

# Tarif groupe traiteur 2020

## 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 écrevisses, mayonnaise	5.00/pers
Médailon de saumon, colin, mayonnaise, citron	5.90/pers
Pressé de foie gras, asperges, lentilles, gelée au porto, salade	6.80/pers
Feuilleté au jambon, champignons, salade	4.00/pers
Saucisson brioché maison, jus au madère, salade	4.50/pers
Bouchée a la reine aux escargots de bourgogne	5.80/pers
Bouchée a la reine aux fruits de mer, saint jacques	6.80/pers

### Nos Salades maison

Compter minimum 250 grammes par personne –  
Commande minimum de 2.000 kg par salade composée. 14€ / 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 crustacée 6.50/pers
- Pavé de saumon, sauce fondue de poireau 8.10/pers
- Filet de lieu noir, sauce citronnée 6.90/pers
- Dos de cabillaud, sauce verveine 8.90/pers
- Fricassée de poulet à la crème ou sauce normande 7.00/pers
- Bœuf bourguignon, lardons, olives 7.10/pers
- Aiguillette de bœuf fondante, jus à la provençale 7.50/pers
- Fricassée de porc sauce grand mère ou a la graine de moutarde 6.80/pers
- Cuisse de canette confite, jus aux échalotes 7.50/pers
- Fricassée de veau sauce forestière ou poivre vert 8.90/pers
- Jambon à l'os, sauce madère 7.30/pers
- Escarboeuf, sauce fines herbes 8.50/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  
Mousse de légumes 1.90/pers

## Plats unique

- Choucroute (5 viandes) 300g de choux, pommes vapeurs: 7.90/pers
- Couscous aux légumes (poulet, agneau, merguez):7.90/pers
- Pot au feu Charollais, garniture de légumes: 7.50/pers
- Tarti flette gratinée au vrai reblochon, salade: 6.90/pers
- Supplément 0.70€ :1 tranche jambon blanc, 2 tranches de rosette/pers  
Ou 1 belle tranche jambon cru
- Lasagne pur bœuf, gratinée à la crème, salade : 6.50/pers
- Poule au riz (cuisse et après cuisson), sauce crémeuse, légumes : 6.50/pers
- Paella cuisse de poulet, fruits de mer, moules, crevettes, gambas : 8.00/pers
- Cassoulet toulousain (canard, saucisse, lard) : 7.90/pers
- Coq au vin, gratin dauphinois : 6.30/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 7.50€/ portion  
2 viandes froides, 4 sortes de charcuterie, suivant arrivage  
Cornichons, mayonnaise, moutarde, chips

## Fromages

Plateau de fromages (pâte crue et cuite) 1.50€/pers  
Faisselle fermière du Brionnais pure vache, crème 1.00€/pers

## Desserts

Tartelette feuilleté aux pommes ou poires, coulis compote: 2.70€/pers  
Buffet d'entremets 5 sortes (tarte, gâteau) 4.50€/pers  
Gâteau banquet anniversaire, réalisation maison (2 sortes à choix) 3.00€/pers  
Demander notre carte de gâteaux  
Nougat glacé aux noisettes caramélisées, coulis fruits rouges 3.60€/pers  
Crème brûlée à la vanille, petits fours 3.60€/pers  
Salade de fruits frais de saison, sirop léger 3.30€/pers  
Tarte alsacienne aux cerises et amandes, crème anglaise 3.00€/pers  
Mousse caramel et chocolat sur crème anglaise 3.30€/pers

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

Hôtel Restaurant de Bourgogne  
Mail : [hoteldebourgogne0421@orange.fr](mailto:hoteldebourgogne0421@orange.fr)  
71 800 LA CLAYETTE