



Carte Mariage

*Mariez l'émotion
à la gourmandise*



www.bourg-traiteur.fr
Facebook : Maison Bourg Traiteur



LE VIN D'HONNEUR

Cocktail n°1 (8 pièces/p)

*Mini sandwichs assortis
(jambon cru, saucisson sec pur porc, rillettes, mousse de poisson, saumon fumé, mousse de Bleu)
Wrap au chorizo
Millefeuille de viande séchée des Alpes & Comté
Œuf de caille aromatisé aux épices
Mini pâté croute de canard au Foie Gras et pistaches
Terrine de la mer façon opéra
Verrine de velouté de petits pois, espuma lard fumé
Verrine aux 2 saumons à l'aneth*

Cocktail seul : 5,10€

Prestations : 4,80€ TTC (TVA 10%) par convive comprenant le Maître d'Hôtel et son équipe, la verrerie, le nappage et les serviettes cocktail

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 9,90€



Cocktail n°2 (10 pièces/p)

*Verrine square de panacotta parmesan sur tartare de tomates
Lingot de homard
½ Bruschetta de chèvre, tomate marinée, ventrèche
Wrap au chorizo
Toast assortis*

*(jambon cru, saucisson sec pur porc, saumon fumé, œufs de lump, écrevisse marinée, crème brûlée aux noix de St Jacques, crème brûlée d'asperge, crème brûlée au foie gras, œuf de caille, mousse de Bleu)
Tartare de saumon mariné à la mangue en coquille de pétoncle*

Pièces chaudes :

Aiguillettes de volaille au curry et madras de coco (2 pièces/p)

Assortiment de quiche, pizza, tarte à la Fourme d'Ambert, tarte aux oignons (2 pièces/p)

Cocktail seul : 6,10€

Prestations : 5,80€ TTC (TVA 10%) par convive comprenant le Chef de Cuisine, le Maître d'Hôtel et son équipe, la verrerie, le nappage et les serviettes cocktail

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 11,90€



FORMULE LOUNGE : Cocktail et Dîner

Cocktail pour la Garden Party

*Animations culinaires
(choisir une animation dans la carte)*

Bruschetta de chèvre à la tomate marinée et sa ventrèche croustillante

Magistral de légumes du soleil confits et œuf de caille, vinaigre de mangue

Mini pâté croute de canard pistaché

Opéra de Foie Gras sur son toast de pain d'épices croustillant

Toasts assortis (jambon cru, saumon fumé en Dombes)

Verrine aux deux saumons à l'aneth

Terrine de la mer façon opéra

Tomate cerise et bille de Mozzarella sur fleuret

Panier de légumes en bâtonnet et leur sauce (2 pièces/p)

Wrap au chorizo

Granité de melon ou pastèque à la menthe (en saison)

*Escargotine**

Assortiment de tarte à la Fourme d'Ambert, Quiche, Pizza (2 pièces/p)*

**pièces chaudes*

Tarif cocktail Lounge pour les invités n'assistant pas au dîner : 16.30€ TTC

Prestations : 6.70€ TTC (TVA 10%) par convive comprenant le Maître d'Hôtel et son équipe, la verrerie, le nappage et les serviettes cocktail, cuisinier pour l'animation culinaire

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 23.00€



Dîner en salle de réception

*Dos de sandre rôti et son risotto à l'encre de seiche,
crème aux pistils de crocus (servi chaud)*

ou

*Suprême de chapon farci aux dés de foie gras de canard,
aux pointes d'asperges vertes et aux morilles, crème au vin blanc,
crêpes Vonnassiennes et spaghettis de courgette à la crème*

ou

*Filet de canette rôtie sauce fine au Calvados,
tagliatelles de légumes, fondant de patate douce*

ou

*Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce à la Fine Champagne crémée, fondant
de patate douce, embeurrée de légumes verts*

(autres possibilités dans la carte des plats chauds)

◆◆◆◆

Assiette de fromages affinés

◆◆◆◆

*Desserts des Mariés **

Gâteau pâtissier (voir la liste)

Pièce montée en choux

Pyramide de macarons

Coulis de fruits rouges

** (autres possibilités dans la liste des pâtisseries)*

Café et infusions, carré de chocolat

Cocktail Lounge et Dîner seuls : 37.80€ TTC

Prestations : 25.60€ TTC (TVA 10%) Tarif pour 100 convives minimum - comprenant le Chef de Cuisine et sa Brigade, le Maître d'Hôtel et son équipe, la vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch, le nappage et les serviettes en coton blanc

