

Conditions de service traiteur

(Minimum 25 convives)

Nos menus comprennent :

- Pain de campagne ou flûte (à voir pour pains spéciaux)
- Café servi à table

- Un cuisinier
- Une serveuse pour 30 convives
- Durée du service maximum 6 heures (plonge comprise avec machine)
- Service supplémentaire 20€/heure/personne
- Vaisselle non fournie (voir location)

Nos compléments menus:

- Petit pain /pers 0€40/pers.
- Trou Normand ou Clayettois 1€90/pers.
- Soupe à l'oignon, croûtons, fromage 1€50/pers.
 - Kir à choix 10 cl 1.20/pers
 - 1 bouteille de vin/4pers. 2.50/pers.

*PS : possibilité de faire des changements dans nos menus,
Ainsi que chiffrer vos propositions*

Menu 20 euros

Saladine du bourgogne (Lardons et gésiers - toast chèvre Curbignole)

ou

Bouchée feuilletée aux fruits de mer, saladine

Fricassée de porc à la graine de moutarde

Gratin à choix, fagot de haricot, tomate provençale

ou

Cuisse de canard confite jus réduit

Gratin à choix, fagot de haricot, tomate provençale

Faisselle fermière de Saint Germain, crème

ou

Plateau du fromager

Liste de dessert à choix

Menu 25 euros

*Terrine maison de canard aux pistaches, petite garniture
ou*

Mousseline de poisson, jus crémé méridionale, feuilleté

*Aiguillette de bœuf Charollais grand-mère,
Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes
ou*

*Suprême de pintade, sauce forestière,
Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes*

*Faisselle fermière de Saint Germain, crème
ou*

Plateau du fromager

Liste de dessert à choix

Menu 30 euros

*Quiche maison tiède aux escargots, lardons, salade au magret fumé
ou*

Aspic aux asperges écrevisses sur lit de salade, vinaigrette aux agrumes

*Faux filet Charollais cuit entier, jus au romarin, thym
Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes
ou*

*Désossé de caille des Dombes, jus au porto
Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes*

*Faisselle fermière de Saint Germain, crème
ou*

Plateau du fromager

Liste de dessert à choix

Condition du tarif : Tout le monde le même choix (sauf exception)

Gâteau banquet, réalisation maison (parfum à choix)

Assiette gourmande (5 sortes sup. 1.50€)

Nougat glacé, coulis de fruits rouges ou crème brûlée au vieux rhum

Hôtel restaurant le bourgogne la clayette

Tél. : 03.85.28.90.50 Fax : 03.85.28.90.69

hoteldebourgogne0421@orange.fr