

Menus Réveillon 2011

(Prix € TTC le menu, minimum 2 personnes)

Tous nos menus peuvent être complétés par le fromage, la pâtisserie et le pain.
Les poids des produits composant nos menus sont identiques à ceux précisés sur notre carte.

15.20 €

Menu Chopin

Royale d'écrevisses, crevettes scampis,
mini quenelles de brochet, crème d'ail et fenouil

Veau rôti 12 heures fourré aux morilles,
sauce réduite à la Fine champagne

Assortiment de 2 légumes (à choisir)

16.30 €

Menu Bach

Mitonnée de la Dombes sauce Nantua
(filet de sandre queues d'écrevisses,
quenelle de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses)

Pavé de Magret de canard
au cœur de coings confits et foie gras

Assortiment de 2 légumes (à choisir)

17.50 €

Menu Berlioz

Assiette du Périgord
(Foie gras de canard mi cuit
en terrine et rillettes de lapin au thym)

Caille braisée fourrée aux raisins et abricots confits (désossée)

Assortiment de 2 légumes (à choisir)

Afin de vous servir au mieux, nous vous conseillons
de nous transmettre vos commandes :

- De Noël avant le 17 décembre
- du jour de l'an avant le 24 décembre

20.00 €

Menu Vivaldi

Duo de terrine de caille au foie gras et terrine de ris de veau
aux cèpes, cubes de gelée aux vins de sauternes,
chutney de rhubarbe confite

Timbaline de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées
sauce au vin blanc du buges, spaghettis de courgettes à la crème

Pavé de magret de canard
au cœur de coings confits et foie gras

Assortiment de 2 légumes (à choisir)

22.00 €

Menu Offenbach

Opéra de foie gras de canard et poitrine de volaille,
chutney de rhubarbe confite, émincés de magret
de canard fumé, biscuit parfumé pain d'épices

Tournedos de saumon au cœur de noix de Saint-Jacques,
sauce au raifort, spaghettis de courgette

Civet de cerf aux myrtilles

Assortiment de 2 légumes (à choisir)

27.90 €

Menu Mozart

Assiette royale au foie gras de canard entier mi-cuit en terrine,
dôme de panais, chutney de rhubarbe confite

Royale d'écrevisses, crevettes scampis,
mini quenelles de brochet, crème d'ail et fenouil

Filet de bœuf rôti aux sucs de porto

Assortiment de 2 légumes (à choisir)

Pâtisseries

commande en nombre pair - minimum : 4 personnes

Prix € TTC
La portion

- | | |
|---|-----------------|
| Desserts Glacés | 3,60 |
| ■ Nougat glacé nougat glacé, amandes, fruits confits | |
| ■ Soufflé glacé Grand Marnier
mousse glacée Grand Marnier, bigarreaux confits, meringue | |
| ■ Soufflé glacé au chocolat mousse glacée chocolat, meringue, chocolat, truffes | |
| ■ Vacherin glacé ou bûche glacée
fraise, framboise, abricot, vanille, chocolat, meringue, chantilly, glace ou sorbet | |
| ■ Corbeille de fruits givrés 2 fruits par personne sup/personne..... | 1,10 |
| Desserts Pâtisseries | 3,60 |
| ■ Ambassadeur biscuit, crème pâtissière, fruits confits | |
| ■ Bergeron biscuit pistaché, mousse au chocolat, mousse abricot | |
| ■ Brésilien biscuit café, crème au beurre, café | |
| ■ Charlotte aux poires biscuit, crème bavaroise, poires, coulis de framboises | |
| ■ Duo biscuit chocolat, mousse chocolat, parfum orange, Grand Marnier | |
| ■ Faux Bois mousse chocolat, chocolat praliné, feuilletine "petit craquant" | |
| ■ Framboisier biscuit, crème pâtissière, framboises | |
| ■ Fruitier biscuit, crème bavaroise vanille, fraises préconfitées, fruits frais | |
| ■ Gâteau exotique biscuit noix de coco, glaçage mangue, crème noix de coco | |
| ■ Jour et Nuit biscuit chocolat, mousse chocolat, chantilly | |
| ■ Mandarin crème bavaroise chocolat, mandarines, biscuit chocolat | |
| ■ Panouille bressane biscuit, crème fruit confit, crème au beurre pralinée | |
| ■ Succès biscuits amandes, ganache chocolat | |
| ■ Bûche de Noël parfums : crème au beurre praliné,
crème au beurre café, ganache chocolat..... | la portion 3,60 |
| ■ Mignardise..... | la pièce 1,20 |
| ■ Macaron caramel, chocolat, pistache, orange, citron, café..... | la pièce 0,90 |

