

Carte de Plats à emporter

Fêtes 2017

Entrées

Aspic gourmand au foie gras, gelée au porto: 5.40€

Aspic gourmand safrané au poisson blanc, crevettes : 5.50€

Galantine maison de volaille au foie gras : 7.20€

Terrine maison de foie gras de canard au muscat environ 80g/pers : 79€/kg

Terrine de poisson aux écrevisses, mayonnaise : 4.60€

Bouchée feuilletée aux fruits de mer, pétoncles, jus aux épices : 7.50€

Bouchée feuilletée aux ris de veau, champignons, quenelles : 9.50€

Saumon fumé d' écosses, toasts, citron environ 80g/pers 6.60€/la portion

Terrine maison de lapin aux noisettes : 4.70€

Terrine maison de canard aux pistaches : 4.20€

Pain surprise garniture charcuterie :

40 minis sandwiches 28€

- rosette, rillettes de porc, jambon cru, jambon blanc

Pain surprise garniture poisson :

40 minis sandwiches 40€

- saumon fumé, thon, crevettes

Pain surprise garniture fêtes :

40 minis sandwiches 60€

- foie gras maison, saumon fumé, rillettes d' oie

Poissons chauds

Mousse de poissons maison, petite garniture : 4.50€

Escalope de lieu noir, filet de rouget, petite garniture : 6.00€

Gratin de fruits de mer, poisson, saint jacques : 10.00€

Escalope de saumon, petite garniture : 6.50€

Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture : 7.80€

Panaché de 4 poissons, petite garniture : 8.50€

(Cabillaud, saumon, rouget, lieu noir)

Différentes sauces :

Crémant, safranée, fondue de poireau

Petite garniture (épinard frais, tomate cerise, fleuron au sésame)

Plats principaux spéciales fêtes

Fricassée de chapon aux champignons des bois, sauce crémé: 7.10€

Fricassée de dinde à l' étouffée façon grand mère : 5.90€

Fricassée de poularde fermière aux morilles : 10.20€

Fricassée de poulet Charollais aux châtaignes : 6.60€

Civet de cerf sauce grand veneur : 7.20€

Sauté de sanglier sauce moutarde à l' ancienne : 6.90€

½ Pigeon farci, jus réduit au foie gras: 8.60€

Cuissot de chevreuil minimum 10 pers, sauce madère : 8.90€

Plats principaux

Estouffade de bœuf Charollais à la bourguignonne : 5.50€

Aiguillette de bœuf fondante jus à la provençale : 6.60€

Lasagne maison de bœuf Charollais : 5.10€

Escarboeuf (Mijoté de bœuf, escargots, sauce aux herbes fraîches) : 7.50€

Blanquette de veau à l' ancienne : 6.30€

Filet de canard rôti, sauce cassis: 7.20€

Cuisse de canard confit maison, jus à l' échalote : 5.80€

Suprême de pintade jus au miel balsamique : 7.80€

Légumes (légumes frais)

Gratin dauphinois à la crème ou purée gratinée aux noisettes 2.00€

Tagliatelles au beurre 1.20€

Riz aux petits légumes frais 1.90€

1Fagot de haricots verts au lard 1.00€

Poêlée de légumes 7 variétés 2.60€

Mousse carotte 1.00€/ pièce

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon 3.50€

Tarte gourmande aux poires amandes, coulis 2.70€

Salade de fruits frais 2.70€

Ile flottante aux pralines, crème anglaise 2.70€

Bûche byzantine (chocolat), crème anglaise 3.50€

Un minimum de 2 portions du même plat
Dès 20 portions du même plat 5% de réduction

Hôtel de bourgogne 03.85.28.90.50
Email : hoteldebourgogne0421@orange.fr