

Viandes

- Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce à la Fine Champagne crémée7,80
- Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce périgourdine à la truffe et au foie gras de canard13,40
- Filet de bœuf rôti, sauce aux sucs de Porto rouge12,50
- Tournedos de filet mignon de porc, aux châtaignes et foie gras, sauce Calvados ...7,20

Duo de Légumes

3,50 € TTC La portion

- 1 - Duo de courges et trompettes
Gratin daupinois
- 2 - Stick de polenta aux noisettes
Poêlée de pommes et coings en habits rouges
- 3 - Crêpes aux châtaignes
Gâteau de potiron
- 4 - Crêpes Vonnassiennes
Spaghettis de courgette
- 5 - Ragoût de châtaignes "grand-mère"
Douceur de panais à la crème
- 6 - Gratin de cardons à la moelle de bœuf
Fondant de patate douce
- 7 - Crêpes Vonnassiennes
Tagliatelles de légumes
- 8 - Pleurotes poêlés à la crème
Riz basmati

Menus

Menu Chopin 17,70

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua

Veau rôti 12 heures farci aux cèpes, sauce à la Fine Champagne crémée

Suggestion de légumes: crêpes aux châtaignes - Gâteau de potiron au cumin

Menu Offenbach 24,50

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

Timbaline de filet de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au vin blanc du Bugey, riz basmati

Suprême de chapon farci aux dés de foie gras de canard, aux pointes d'asperges vertes et aux morilles

Suggestion de légumes: crêpes Vonnassiennes- Spaghettis de courgette

Cocktail des Fêtes

5,90 € TTC

Verrine de crème de foie gras et oignons confits

Lingot au homard

Toast de dôme de grenouilles persillées

Petit pâté croûte du Chef aux pistaches (2)

Involtini au speck et fromage doux

Mille-feuille de viande séchée des Alpes et Comté affiné

Toast de dôme d'asperge verte et jambon cru

3 rue Guichenon

01000 Bourg-en-Bresse

Tél: 04 74 24 68 60

E-mail: reception@bourg-traiteur.fr

www.bourg-traiteur.fr

Entrées Froides

1/2 Queue de langouste et douceur d'avocat à la tomate confite	18,90
Médailon de sandre au filet de rouget, crevette bouquet, tomate, mayonnaise.....	9,40
Médailon de brochet aux écrevisses, et douceur d'avocat à la tomate confite.....	7,60
Saumon entier reconstitué, crevette bouquet, tomate, mayonnaise (minimum 8 personnes).....	8,60
Saumon Bio tranché à la main fumé en Dombes, citron, beurre demi-sel	9,90
Opéra de foie gras de canard et volaille, confit de rhubarbe et biscuit parfumé pain d'épices	7,50
Douceur de crème d'avocat et saumon à l'aneth en 3 couleurs	6,80
Tranche de foie gras entier mi-cuit	8,00
Confit de figue en verrine	0,40
Chutney d'abricot en verrine	0,40
Terrine de canard aux cèpes	6,10
Terrine de brochet façon opéra	6,30

Entrées Chaudes

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint Jacques et cuisses de grenouille, brunoise de légumes, sauce Nantua.....	8,30
Poêlée de noix de Saint Jacques et crevettes scampi à la crème d'ail au Whisky	9,70
Feuilleté d'escargots, cuisses de grenouille, queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée.....	8,30
Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (<i>filet de sandre, écrevisses, quenelle de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses</i>)	7,40
1/2 queue de langouste à la crème de Whisky, riz parfumé de basmati.....	18,90
Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne crémée, spaghettis de courgette.....	9,20
Timbale de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au Blanc du Bugey, spaghettis de courgette.....	7,10
Lingot au homard sur crème d'écrevisses.....	6,80

Gibiers de Fête

Filet de faisan en croûte feuilletée, verdure de Brassica et lardon, sauce Madère.....	8,20
Noisette de cuissot de cerf poêlée aux 9 poivres, sucs de Porto rouge.....	8,20
Gigue de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes.....	10,40
Civet de cerf aux aïrelles sauce Grand Veneur.....	8,20

Volailles festives

Poulet de Bresse AOC à la crème.....	11,60
Poulet de Bresse AOC aux morilles.....	13,30
Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de canard, aux pointes d'asperges vertes et aux morilles.....	9,20
Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles.....	8,90
Dinde fermière braisée au four et son ragoût de châtaignes "grand-mère"	10,00
Suprême de pintade braisé au vin du Jura.....	8,20
Suprême de pintade aux escargots, sauce au Porto blanc.....	8,70

Les prix sont en euro TTC