

# ★ Menus traiteur avec service ★

## Nos menus comprennent :

- 1 petit pain sur table, Pain de campagne ou flûte  
Dressage des couverts, café servi à table
- Un cuisinier
- Une serveuse pour environ 30 convives
- Durée du service maximum 6 heures/ serveuse (plonge comprise avec machine)  
(5 heures si dessert non réalisé par nos soins)
- Service supplémentaire 20€/heure/personne
- Vaisselle non fournie (voir location)

## Nos compléments menus:

- Nappage tête à tête coloré, serviette papier non tissé 1€50/pers.
  - Trou Normand ou bourguignon 1€90/pers.
- Soupe à l'oignon, croûtons, fromage 1€30/pers.
- plateau de charcuterie 3.50€/pers.

PS : possibilité de faire des changements dans nos menus,  
Ainsi que chiffrer vos propositions

## Menu 24.00€ sans dessert 23.00€

Aspic maison de poisson blanc aux écrevisses, crevettes, mayonnaise

ou

Duo de terrine maison (volaille, lapin) saladine, condiments

----

Paleron de bœuf Charollais fondant à la provençale,  
Gratin à choix, fagot de haricot, ratatouille

ou

Cuisse de canette confite maison jus réduit aux échalotes  
Gratin à choix, fagot de haricot

----

Faisselle fermière de Saint Germain, crème

ou

Plateau du fromager

----

Liste de dessert à choix

## Menu 28.50€ sans dessert 27.50€

*Bouchée feuilleté à la financière (ris de veau, quenelle, champignons, jambon) salade*

*ou*

*Bouchée feuilletée aux fruits de mer et poisson de l'océan, jus aux épices*

----

*Suprême de volaille fermière sauce crémée aux morilles*

*Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes*

*ou*

*Longe de veau française rôti, jus réduit aux petits oignons*

*Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes*

----

*Faisselle fermière de Saint Germain, crème*

*ou*

*Plateau du fromager, cerneaux de noix*

----

*Liste de dessert à choix*

## Menu 35.00€ sans dessert 34.00€

*Terrine de foie gras maison, toasts, chutney*

*ou*

*Saint jacques en nage, soupe de l'océan crémée aux épices*

----

*Faux filet Charollais cuit entier, jus au romarin, thym*

*Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes*

*ou*

*½ pigeon farci au foie gras jus réduit au porto*

*Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes*

----

*Faisselle fermière de Saint Germain, crème*

*ou*

*Plateau du fromager*

----

*Liste de dessert à choix*

## Poissons chauds (2ème plat)

Mousseline de poissons maison, sauce au choix, petite garniture 3.50€

Duo de saumon, lieu noir sauce au choix, petite garniture 6.00€

Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture 5.50€

Panaché de 4 poissons sauce au choix, petite garniture 7.30€

Cassolette de Saint Jacques au whisky, petite garniture 9.90€

### Différentes sauces :

Crémant, fondue de poireau, safranée, deux citrons

## Dessert

Gâteau banquet, réalisation maison (parfum à choix), coulis, crème anglaise

- 2 parfums dès 50 pers.

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la vanille, petits fours

Salade de fruits frais au Cointreau, sorbet

Ile flottante aux pralines, crème anglaise

Truffier aux noisettes grillées, crème anglaise

Bavarois cassis sur coulis, sorbet

Paris Brest crème pralinée

Tarte alsacienne crème anglaise

Terrine aux 2 chocolats, duo de sauce

Tarte feuilletée différents parfums, sorbet

Buffet d'entremets 5 sortes (tarte, gâteau) sup. 2.00€,

Buffet de dessert 6 mignardises /pers sup. 2.80€

Assiette gourmande 3 sortes de desserts

Assiette gourmande (5 sortes sup. 1.80€)

Pièce montée voir avec pâtissier

### Condition du tarif :

*Tout le monde le même choix (sauf exception)*

Hôtel restaurant le bourgogne la clayette

Tél. : 03.85.28.90.50 Fax : 03.85.28.90.69

hoteldebourgogne0421@orange.fr