

Tarif groupe traiteur 2021

Groupe de 30 personnes minimum

Avec même menu **ou** même plat

Entrées

- Pâté croûte et ses condiments 3.00/pers
Terrine maison de canard aux pistaches, lit de salade 3.80/pers
Terrine de poisson maison aux crevettes, mayonnaise 5.00/pers
Médaille de saumon, colin, mayonnaise, citron 5.90/pers
Pressé de foie gras, asperges, lentilles, gelée au porto, salade 6.20/pers
Vol au vent (pur beurre) jambon, champignons, quenelles 4.90/pers
Saucisson brioché maison, jus au madère, salade 4.60/pers
Plat de charcuterie (5 sortes) condiments, moutarde 3.90/pers
Aspic individuel œuf, jambon, crudités, mayonnaise, salade 3.20/pers

Nos Salades maison

Compter minimum 250 grammes par personne –
Commande minimum de 2.000 kg par salade composée. 15€ / kg

- Tomates mozzarella** mozzarella billes, tomates, basilic, vinaigrette balsamique
Piémontaise pomme de terre, œuf, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise
Taboulé semoule, tomate, oignons, concombre, poivron, raisin, menthe, huile d'olive, jus citron
Salade niçoise pomme de terre, haricots verts, poivrons, oignon, tomate, thon, olive, huile d'olive, jus citron
Salade de riz riz, tomates, œuf, thon, maïs, olive, mayonnaise
Trio de crudités carottes râpées, tomates quartier, œuf dur, dés de betterave, sauce à part
Céleri rémoulade céleri râpé, jus de citron, mayonnaise
Salade de museau museau de boeuf, pomme de terre, oignons, cornichons, tomates, vinaigrette
Macédoine de légumes 5 sortes de légumes en morceaux, pomme de terre, mayonnaise, œuf dur
Vietnamienne chou blanc, filet de poulet, carottes râpées, cacahuètes, vinaigrette au soja
Salade de lentilles vertes lentilles vertes, lardons, oignons, pomme de terre, vinaigrette
Salade de pâtes à l'océane pâtes, tomates confites, poivron, crevettes, saumon fumé, fenouil, concombre, huile d'olive, jus citron
Salade de choux rouges choux rouges, pommes, noix, lardons, raisins, vinaigrette
Salade de choux blancs choux blancs, raisins, oignon blanc, mayonnaise
Salade méditerranéenne pâtes, tomates confites, poivron, dés de jambon, basilic, fenouil, effiloché de jambon cru, vinaigrette balsamique

Tél : 03.85.28.90.50 - Fax 03.85.28.90.69

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

Plats chauds avec garniture comprise

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

- Mousse de poissons, sauce citronnée 8.00/pers
- Pavé de saumon, sauce fondue de poireau 9.90/pers
- Dos de filet de colin, sauce aux épices doux 8.9/pers
- Dos de cabillaud, beurre blanc à l'aneth 9.90/pers
- Fricassée de poulet à la crème, cognac ou sauce basquaise 8.20/pers
- Boeuf bourguignon charolais, lardons, olives 8.60/pers
- Aiguillette de boeuf fondante, jus à la provençale 8.80/pers
- Fricassée de porc sauce moutarde à l'ancienne 7.90/pers
- Cuisse de canette confite, jus aux échalotes 8.60/pers
- Fricassée de veau français, sauce forestière 10.00/pers
- Jambon à l'os, sauce porto 9.00/pers
- Escarboeuf, sauce fines herbes 10.00/pers
- Bas carré de veau en rôti, jus à l'ancienne 10.00/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 : 1 fagot de haricot, 2 tomates cerise rôti 1.50/pers
Poêlée de légumes frais 2.80/pers 130g
Flan de petits légumes frais 2.50/pers (individuel)
Ratatouille maison 2.00/pers 150g

Plats unique

- Choucroute (5 viandes) 300g de choux, pommes vapeurs: 8.50/pers
- Couscous aux légumes (poulet, boeuf charolais, merguez):9.00/pers
- Pot au feu Charollais, garniture de légumes: 8.30/pers
- Tarti flette gratinée au vrai reblochon, salade: 7.50/pers
- Supplément 0.80€ :1 tranche jambon blanc, 2 tranches de rosette/pers
Ou 1 belle tranche jambon cru
- Lasagne pur boeuf, gratinée à la crème, salade : 7.50/pers
- Poule au riz (cuisse et après cuisson), sauce crémeuse, légumes : 7.20/pers
- Paella cuisse de poulet, fruits de mer, moules, crevettes, gambas : 8.70/pers
- Coq au vin, gratin dauphinois : 7.9/pers

Tél : 03.85.28.90.50 - Fax 03.85.28.90.69

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

Viande froide

Plateau ou assiette froide, viande et charcuterie 8.50€/ portion
2 viandes froides, 4 sortes de charcuterie, suivant arrivage
Cornichons, mayonnaise, moutarde, chips

Fromages

Plateau de fromages (pâte crue et cuite) 1.80€/pers
Faisselle fermière du Brionnais pure vache, crème 1.00€/pers

Desserts

Tartelette feuilleté aux pommes ou poires, coulis compote: 2.90€/pers
Buffet d'entremets 5 sortes (tarte, gâteau) 4.90€/pers
Gâteau banquet anniversaire, réalisation maison (2 sortes à choix) 3.30€/pers
Demander notre carte de gâteaux
Nougat glacé aux noisettes caramélisées, coulis fruits rouges 3.90€/pers
Crème brûlée à la vanille, petits fours 3.90€/pers
Salade de fruits frais de saison, sirop léger 3.90€/pers
Tarte alsacienne aux cerises et amandes, crème anglaise 3.50€/pers
Mousse caramel et chocolat sur crème anglaise 3.90€/pers

Soupe à l'oignon 2.00/pers
(Croûtons, fromage râpé)

Hôtel Restaurant de Bourgogne
Mail : hoteldebourgogne0421@orange.fr
71 800 LA CLAYETTE