

Carte de plats à emporter

(À commander 4 jours avant jour J)
Minimum 4 portions du même plat

Entrée

Assortiments de 7 mises en bouches 6.30/pers

Saucisse feuilletée, pruneau au lard, torsade au jambon cru, quiche, bouchée à l'escargot,
Verrine mousse jambon courgette, verrine tomate chèvre

Pâté croûte charcutier et ses condiments 3.20/pers

Terrine maison de canard aux pistaches 3.70/pers

Saucisson brioché maison 3.90/pers

Feuilleté au jambon ou forestière 4.50/pers

Assortiment de 4 salades saison au choix 3.20/pers (minimum 10 pers)

Pomme de terre harengs, panaché de salade, tomates mozzarella, taboulé crevettes, lentilles lardons, riz
au thon, macédoine œuf, museau condiments, pâtes jambon (voir autre)

Bouchée à la reine aux escargots de bourgogne 5.80/pers

Médailon de brochet, mayonnaise (minimum 12 pers.) 7.90/pers (sous réserve)

Escalope de saumon bel vue, mayonnaise 6.30/pers

Saumon mariné aux fines herbes, saumon fumé, toasts 7.80/pers

Aspic au foie gras ou saumon, crevettes 6.50/pers

Foie gras maison au muscat de rivesaltes, portion 80 g 80 €/kg

Poisson chaud

Mousse de poissons, sauce au choix, petite garniture 4.90/pers

Pavé de saumon, sauce au choix, petite garniture 7.50/pers

Filet de lieu noir, sauce au choix, petite garniture 6.20/pers

Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture 8.20/pers

Panaché de 4 poissons sauce au choix, petite garniture 8.50/pers

Moules du bouchot à la crème 500 grammes/personne 5.50/pers

Soupe de moules et poissons avec morceaux minimum un litre 9.50/ litre

Différentes sauces :

Aneth, fondue de poireau, safranée, deux citrons

Garniture de légumes (légumes frais)

Riz aux petits légumes frais 3.00/pers

Gratin dauphinois ou gratin pomme de terre poireau 2.40/pers

Fagots haricots verts au lard 1.20/pièce

Tomates farcies à la provençale 1.50/2pièces

Ratatouille provençale 13.00/kg/8 personnes

Poêlée de légumes 7 variétés 3.20/pers

Mousse de petits pois carotte, petits lardons 2.10/pers

Garniture 3 légumes (fagot haricot, tomate, champignons) 2.60/pers

Tagliatelles (nature ou concassé de tomates) 1.50/pers

Viande chaude

(Bœuf exclusivement Charollais)

Lasagne maison pur bœuf	5.90/pers
Bœuf bourguignon façon grand-mère	6.30/pers
Aiguillette de boeuf fondante à la Provençale	6.60/pers
Estouffade de bœuf à la graine de moutarde	6.00/pers
Pot au feu garni (5 légumes)	7.00/pers
Escarboeuf façon Clovis	7.80/pers
(Mijoté de bœuf, escargots de bourgogne, sauce aux herbes fraîches)	
Rôti de veau façon bourgeois	7.50/pers
Cuisse de canette confite maison, jus à l'échalote	6.20/pers
Poulet fermier ou pintade fermière	
(À la crème, au vinaigre, morilles supp 1.20€)	6.20/pers
Gigot d'agneau rôti, jus aux herbettes (minimum 10 personnes)	8.50/pers
Fricassée de veau (sauce forestière ou agrumes)	7.50/pers
Magret de canard rôti (sauce crème de cassis, poivre vert)	8.00/pers
Désossé de caille aux petits oignons 1+1/2/pers	7.90/pers
½ pigeon farci jus au porto	7.90/pers
Filet de bœuf en croûte, sauce périgourdine (minimum 10 personnes)	14.50/pers

Desserts

Ile flottante aux pralines, crème anglaise	2.50/pers
Salade de fruits frais	3.00/pers
Crème brûlée à la vanille, madeleines	3.60/pers
Nougat glacé aux noisettes, coulis fruits rouge	3.60/pers
Tarte feuilleté à choix (pommes, poire, abricot, pêche, ananas, cerise)	2.50/pers
Tarte alsacienne aux cerises	2.90/pers
Mousse aux deux chocolats, cigarettes	3.00/pers
Mousse cassis, coulis de fruits rouges	3.00/pers
Trio de choux (vanille, chocolat, caramel) crème anglaise	3.30/pers
Gâteau anniversaire (différent parfum) coulis ou crème anglaise	3.50/pers

Hôtel restaurant le bourgogne

La clayette

Tél. : 03.85.28.90.50

hoteldebourgogne0421@orange.fr

www.hoteldebourgogne.fr