Soit tarif « clé en main » du Cocktail Lounge et du Dîner (hors boissons) : 63.40€





MENU N°1

Mise en bouche de saison

*Nougat de volaille et foie gras de canard, biscuit au pain d'épice, confit de rhubarbe
ou
Timbaline de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au vin blanc du Bugey et
ses spaghettis de courgette*

◆◆◆◆

*Jambonnette de cuisse de poulet farci aux écrevisses,
crêpes Vonnassiennes et légumes de saison
ou
Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce à la Fine Champagne crémée,
fondant de patate douce et embeurrée de légumes verts
(autres possibilités dans la carte des plats chauds)*

◆◆◆◆

Fromage blanc à la crème

◆◆◆◆

*Suggestion de dessert gourmand *
2 gâteaux pâtisseries (voir la liste)
Pièce montée en choux
Crème anglaise*

**(autres possibilités dans la liste des pâtisseries)*

Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 26.20€

Prestations : 22.30€ TTC (TVA 10%) Tarif pour 60 convives minimum - comprenant le Chef de Cuisine et sa Brigade, le Maître d'Hôtel et son équipe, la vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch le nappage et les serviettes en coton blanc

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 48.50€



MENU N°2

Mise en bouche de saison

Assiette Découverte : Pressé gourmand de Foie Gras et langouste, crème brûlée au Foie Gras, Choux à l'espuma de Foie Gras

ou

Noix de joue de lotte à la crème d'orchis, lingot au coulis de homard, légumes de saison

ou

Cassolette d'escargots et cuisses de grenouilles aux queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée

◆◆◆◆

Filet de veau infusé au thym et romarin façon espetada, tian provençal, coussin doré de ricotta et parmesan

(autres possibilités dans la carte des plats chauds)

◆◆◆◆

Assiette de fromages affinés

◆◆◆◆

*Suggestion de dessert gourmand**

Gâteau pâtissier (voir la liste)

Crème brûlée

Brochette de guimauve artisanale et fruits frais

Crème anglaise

**(autres possibilités dans la liste des pâtisseries)*

Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 32,60€

Prestations : 22,30€ TTC (TVA 10%) Tarif pour 60 convives minimum - comprenant le Chef de Cuisine et sa Brigade, le Maître d'Hôtel et son équipe, la vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch le nappage et les serviettes en coton blanc

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 54,90€





MENU N°3

Mise en bouche de saison

*Dos de sandre rôti, risotto à l'encre de seiche, crème aux pistils de crocus
ou*

*Poêlée de noix de Saint Jacques et scampis à la crème d'ail au whisky
ou*

*Assiette Gourmande : Pressé de confit de joue de bœuf et foie gras de canard, compotée
d'oignon à la grenadine, chiffonnade de saumon sauvage fumé*

◆◆◆◆

*Gigotin de pintade aux langoustines et sa réduction de homard,
légumes rôtis et crêpes Vonnassiennes
(autres possibilités dans la carte des plats chauds)*

◆◆◆◆

Assiette de fromages affinés

◆◆◆◆

*Suggestion de dessert gourmand**

Gâteau pâtissier (voir la liste)

Pièce montée en choux

Pyramide de macarons

Coulis de fruits rouges

**(autres possibilités dans la liste des pâtisseries)*

Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 32,60€

Prestations : 22,30€ TTC (TVA 10%) Tarif pour 60 convives minimum - comprenant le Chef de Cuisine et sa Brigade, le Maître d'Hôtel et son équipe, la vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch le nappage et les serviettes en coton blanc

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 54,90€



MENU N°4

Mise en bouche de saison

Filets de rougets grillés et noix de Saint Jacques au beurre d'orange, pasta provençale, légumes de saison

ou

Mitonnée de la Dombes

(Filet de sandre, queues d'écrevisses, quenelle de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses)

ou

Nougat de volaille et foie gras de canard, biscuit pain d'épices, confit de rhubarbe

◆◆◆◆

*Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de canard, aux pointes d'asperges et aux morilles, crème au vin blanc, crêpes Vonnassiennes
(autres possibilités dans la carte des plats chauds)*

