

Menus traiteur avec service 2018

(Minimum 30 convives)

Moins de 30 personnes adulte, sup. de 2€00/convive

Nos menus comprennent :

- 1 petit pain sur table, Pain de campagne ou flûte
Café servi à table, dressage des couverts
- Un cuisinier
- Une serveuse pour environ 30 convives
- Durée du service maximum 5 heures/ serveuse (plonge comprise avec machine)
- Service supplémentaire 22€/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.
- Plateau de feuilleté apéritif 4 sortes +1 quiche 4.50€/pers

PS : possibilité de faire des changements dans nos menus,

Ainsi que chiffrer vos propositions

Condition du tarif : Tout le monde le même choix (sauf exception)

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 4.20€
- Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture 5.50€
- Panaché de 4 poissons sauce au choix, petite garniture 6.30€
- Cassolette de Saint Jacques au whisky, petite garniture 8.90€

Différentes sauces :

Crémant, fondue de poireau, safranée, deux citrons

Menu 25.00 euros

Aspic maison de saumon thon, mayonnaise, petite salade

ou

Bouchée feuilletée aux escargots à la persillade, saladin

Aiguillette de bœuf fondante jus grand-mère

Gratin à choix, garniture de légumes frais

ou

Cuisse de canard confite jus réduit aux échalotes

Gratin à choix, garniture de légumes frais

Faiselle fermière de Saint Germain, crème

ou

Plateau du fromager

Liste de dessert à choix

Menu 29.50 euros

Galantine maison de volaille au foie gras, petite garniture

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 fondante, jus au thym, romarin, tomate confite

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

Faiselle fermière de Saint Germain, crème

ou

Plateau du fromager, cerneaux de noix

Liste de dessert à choix

Menu enfant 11.00 euros

Jambon blanc rosette, plat à définir, dessert du groupe

Menu 34.00 euros

Foie gras maison aux figues, petite garniture, saladine

ou

½ queue de homard pochée, sauce à l'armoricaine, fleuron

Faux filet Charollais cuit entier, jus à la bordelaise

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

Desserts

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

- 2 parfums dès 40 pers.

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la vanille, petits fours

Salade de fruits frais, 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. 1.50€,

Buffet de dessert 6 mignardises /pers sup.2.80€

Assiette gourmande 3 sortes de desserts

Assiette gourmande (5 sortes sup. 1.50€)

Hôtel restaurant le bourgogne la clayette

Tél. : 03.85.28.90.50 Fax : 03.85.28.90.69

hoteldebourgogne0421@orange.fr