

# Hôtel de Bourgogne

03.85.28.90.50 71800 La clayette

[hoteldebourgogne0421@orange.fr](mailto:hoteldebourgogne0421@orange.fr)

## Carte de plats à emporter

### Entrées

Pâté croûte charcutier, condiments 3.00€/portion

Terrine de canard aux pistaches, condiments 3.00€/portion

Cassolette de 12 escargots de bourgogne beurre persillé (en coquille) 9.80€/portion

Médailon de saumon, colin, mayonnaise 5.50€/portion

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

Gratinée de fruits de mer, saint jacques (en coquille) 120g 5.50€/portion

Galantine de canard au foie gras, condiments 5.50€/portion

Aspic œuf, jambon, cornichon, cerfeuil, gelée madère 3.00€/portion

Vol au vent (pur beurre) jambon, champignons, quenelles 5.50€/portion

### Un choix de salade riche en saveurs et en variété.

Compter minimum 250 grammes par personne –

Commande minimum de 1.500 kg par salade composée.

Tomates mozzarella 16€/kg mozzarella billes, tomates, basilic, vinaigrette balsamique

Piémontaise 14€/kg pomme de terre, œuf, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise

Taboulé 14€/kg semoule, tomate, oignons, concombre, poivron, raisin, menthe, huile d'olive, jus citron

Salade niçoise 14€/kg pomme de terre, haricots verts, poivrons, oignon, tomate, thon, olive, huile d'olive, jus citron

Salade de riz 14€/kg riz, tomates, œuf, thon, maïs, olive, mayonnaise

Trio de crudités 10€/kg carottes râpées, tomates quartier, œuf dur, dés de betterave, sauce à part

Céleri rémoulade 14€/kg céleri râpé, jus de citron, mayonnaise

Salade de museau 14€/kg museau de boeuf, pomme de terre, oignons, cornichons, tomates, vinaigrette

Macédoine de légumes 14€/kg 5 sortes de légumes en morceaux, pomme de terre, mayonnaise, œuf dur

Vietnamienne 16€/kg chou blanc, filet de poulet, carottes râpées, cacahuètes, vinaigrette au soja

Salade de lentilles vertes 14€/kg lentilles vertes, lardons, oignons, pomme de terre, vinaigrette

Salade de pâtes à l'océane 16€/kg pâtes, tomates confites, poivron, crevettes, saumon fumé, fenouil, concombre, huile d'olive, jus citron

Salade de choux rouges 14€/kg choux rouges, pommes, noix, lardons, raisins, vinaigrette

Salade méditerranéenne 14€/kg pâtes, tomates confites, poivron, dés de jambon, basilic, fenouil, effiloché de jambon cru, vinaigrette balsamique

## Poissons

Mousse de poissons aux crevettes, sauce citronnée 5.90€/portion

Pavé de saumon, sauce fondue de poireaux 7.00€/portion

Trio de poisson (suivant arrivage), sauce safranée 8.50€/portion

Truite fario poêlée meunière aux amandes, citron 9.00€/portion

Fricassée de 12 grenouilles sauvages (calibre 16,20) à la persillade, citron 9.50€/portion

## Accompagnements

Riz aux petits légumes frais 2.50€/port. Gratin dauphinois à la crème 2.50€/port.

Ratatouille provençale 18.00€/kg

Poêlée de légumes frais 7 variétés 3.80€/port. Tagliatelles au beurre 1.70€/port.

## Viandes

(Bœuf Charollais, volaille, veau, agneau, porc provenance française)

Lasagne maison pur bœuf 6.00€/ portion

Aiguillette de boeuf fondante à la Provençale 6.60€/ portion

Assiette de cochonnaille à la beaujolaise 6.60€/ portion

(Pied de porc désossé, lard, saucisson à cuire)

Cuisse de canard confite maison, jus à l'échalote 6.50€/ portion

Poulet Charolais aux morilles, sauce crème 8.00€/ portion

Gigot d'agneau rôti, jus aux herbettes (minimum 10 personnes) 9.50€/ portion

Blanquette de veau sauce forestière 7.50€/ portion

Magret de canard rôti au miel d'acacia, jus 8.00€/ portion

Plateau froid, viande et charcuterie 7.50€/ portion minimum 5 pers.

2 viandes froides, 4 sortes de charcuterie, suivant arrivage

Cornichons, mayonnaise, moutarde

## Desserts

Salade de fruits frais 3.00€/ portion

Ile flottante aux pralines, crème anglaise 3.00€/ portion

Crème brûlée à la vanille, cigarettes 3.00€/ portion

Mousse au chocolat noir, cigarettes 3.00€/ portion