◆◆◆◆

Assiette de fromages affinés

◆◆◆◆

*Suggestion de dessert gourmand **

Gâteau pâtissier (voir la liste)

Pièce montée en choux

Verrine de fruits frais à la menthe

Crème anglaise

**(autres possibilités dans la liste des pâtisseries)*

Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 32,60€

Prestations : 22,30€ TTC (TVA 10%) Tarif pour 60 convives minimum - comprenant le Chef de Cuisine et sa Brigade, le Maître d'Hôtel et son équipe, la vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch le nappage et les serviettes en coton blanc

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 54,90€



BUFFET FROID PLAT CHAUD

Salades Fraîcheur

Salade des îles Marquises

(crevette scampi pochée, pamplemousse, amandes grillées, avocat, salade verte, huile d'olive, vinaigrette au citron)



Calebasse de melon et pastèque au Muscat (en saison)

Salade d'Aphrodite

(tomate, feta, céleri branche, concombre, huile d'olive)

Tatziki de concombre au fromage frais à la menthe

Compositions gourmandes

Pâtes Gansettes au saumon et moules à la crème réduite au vin blanc

Queues de crevettes scampis poêlées en mosaïque de légumes croquants

Marbré de saumon Norvégien au colin et petites fèves

Duo de queues d'écrevisses et surimi en salade de riz aux asperges

Dentelle de jambon cru italien

Plat Cuisiné servi chaud

Poitrine de volaille fourrée au Foie Gras, crêpes

Vonnassiennes et spaghettis de courgette à la crème

ou

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes sauce à la Fine Champagne, fondant de patate douce, embeurrée de légumes verts

Fromage (choisir une sorte)

Fromage blanc à la crème ou Plateau de fromages affinés

Dessert pâtissier *

2 gâteaux pâtissiers (voir la liste)

Pièce montée

Crème anglaise

**(autres possibilités dans la liste des pâtisseries)*

Café et infusions, carré de chocolat

Menu seul : 27.50€

Prestations : 22,50€ TTC (TVA 10%) Tarif pour 60 convives minimum - comprenant le Chef de Cuisine et sa Brigade, le Maître d'Hôtel et son équipe, la vaisselle en porcelaine Villeroy et Boch le nappage et les serviettes en coton blanc

Soit tarif « clé en main » (hors boissons) : 50€

Carte des Desserts



N°1

*Gâteau pâtissier (voir la liste)
Pièce montée en choux
Pyramide de macarons
Coulis de fruits rouges ou crème anglaise*

◇◇◇◇◇

N°2

*Gâteau pâtissier (voir la liste)
Crème brûlée
Brochette de guimauve artisanale et fruits frais
Coulis de fruits rouges ou crème anglaise*



◇◇◇◇◇

N°3

*2 Gâteaux pâtissiers (voir la liste)
Pièce montée en choux
Coulis de fruits rouges ou crème anglaise*

◇◇◇◇◇

N°4

*Cupcake (vanille framboise ou vanille chocolat)
Brochette de guimauve artisanale et fruits frais
Verrine au caramel salé ou chocolat*



◇◇◇◇◇

N°5

*Gâteau pâtissier (voir la liste)
Pièce montée en choux
Verrine de fruits frais à la menthe
Coulis de fruits rouges ou crème anglaise*

Liste des pâtisseries

Royal chocolat (mousse chocolat, feuilletine, biscuit)

Royal caramel (mousse caramel, feuilletine, compotée griottes, biscuit)

Lait noisette (mousse lait noisette, noisette, biscuit)

Soyeux fruits rouges (bavaroise chocolat blanc, compotée de fruits)

Fraisier ou Framboisier (biscuit, crème pâtissière, fraises ou framboises)

Poirier (biscuit, crème bavaroise, poires)



POUR LES ENFANTS

Mini Plateau repas

(2 crudités, 1 charcuterie, 1 viande froide, 1 fromage portion, 1 dessert, 1 petit pain)

Mini plateau repas bio dégradable avec couverts en bois

Tarif : 13,80 € TTC (TVA 10%)



Menu Enfant (moins de 10 ans)

Salade composée de saison

Blanc de poulet à la crème

Légumes

Dessert

Tarif : 19,20 € TTC (TVA 10%)



