

Tarif plat groupe traiteur Fêtes 2019

Groupe de 40 personnes minimum

Plats chauds avec garniture comprise

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

- Mousse de poissons, sauce crustacée 5.80/pers
- Pavé de saumon, sauce fondue de poireau 7.50/pers
- Filet de lieu noir, sauce citronnée 6.80/pers
- Dos de cabillaud, sauce verveine 8.30/pers
- Fricassée de poulet à la crème ou sauce normande 6.30/pers
- Bœuf bourguignon, lardons, olives 6.60/pers
- Aiguillette de bœuf fondante, jus à la provençale 6.80/pers
- Fricassée de porc sauce grand mère ou a la graine de moutarde 6.30/pers
- Cuisse de canette confite, jus aux échalotes 6.70/pers
- Fricassée de veau sauce forestière ou poivre vert 8.50/pers
- Jambon à l'os, sauce madère 6.70/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 : tomate confite, fagot de haricot 1.50/pers
Poêlée de légumes frais 2.20/pers

Plats unique

- Choucroute (5 viandes) 300g de choux, pommes vapeurs: 7.50/pers
- Couscous aux légumes (poulet, agneau, merguez):7.90/pers
- Pot au feu Charollais, garniture de légumes: 6.90/pers
- Tarti flette gratinée au vrai reblochon, salade: 6.40/pers
- Supplément 0.70€ :1 tranche jambon blanc, 2 tranches de rosette/pers
Ou 1 belle tranche jambon cru

Tél : 03.85.28.90.50 - Fax 03.85.28.90.69

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

Lasagne pur bœuf, gratinée à la crème, salade : 6.20/pers
Poule au riz (cuisse et après cuisson), sauce crémeuse, légumes : 6.00/pers
Paella maison lapin, poulet, fruits de mer, gambas : 8.50/pers
Cassoulet toulousain (canard, saucisse, lard) : 7.50/pers
Coq au vin, gratin dauphinois : 6.30/pers

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

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