

# Tarif groupe traiteur 2019

## Groupe de 30 personnes minimum

Avec même menu **ou** même plat

### Entrées

- Pâté croûte et ses condiments 3.00/pers
- Assortiment de 4 salades de saison au choix 150 g/pers 3.80/pers
- Terrine maison de canard aux pistaches, lit de salade 3.80/pers
- Terrine de poisson maison aux écrevisses, mayonnaise 5.00/pers
- Pressé de saumon en gelée crevettes, asperges mayonnaise 5.90/pers
- Pressé de foie gras, asperges, lentilles, gelée au porto, salade 6.80/pers
- Feuilleté au jambon, champignons, salade 4.00/pers
- Saucisson brioché maison, jus au madère, salade 4.20/pers
- Bouchée a la reine aux escargots de bourgogne 5.80/pers
- Bouchée a la reine aux fruits de mer, saint jacques 6.80/pers

### Plats chauds avec garniture comprise

(Possibilité de mettre chaud en container), prêt de plaques électriques pour le dressage

- Mousse de poissons, sauce crustacée 5.80/pers
- Pavé de saumon, sauce fondue de poireau 7.50/pers
- Filet de lieu noir, sauce citronnée 6.80/pers
- Dos de cabillaud, sauce verveine 8.30/pers
- Fricassée de poulet à la crème ou sauce normande 6.30/pers
- Bœuf bourguignon, lardons, olives 6.60/pers
- Aiguillette de bœuf fondante, jus à la provençale 6.80/pers
- Fricassée de porc sauce grand mère ou a la graine de moutarde 6.30/pers
- Cuisse de canette confite, jus aux échalotes 6.70/pers
- Fricassée de veau sauce forestière ou poivre vert 8.50/pers
- Jambon à l'os, sauce madère 6.70/pers

Garniture à choix : gratin pomme de terre poireaux, gratin dauphinois, tagliatelles au beurre, riz aux petits légumes, gratin de purée aux noisettes

Sup. légumes : tomate confite, fagot de haricot 1.50/pers

Poêlée de légumes frais 2.20/pers

Tél : 03.85.28.90.50 - Fax 03.85.28.90.69

N° siret : 450 478 193 000 11 - Code APE 551 A

## Plats unique

Choucroute (5 viandes) 300g de chou, pommes vapeurs: 7.00/pers

Couscous aux légumes (poulet, agneau, merguez): 7.90/pers

Pot au feu Charollais, garniture de légumes: 6.90/pers

Tarti flette gratinée au vrai reblochon, salade: 6.40/pers

Supplément 0.70€ : 1 tranche jambon blanc, 2 tranches de rosette/pers

Ou 1 belle tranche jambon cru

Lasagne pur bœuf, gratinée à la crème, salade : 6.20/pers

Poule au riz (cuisse et après cuisson), sauce crémeuse, légumes : 6.00/pers

Paella maison lapin, poulet, fruits de mer, gambas : 8.50/pers

Cassoulet toulousain (canard, saucisse, lard) : 7.50/pers

Coq au vin, gratin dauphinois : 6.30/pers

## Fromages

Plateau de fromages (pâte crue et cuite) 1.50€/pers

Faisselle fermière du Brionnais pure vache, crème 1.00€/pers

(Réceptacle plastique fourni)

## Desserts

Tartelette feuilleté aux pommes ou poires, coulis compote: 2.70€/pers

Buffet d'entremets 5 sortes (tarte, gâteau) 4.50€/pers

Gâteau banquet anniversaire, réalisation maison (2 sortes à choix) 3.30€/pers

(Coulis, crème anglaise)

Nougat glacé aux noisettes caramélisées, coulis fruits rouges 3.60€/pers

Crème brûlée à la vanille, petits fours 3.60€/pers

Salade de fruits frais de saison, sirop léger 3.30€/pers

Tarte alsacienne aux cerises et amandes, crème anglaise 3.00€/pers

Mousse caramel et chocolat sur crème anglaise 3.00€/pers

Soupe à l'oignon 2.00/pers

(Croûtons, fromage râpé)

Hôtel Restaurant de Bourgogne

Mail : [hoteldebourgogne0421@orange.fr](mailto:hoteldebourgogne0421@orange.fr)

71 800 LA CLAYETTE

Tél : 03.85.28.90.50 - Fax 03.85.28.90.69

N° siret : 450 478 193 000 11 - Code APE 551 A