

Carte de plats à emporter

(À commander 4 jours avant jour J)

Minimum 4 portions du même plat

Entrée

Assortiments de 7 mises en bouches 6.30/pers

Saucisse feuilletée, pruneau au lard, torsade au jambon cru, quiche, bouchée à l'escargot,

Verrine mousse jambon courgette, verrine tomate chèvre

Pâté croûte charcutier et ses condiments 3.20/pers

Terrine maison de canard aux pistaches 3.70/pers

Saucisson brioché maison 3.90/pers

Feuilleté au jambon ou forestière 4.50/pers

Assortiment de 3 salades saison au choix 3.20/pers (minimum 10 pers)

Pomme de terre harengs, panaché de salade, tomates mozzarella, taboulé, lentilles lardons pomme de terre, riz au thon, macédoine œuf, museau pomme de terre, pâtes jambon, carottes râpées, melon et pastèque, céleri rémoulade, piémontaise.

Bouchée à la reine aux escargots de bourgogne 5.80/pers

Médaille de brochet, mayonnaise (minimum 12 pers.) 7.90/pers (sous réserve)

Escalope de saumon bel vue, mayonnaise 6.30/pers

Saumon mariné aux fines herbes, saumon fumé, toasts 7.80/pers

Aspic au foie gras ou saumon, crevettes 6.50/pers

Foie gras maison au muscat de rivesaltes, portion 80 g 80 €/kg

Poisson chaud

Mousse de poissons, sauce au choix, petite garniture 4.90/pers

Pavé de saumon, sauce au choix, petite garniture 7.50/pers

Filet de lieu noir, sauce au choix, petite garniture 6.20/pers

Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture 8.20/pers

Panaché de 4 poissons sauce au choix, petite garniture 8.50/pers

Moules du bouchot à la crème 500 grammes/personne 5.50/pers

Soupe de moules et poissons avec morceaux minimum un litre 9.50/ litre

Différentes sauces :

Aneth, fondue de poireau, safranée, deux citrons

Garniture de légumes (légumes frais)

Riz aux petits légumes frais 3.00/pers

Gratin dauphinois ou gratin pomme de terre poireau 2.40/pers

Fagots haricots verts au lard 1.20/pièce

Tomates farcies à la provençale 1.50/2pièces

Ratatouille provençale 13.00/kg/8 personnes

Poêlée de légumes 7 variétés 3.20/pers

Mousse de petits pois carotte, petits lardons 2.10/pers

Garniture 3 légumes (fagot haricot, tomate, champignons) 2.60/pers

Tagliatelles (nature ou concassé de tomates) 1.50/pers

Viande chaude

(Bœuf exclusivement Charollais)

Lasagne maison pur bœuf	5.90/pers
Bœuf bourguignon façon grand-mère	6.30/pers
Aiguillette de boeuf fondante à la Provençale	6.60/pers
Estouffade de bœuf à la graine de moutarde	6.00/pers
Pot au feu garni (5 légumes)	7.00/pers
Escarboeuf façon Clovis	7.80/pers
(Mijoté de bœuf, escargots de bourgogne, sauce aux herbes fraîches)	
Rôti de veau façon bourgeois	7.50/pers
Cuisse de canette confite maison, jus à l'échalote	6.20/pers
Poulet fermier ou pintade fermière (À la crème, au vinaigre, morilles supp 1.20€)	6.20/pers
Gigot d'agneau rôti, jus aux herbes (minimum 10 personnes)	8.50/pers
Fricassée de veau (sauce forestière ou agrumes)	7.50/pers
Magret de canard rôti (sauce crème de cassis, poivre vert)	8.00/pers
Désossé de caille aux petits oignons 1+1/2/pers	7.90/pers
½ pigeon farci jus au porto	7.90/pers
Filet de bœuf en croûte, sauce périgourdine (minimum 10 personnes)	14.50/pers

Desserts

Ile flottante aux pralines, crème anglaise	2.50/pers
Salade de fruits frais	3.00/pers
Crème brûlée à la vanille, madeleines	3.60/pers
Nougat glacé aux noisettes, coulis fruits rouge	3.60/pers
Tarte feuilleté à choix (pomme, poire, abricot, pêche, ananas, cerise)	2.50/pers
Tarte alsacienne aux cerises	2.90/pers
Mousse aux deux chocolats, cigarettes	3.00/pers
Mousse cassis, coulis de fruits rouges	3.00/pers
Trio de choux (vanille, chocolat, caramel) crème anglaise	3.30/pers
Gâteau anniversaire (différent parfum) coulis ou crème anglaise	3.50/pers

Hôtel restaurant le bourgogne

La clayette

Tél. : 03.85.28.90.50

hoteldebourgogne0421@orange.fr

www.hoteldebourgogne.fr