

NOS DESSERTS

- Vacherin et son coulis de framboises coulis: 8.00
- Framboisier et son coulis de fruits rouge: 8.00
- Bavarois chocolat poire sur lit de crème anglaise : 8.00
- Craquissimo (délice au chocolat et au praliné croustillant), sur lit de crème anglaise : 6.00
- Forêt noire, crème anglaise : 8.50

Les commandes:

Hotel - Restaurant

« Le Bourguignon »

Tel.: 03.80.75.34.51

Fax.: 03.80.75.37.06

Site internet : www.le-bourguignon.com

Adresse mail : contact@le-bourguignon.com

<https://www.facebook.com/lebourguignon21310>



Le Bourguignon



Hôtel - Restaurant

Côte-d'Or



Carte traiteur

L'Equipe du Bourguignon 2022
21310 BEZE

Tel.: 03.80.75.34.51

Fax.: 03.80.75.37.06

Site internet : www.le-bourguignon.com

Adresse mail : contact@le-bourguignon.com

PLATEAU APERTITIF DE 4 CANAPES CHAUDS : 7.50 €
(à partir de 5 personnes)

- Mini bouchée d'escargot de Bourgogne à l'ail
- Gougère au comté
- Cookies, oignons, sésame et lard fumé

PLATEAU APERTITIF DE 4 ASSORTIMENTS FROIDS : 7.50 €
(à partir de 5 personnes)

- Terrine au fromage de chèvre frais, abricots, éclats de noisettes et graines de pavot
- Mini brochette de noix de pétoncles sauce cocktail
- Terrine guacamole et crevettes

ENTREES FROIDES

- Terrine maison : 8.50
- Roulé de poissons à la mousse de saumon, sauce cocktail : 9.50
- Terrine de foie gras de canard maison, accompagnée de toasts : 15.00
- Trilogie de saumon : saumon en tartare, saumon gravlax et saumon mariné aux baies roses et huile d'olives : 13.20
- Pièce de saumon en Belleuve et crevettes bouquets, sauce cocktail et mayonnaise : 1 pour 20 pers : 150.00

(* uniquement en période de chasse)

ENTREES CHAUDES

- Croûte forestière : 9.50
- Croûte aux morilles : 18.00
- Feuilleté d'escargots : 12.50
- Douzaine d'escargots : 13.00

VIANDES CHAUDES ET GARNITURE DE LEGUMES

- Filet mignon de veau aux morilles : 20.00
 - Filet mignon de veau forestier : 16.00
 - Filet mignon de veau Vigneronne : 14.00
 - Poulet « Pattes noires de Bourgogne » façon Coq au vin du Jura : 12.50
 - Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles : 18.50
 - Fricassée de poulet Charolais au jus de truffes : 16.50
 - Ris de veau aux morilles : 19.00
 - Pavé de biche sauce grand veneur : 18.00 *
 - Civet de biche : 12.00 *
 - Filet de bœuf aux morilles : 22.00
 - Filet de bœuf au jus de truffes : 21.00
 - Filet de bœuf aux pleurotes : 18.50
 - Jambon braisé au chablès : 9.50
- (* uniquement en période de chasse)

BUFFETS FROIDS (par personne)

- Assortiment de 5 variétés de salades composées : 8.50
(Salade marocaine, Fenouil et crevettes, piémontaise, Pomme de terre, Coleslaw)
- Buffet de charcuteries : 12.80 (Jambon cuit et cru, terrine maison, jambon persillé)
- Buffet de poissons minimum 20 pers : 15.00
(Saumon en Belleuve, saumon mariné maison, crevettes cocktail et bouquet, sauce cocktail et mayonnaise)

* Buffet de viandes : 14.00 avec 3 viandes (choix avec, rôti porc, poulet, rosbif ou gigot (+3)
mayonnaise et salade verte

PLATS UNIQUES (par personne)

- Tartiflette avec salade : 11.00
- Paëlla tout poissons : 18.50
- Paëlla, porc, poulet, poissons : 15.50
- Couscous : 18.00