Bourg Traiteur

depuis 1990







Carte des fêtes 2026

Valable du 15/12/2026 au 15/01/2027

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

8,20 €

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

20,50 €



MENUS DE FÊTES

Menu Gourmand

22,00 €

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

Menu Prestige

30,85 €

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

21,00 €

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

---

Risotto aux champignons & à la courge butternut

Accompagnement de 2 légumes au choix

ENTRÉES FROIDES

Médaillon de brochet aux écrevisses, douceur d'avocat à la tomate confite — **10,35 €**

Opéra de foie gras de canard & volaille et sa gelée de mûre, chutney de rhubarbe et biscuit pain d'épices — **10,05 €**

Tranche de foie gras entier maison, confit de figue en verrine — **10,75 €**

Cannelloni aux 2 saumons, crème & aneth, huile vierge citronnée — **8,90 €**

Houmous de potiron & crumble de noix et noisettes torréfiées — **8,70 €**

Lingot de fromage frais de chèvre aux fruits secs — **9,10 €**



ENTRÉES CHAUDES

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint-Jacques & cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua — **10,05 €**

Poêlée de noix de Saint Jacques & crevettes scampis à la crème d'ail au whisky — **12,50 €**

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua
(*filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses*) — **9,10 €**

Soufflé de sandre aux écrevisses, sauce Nantua — **9,10 €**

Velouté de lentilles corail, huile de noisette & pignons de pin — **7,70 €**



VOLAILLES FESTIVES

Poulet de Bresse AOC à la crème — **13,30 €**

Poulet de Bresse AOC crème & morilles — **16,60 €**

Suprême de chapon au foie gras, asperges et morilles, sauce crème — **10,75 €**

Poulet fermier crème & morilles — **10,75 €**

Dinde fermière braisée au four — **12,40 €**

Suprême de pintade braisée au vin du Jura — **10,95 €**

Suprême de chapon aux châtaignes et asperges, sauce crème aux morilles — **11,60 €**

GIBIERS DE FÊTE

Noisette de cuissot de cerf poêlé aux 9 poivres, sucs de Porto rouge — **10,15 €**

Gigue de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes — **12,80 €**

Civet de cerf aux airelles sauce Grand Veneur — **10,25 €**

Civet de sanglier au Côtes du Rhône et airelles — **10,95 €**



VIANDES, POISSONS & VÉGÉTARIEN

Veau rôti pendant 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine Champagne crémée — **9,75 €**

Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce Périgourdine à la truffe et au foie gras de canard — **17,50 €**

Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne crémée — **10,85 €**

Pavé de saumon crème à l'oseille — **10,45 €**

Risotto aux champignons & courge butternut — **9,50 €**

DUO DE LÉGUMES

4,00 €

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 poêlées à la crème
   Riz basmati



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