Tarifs TTC (TVA 5,5%) valables du 01/12/2011 au 31/01/2012

Des Cuisiniers de talent et des Maîtres d'Hôtel
au Service de vos Réceptions !



3, rue Guichenon - 01000 BOURG EN BRESSE
Tél. 04 74 24 68 60 - Fax 04 74 22 63 25
E-mail : reception@bourg-traiteur.fr

WWW.BOURG-TRAITEUR.FR

Création Agence Iconcréa 05 83 24 94 98 - Document non contractuel. Tous réserves d'erreurs.



Repas des Grands jours...

Laissez-vous surprendre
par la finesse et l'originalité de notre cuisine

+++ Généreuse +++ Savoureuse
+ Festive + Volupté + Gourmande



WWW.BOURG-TRAITEUR.FR



Entrées Froides

Prix € TTC
La portion

- 1/2 Queue de langouste et sa douceur d'avocat à la tomate confite 18,00
- Assiette de l'Ecailler :
4 huîtres n° 4, 3 crevettes roses, 1 amande, bulots, crevettes grises 14,90
- Assiette royale au foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, dôme de panais, chutney de rhubarbe confite 60g + 50g 10,50
- Médaille de sandre au filet de rouget garni 8,80
- 👉 Tiramisu de noix de St Jacques et médaillon de saumon au cœur de crevette scampi 8,00
- Brochet reconstitué garni *minimum 8 personnes 250/pers* 8,00
- Saumon reconstitué garni *minimum 8 personnes 250g/pers* 8,00
- Assiette du Périgord foie gras mi-cuit en terrine au Porto Blanc et sa rilette de lapin au thym 40 g + 30 g 7,90
- Opéra de foie gras de canard et poitrine de volaille, chutney de rhubarbe confite, émincés de magrets de canard fumés, biscuit parfumé pain d'épices 7,50
- Médaille de brochet aux queues d'écrevisses garni 7,00
- Saumon de Norvège fumé en Dombes et toasts 7,00
- Assiette MARCO POLO
Médaille de brochet aux queues d'écrevisses, picata de saumon en croûte d'amande, crème brûlée de noix de St Jacques au whisky 6,80
- Médaille de saumon à l'aneth garni 6,70
- Duo de terrine de caille au foie gras et terrine de ris de veau aux cèpes, cubes de gelée aux vins de Sauternes, chutney de rhubarbe confite 5,50

👉 Recommandé par nos chefs de cuisine

* **Garniture des poissons**
douceur d'avocat à la tomate confite, tomate, mayonnaise **ou** terrine aux 3 légumes, crevette bouquet, tomate, mayonnaise

Entrées Chaudes

Prix € TTC
La portion

- Demi-queue de langouste au whisky, garnie de riz parfumé de basmati 18,50
- Poêlée de noix de St Jacques et crevettes scampis à la crème d'ail au whisky 8,90
- Filet de sandre poêlé à la sauce Champagne, et spaghettis de courgette à la crème 8,50
- Cassolette de queue d'écrevisses, noix de St Jacques et cuisses de grenouilles à la sauce Nantua, petite brunoise de légumes 7,50
- Feuilleté d'escargots et cuisses de grenouilles aux queues d'écrevisses, à la crème de Champagne persillée 7,50
- Mitonnée de la Dombes sauce Nantua
filet de sandre, queues d'écrevisses, quenelle de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses 6,50
- Timbale de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées sauce au vin blanc du Bugey, spaghettis de courgettes à la crème 6,30
- Tournedos de saumon aux cœur de noix de St Jacques sauce au raifort, spaghettis de courgette 6,50
- Délice de faisan aux châtaignes et au cœur de champignons forestiers, sauce crémeuse au vin du Jura 6,10
- Gratin de fruits de mer à la sauce de crustacés 6,00
- Pyramide de saumon et son cœur crémeux de crevettes au gingembre, spaghettis de courgette à la crème 5,90
- Coquille Saint Jacques gratinée à la Dieppoise 5,50

