



Carte Mariage

Bourg Traiteur

depuis 1990



www.bourg-traiteur.com



Pour 60 personnes minimum – sauf formule Lounge 100 personnes
Tarif 2026 valables pour les mariages signés après le 01^{er} février 2026



Le Vin d'Honneur

PIECES FROIDES

- Mille-feuille de viande séchée des Alpes et Comté
Verrine de velouté de petits pois et espuma de lard fumé
Bruschetta gourmande
Pâté croûte de sandre et saumon à la tomate confite
Assortiment de mini sandwichs
(jambon cru, saucisson, rillettes, mousse de poisson, saumon fumé, mousse de Bleu)
Tartare de saumon mariné à la mangue
Wrap au chorizo
Terrine de brochet aux petits légumes
Verrine aux 2 saumons à la crème et aneth
Verrine de panacotta parmesan et tartare de tomates 
Petit lingot au homard
Pain pita à la rillette de thon et crudités
Tartine de tapenade et tomate rôtie 
Pâté croûte Maison
Brochette de tomate cerise et bille de mozzarella à l'huile de basilic 
Terrine de saumon et truite aux légumes et sa gelée citronnée
Verrine de gazpacho 

PIECES CHAUDES

- Aiguillettes de volaille au curry et lait de coco
Aiguillettes de volaille persillées
Crevettes poêlées à la basquaise
Crevettes poêlées à la thaï 
Quiches végétariennes 
Assortiment de quiche au jambon, Pizza tomate mozzarella, quiche au jambon, tarte au fromage

FORMULE N° 1 : 10 pièces froides au choix : 6.90 € TTC

FORMULE N°2 : 6 pièces froides au choix et 4 pièces chaudes au choix : 8.40 € TTC

Prestations supplémentaires

Maître d'Hôtel et son équipe de Service

Verres

Nappage en tissu coton blanc

Serviettes cocktail

Tarif: 8.70 € TTC par personne





Le Diner

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

Timbaline de carpe de la Dombes au cœur de grenouilles persillées, sauce au vin blanc du Bugey

ou

Velouté de lentilles corail **bio** et ravioles

Poulet Fermier Charolais à la crème et aux morilles

Ou

Volaille au foie gras de canard, asperges et cèpes, sauce crémée

Ou

Veau rôti pendant 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

Tarif Menu seul : 35.10 € TTC par personne

*cf page 12

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

Tarif Menu seul : 39.70 € TTC par personne

*cf page 12

Prestations supplémentaires

Maître d'Hôtel et son équipe de Service

Chef de Cuisine et sa brigade

Vaisselle en porcelaine blanche

Verres

Nappage en tissu coton blanc

Serviettes en tissu coton blanc

Tarif : 28.90 € TTC par personne





La Formule Lounge

COCKTAIL AVEC ANIMATION CULINAIRE AU CHOIX SUIVI DU DINER

COCKTAIL

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*

Aiguillettes de volaille au curry et lait de coco* (2/ pers.)

*pièces chaudes

ANIMATION CULINAIRE

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

Tarif cocktail et animation culinaire : 19.70 € TTC par personne

Prestations supplémentaires

Maître d'Hôtel et son équipe de Service

Chef de Cuisine et sa brigade pour l'animation culinaire

Verres

Nappage en tissu coton blanc

Serviettes cocktail

Tarif : 12.10 € TTC par personne



DINER

Mise en bouche de saison

Suprême de chapon fourré 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

Tarif Menu seul : 30.00 € TTC par personne

*cf page 12

Prestations supplémentaires

Maître d'Hôtel et son équipe de Service

Chef de Cuisine et sa brigade

Vaisselle en porcelaine blanche

Verres

Nappage en tissu coton blanc

Serviettes en tissu coton blanc

Tarif : 22.10 € TTC par personne



CHOIX DES LEGUMES

Crêpes Vonnassiennes **bio**

Fondant de patate douce

Poêlée de légumes verts au basilic

Coussin 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

FORMULES DESSERTS

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

2 Gâteau pâtissier (2 ½ parts)

Pièce montée en choux (1 chou)

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

Gâteaux Maison Bouvard : Royal au chocolat / Fraisier / Framboisier / Monaco (salade de fruits frais, crème légère, biscuit nature, meringue) / Casse noisette (mousse chocolat lait, praliné noisette, biscuit noisette)



Le Buffet 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)

Tzatziki de concombre au fromage frais à la menthe

Compositions gourmandes

Pâtes Gansettes au saumon et moules à la crème réduite au vin blanc

Queue 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

Volaille farcie au Foie Gras, asperges et cèpes

Crêpes Vonnassiennes et Spaghettis de courgette à la crème

ou

Veau rôti pendant 12 heures farci aux cèpes sauce à la Fine Champagne

Fondant de patate douce et Embeurrée de légumes verts

Assiette de fromages affinés ou ½ Saint Marcellin IGP ou Fromage blanc

Dessert gourmand au choix*

Pain, café et infusions, carré de chocolat

Tarif Menu seul : 33.40 € TTC par personne

Prestations supplémentaires

Maître d'Hôtel et son équipe de Service

Chef de Cuisine et sa brigade

Vaisselle en porcelaine blanche

Verres

Nappage en tissu coton blanc

Serviettes en tissu coton blanc

Tarif : 28.80 € TTC par personne





Pour les enfants

Mini Plateau repas

(2 crudités, 1 charcuterie, 1 viande froide, 1 fromage portion, 1 dessert, 1 petit pain)

Tarif : 16.80 € TTC par personne

Menu Enfant (moins de 10 ans)

Salade composée de saison

Blanc de poulet à la crème
Légumes

Dessert

Tarif : 23.20 € TTC par personne



Brunch

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 : 24.80 € TTC par convive. 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

Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon

Tarif softs pour le cocktail : 2.00 € TTC par personne

Tarif eaux pour le repas : 1.50 € TTC par personne

www.bourg-traiteur.com



Tél : 04 74 24 68 60