POUR LE LENDEMAIN DU MARIAGE

Brunch

Café, Thé, Chocolat

Jus de fruits et eau

Viennoiserie : croissant et pain au chocolat (1 pièce / personne)

Baguette boulangère, beurre et confiture

Duo d'écrevisse et surimi en salade de riz aux asperges

Queues de crevettes scampis poêlées en mosaïque de légumes croquants

Taboulé vert à l'émincé de volaille et pamplemousse

Gourmandise de céleri râpé à la pomme Grany Smith

Salade des Flandres (émincé de cervelas aux pommes de terre à l'échalote)

Jambon blanc cuit au four

Poulet fermier rôti

Tarte Normande aux pommes

Corbeille de fruits

Tarif : 18,90 € TTC par convive (TVA 10%) Tarif pour 50 personnes minimum – Brunch en libre-service de 10h à 13h. Mise en place et approvisionnement permanent du Buffet et vaisselle jetable compris.

Option : Mise à disposition de Personnel de Service sur devis



CARTE DES VINS

Vins Blancs (1b pour 4 environ)

<i>Mâcon Fleurs Blanches – Cave de Viré</i>	6,50 € TTC la bouteille (TVA 20%)
<i>Saint Véran Alain Triboulet</i>	8,50 € TTC la bouteille (TVA 20%)
<i>Chardonnay Tradition – Caveau Bugiste</i>	10,30 € TTC la bouteille (TVA 20%)

Vins Rouges (1b pour 3 environ)

<i>Côte du Rhône</i>	
<i>Les Galets de Saint André Cuvée Prestige</i>	6,50 € TTC la bouteille (TVA 20%)
<i>Gamay Tradition – Caveau Bugiste</i>	8,40 € TTC la bouteille (TVA 20%)
<i>Bordeaux Château Bordeneuve Lurton</i>	8,50 € TTC la bouteille (TVA 20%)
<i>Pinot Tradition – Caveau Bugiste</i>	10,30 € TTC la bouteille (TVA 20%)

Vin Pétillant et Champagne (1b pour 5 environ)

<i>Brut de Charvis Bailly Lapierre</i>	
<i>Méthode Traditionnelle</i>	7,90 € TTC la bouteille (TVA 20%)
<i>Champagne Brut Veuve Pelletier</i>	19,50 € TTC la bouteille (TVA 20%)

FORFAIT Eaux & Jus de fruits pour le cocktail **1.30€ TTC (TVA 10%)**

FORFAIT Eaux pour le repas **0.80€ TTC (TVA 10%)**

**Prévoir environ 50 cl d'alcool /p tout confondu*

Si vous fournissez vos vins, nous ne pratiquons pas de droit de bouchon.



CARTE DES PLATS CHAUDS

Poissons

Duo de sandre rôti et son risotto à l'encre de seiche, crème aux pistils de crocus

Noix de joue de lotte à la crème d'orchis, lingot au coulis de homard, légumes de saison

Filets de rouget grillés et noix de St Jacques au beurre d'orange, pasta provençale et légumes de saison

Tournedos de saumon au cœur de noix de St Jacques, finement lardé, crème douce au Raifort, riz basmati, spaghettis de courgette aux éclats de tomate

Viandes

Filet de veau infusé au thym et romarin façon espetada, tian provençal, coussin doré de ricotta et parmesan



Magret de canard farci aux coings confits et au foie gras, duo de courge et trompettes noires, riz basmati

Suprême de chapon farci aux dés de foie gras de canard, aux pointes d'asperges vertes et aux morilles, crème au vin blanc, crêpes Vonnassiennes et spaghettis de courgette

Gigotin de pintade aux langoustines et sa réduction de homard, légumes rôtis et crêpes Vonnassiennes

Poulet fermier Charolais à la crème et aux morilles, gratin dauphinois, gâteau de potiron au cumin

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine Champagne crémée, fondant de patate douce, embeurrée de légumes verts



Poulet fermier Charolais au vin Jaune, stick de polenta à la noisette, gâteau de potiron au cumin

Tournedos de filet mignon de porc au foie gras, aux châtaignes et lard paysan, sauce Calvados, gratin dauphinois, gâteau de potiron au cumin

Filet de canette rôtie sauce fine au Calvados, douceur de panais à la crème, fondant de patate douce

