

Bourg Traiteur

depuis 1990

CARTE 2026



EXCELLENCE GOURMANDE POUR DES MOMENTS À PARTAGER !

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 rillette

6,30€

Commande minimum : 10 personnes

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

7,20€

Commande minimum : 10 personnes

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

7,60€

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

- Bruschetta gourmande
Verrine de crème de carottes bio
Pain pita à la rillette 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)
Queue 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.....	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 €
Cassolette 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