

Carte festive plats à emporter 2019

Nos entrées, poisson chauds, légumes

Tranche de pâté croûte pintade, morilles, vin jaune : 5.90€

Tranche de pâté croûte de lièvre au beaujolais : 4.00€

Terrine maison de chevreuil aux noisettes : 4.50€

Galantine maison de foie gras/pistache : 6.50€

Terrine maison de foie gras de canard au muscat à la coupe ou en bloc : 78€/kg

Terrine maison de foie gras de canard aux figues moelleuse à la coupe ou en bloc : 78€/kg

Bouchée à la reine aux escargots, persillade : 7.00€

Tranche de saumon farci en croûte : 6.20€

Terrine de poisson maraîchère aux crevettes, mayonnaise : 4.50€

Aspic gourmand de poisson, gelée aneth, mayonnaise : 6.00€

Saumon fumé d'écosse tranché main, citron : 7.50€

Pain surprise, 50 minis sandwiches

Garniture charcuterie : rosette, rillettes de porc, jambon cru, jambon blanc : 30.00€

Garniture poisson : saumon fumé, thon, crevettes : 42.00€

Garniture fêtes : foie gras maison, saumon fumé, rillettes d'oie : 65.00€

Mousse de poissons maison, julienne de légumes, sauce fondue de poireau : 5.80€

Gratin de fruits de mer, poisson, jus méridionale : 8.00€

Mousseline de homard, langoustine, julienne de légumes, sauce crémeux aux agrumes : 9.00€

Dos de colin, julienne de légumes, sauce festive au safran : 6.50€

Lotte pochée sauce à l'armoricaine : 10.00€

Gratin dauphinois à la crème : 2.20€/portion

Riz aux petits légumes frais : 2.50€/portion

1 Fagot de haricots verts au lard : 1.50€/portion

Poêlée de légumes 7 variétés : 3.00€/portion

Châtaignes au jus : 2.20€/portion

Nos Plats viandes chauds

Fricassée de chapon aux champignons des bois, sauce crémeux : 7.20€

Fricassée de dinde à l'étouffée grand-mère, châtaignes : 5.90€

Fricassée de poularde fermière crème de morilles : 10.50€

Suprême de canette, chou braisé, jus : 7.80€

Magret de canard rôti sauce à la crème de cassis : 9.00€

Cuisse de canard rôti, jus au raisin : 6.10€

Sauté de sanglier sauce moutarde à l'ancienne: 7.00€

Boudin blanc aux morilles100g, sauce armagnac: 3.00€

Civet de cerf sauce grand veneur : 7.30€

½ Pigeon farci au foie gras, jus : 9.50€

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

Pithiviers de veau (ris et mignon) individuel, sauce foie gras : 11.00€

Aiguillette de bœuf fondante, jus bourguignon : 6.90€

Blanquette de veau à l'ancienne sauce forestière : 7.50€

Souris d'agneau fondante, jus au thym : 6.10€

Desserts maison

Crème brûlée à la vanille bourbon : 3.50€

Salade de fruits frais : 3.00€

Ile flottante aux pralines, crème anglaise : 3.00€

Bûche pâtissière au chocolat, crème anglaise : 3.50€

Bûche mousse fruits rouges, biscuit Joconde, coulis : 3.50€

Hôtel de Bourgogne

71800 La clayette

03.85.28.90.50

hoteldebourgogne0421@orange.fr

Le Chofaye

71170 Chauffailles

03.85.81.11.48

sarllechofaye@gmail.com