👉 Recette

👉 Goût

👉 Savoir-faire

👉 Artisanale

Volailles

Prix € TTC
La portion

- Poulet de Bresse à la crème aux morilles 340 g 12,00
- Poulet de Bresse à la crème 340 g 9,90
- Poulet fermier charolais à la crème aux morilles 340 g 8,00
- 👉 Pavé de magret de canard au cœur de coings confits et foie gras 240 g 7,90
- Dinde fermière braisée au four et son rûgout de châtaignes "grand-mère" 7,80
- Filet de canette rôti, sauce fine au Calvados 240 g 7,50
- Suprême de pintade braisé au vin du Jura 7,50
- Suprême de chapon fourré au dés de foie gras de canard aux pointes d'asperges vertes et aux morilles, sauce à la crème 7,50
- Poulet fermier charolais à la crème aux écrevisses ou au vin jaune 340 g 7,00
- Poulet fermier charolais à la crème 340 g 6,40
- Jambonnette de cuisse de poulet fermier farcie aux morilles 6,00
- Poitrine de volaille au foie gras de canard, aux asperges et cèpes, sauce à la crème 230 g 5,90

Gibiers

Prix € TTC
La portion

- Civet de cerf aux myrtilles 7,50
- Civet de sanglier au vin des côtes du Rhône et aux airelles 8,00
- Filet de faisan en croûte feuilletée, aux petites feuilles de chou vert et lardons, sauce Madère 7,80
- Gigue de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes 10,90
- Médaille de lièvre à la royale fourré au foie gras (sans os) 7,50
- Noisette de cuissot de cerf poêlée au 9 poivres, aux sucs de Porto rouge 8,30
- 👉 Caille braisée fourrée aux raisins et abricots confits (désossée) 7,90

Viandes

Prix € TTC
La portion

- Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée sauce périgourdine à la truffe et au bloc de foie gras de canard 300g 12,50
- Filet de bœuf rôti sauce aux sucs de porto 240g 11,90
- Blanquette de veau à la crème et aux morilles 250g 8,50
- 👉 Veau rôti 12 heures fourré aux morilles, sauce réduite à la Fine Champagne 220 g 7,80

- Tournedos de filet mignon de porc au lard paysan fourré aux châtaignes et foie gras, sauce Calvados 240 g 6,50

Origine viande veau et bœuf : française ou union européenne, précisée lors de votre commande.

Légumes

Prix € TTC
La portion

- Crêpes aux châtaignes (10 pièces) 3,50
- Crêpes vonnassiennes aux morilles (8 pièces) 3,50
- Duo de de châtaignes et courge, aux trompettes 180 g 3,50
- Fagot de haricots verts, finement lardé (2 pièces) 3,50
- Gratin de cardons à la moelle de bœuf 250 g 3,50
- Pleurotes poêlés à la crème 200 g 3,50
- Poêlée de champignons forestiers 120 g 3,50
- Poêlée de pommes et coings en habit rouge 180 g 3,50
- Ragoût de châtaigne "grand-mère" 220 g 3,50
- Champignons de Paris à la crème 200 g 3,00
- Champignons de Paris persillés 200 g 3,00
- Douceur de panais à la crème 3,00
- Embeurrée de légumes verts au basilic 180 g 3,00
- Flan de céleri boule à la noisette (2 pièces) 3,00
- Fondant de patates douces 3,00
- Gateau de potiron au cumin (2 pièces) 3,00
- Gratin dauphinois à la crème 300 g 3,00
- Polenta à la crème et aux noisettes 200 g 3,00
- Pomme "fruit" rôtie au beurre 3,00
- Spaghettis de courgette à la crème 200 g 3,00
- Tomate provençale (2 pièces) 3,00
- Assortiment de 2 légumes 3,50