



# Carte Mariage

# Bourg Traiteur

depuis 1990



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







*Pour 60 personnes minimum – sauf formule Lounge 100 personnes  
Tarif 2026 valables pour les mariages signés après le 01<sup>er</sup> 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 sandwiches  
(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 rilette 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 gaspacho 

## **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 écrevisse, 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)

Tzatzíki de concombre au fromage frais à la menthe

## **Compositions gourmandes**

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

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



Tél : 04 74 24 68 60

