de velouté de potiron
- ❄️ Dôme de crème brûlée de Saint Jacques
- ❄️ Mille-feuille viande séchée des Alpes et Comté (2)
- ❄️ Navette à la rillette de crabe
- ❄️ Terrine de canard aux cèpes (2)
- ❄️ Pain pita à la rillette de thon et crudités
- ❄️ Verrine aux 2 saumons crème & aneth
- ❄️ Mauricette à la mortadelle truffée
- ❄️ Lingot au homard
- ❄️ Blinis fromage frais à la truffe (2)
- ❄️ Opéra de foie gras & gelée de mûre
- ❄️ Tomme fermière la Certinoise (2)
- ❄️ Assortiment de macarons
- ❄️ Verrine de mousse de marrons
- ❄️ Feuillantine craquante au chocolat
- ❄️ Mini tartelette pommes caramélisées chantilly vanillée

20,00 €



ENTRÉES FROIDES

Médallion de brochet aux écrevisses,
douceur d'avocat à la tomate confite _____ **10,10 €**

Opéra de foie gras de canard & volaille
et sa gelée de mûre, chutney de rhubarbe
et biscuit pain d'épices _____ **9,80 €**

Tranche de foie gras entier maison,
confit de figue en verrine _____ **10,50 €**

Cannelloni aux 2 saumons,
crème & aneth, huile vierge citronnée _____ **8,70 €**

Houmous de potiron & crumble de noix
et noisettes torréfiées _____ **8,50 €** ✓

Lingot de fromage frais de chèvre
aux fruits secs _____ **8,90 €** ✓

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint-Jacques
& cuisses de grenouilles, brunoise de légumes,
sauce Nantua _____ **9,80 €**

Poêlée de noix de Saint Jacques & crevettes
scampis à la crème d'ail au whisky _____ **12,20 €**

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua
(filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet,
asperges vertes, coulis d'écrevisses) _____ **8,90 €**

Soufflé de sandre aux écrevisses,
sauce Nantua _____ **8,90 €**

Velouté de lentilles corail, huile de noisette
& pignons de pin _____ **7,50 €** ✓

VOLAILLES FESTIVES

Poulet de Bresse AOC à la crème _____ **13,00 €**

Poulet de Bresse AOC crème & morilles _____ **16,20 €**

Suprême de chapon au foie gras, asperges
et morilles, sauce crème _____ **10,50 €**

Poulet fermier crème & morilles _____ **10,50 €**

Dinde fermière braisée au four _____ **12,10 €**

Suprême de pintade braisée
au vin du Jura _____ **10,70 €**

Suprême de chapon aux châtaignes
et asperges, sauce crème aux morilles _____ **11,30 €**

GIBIERS DE FÊTE

Noisette de cuissot de cerf poêlé aux 9 poivres,
sucs de Porto rouge _____ **9,90 €**

Gigue de chevreuil rôtie
sauce noire aux trompettes _____ **12,50 €**

Civet de cerf aux aïelles
sauce Grand Veneur _____ **10,00 €**

Civet de sanglier au Côtes du Rhône
et aïelles _____ **10,70 €**

VIANDES, POISSONS & VÉGÉTARIEN

Veau rôti pendant 12 heures farci aux cèpes,
sauce Fine Champagne crémée _____ **9,50 €**

Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée,
sauce Périgourdine à la truffe
et au foie gras de canard _____ **17,10 €**

Filet de sandre poêlé
à la Fine Champagne crémée _____ **10,60 €**

Pavé de saumon crème à l'oseille _____ **10,20 €**

Risotto aux champignons ✓
& courge butternut _____ **9,30 €**

DUO DE LÉGUMES

- 1 Courges et trompettes
Gratin dauphinois
- 2 Ragoût de châtaignes « Grand-Mère »
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

3,90 €

Des recettes pensées pour enchanter vos convives...

POUR COMMANDER



04 74 24 68 60

Bourg Traiteur

depuis 1990

3 rue Guichenon

01000 BOURG-EN-BRESSE

04 74 24 68 60

www.bourg-traiteur.com

SIRET N°39210057400012