

Bourg Traiteur

depuis 1990

CARTE 2026



EXCELLENCE GOURMANDE POUR DES MOMENTS À PARTAGER !

www.bourg-traiteur.com

LES COCKTAILS

COCKTAIL APÉRITIF SALÉ

6,30€

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

COCKTAIL APÉRITIF SALÉ VÉGÉTARIEN

7,20€

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

COCKTAIL APÉRITIF SUCRÉ SALÉ

7,60€

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

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

COCKTAIL DINATOIRE DÉGUSTATION

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

EQUIVALENT À UN REPAS

19,30€

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



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.....	7,20 €
Opéra de foie gras et gelée de mûre, chutney de rhubarbe confite	9,90 €
Mousse d'avocat et crème aux 2 saumons à l'aneth	8,00 €

ENTRÉES CHAUDES

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



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

VOLAILLES ET VIANDES

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

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

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



**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



SIRET N°39210057400012