

Carte de plats à emporter

Entrées

Terrine maison de volaille portion 100g (sous vide) 2.80€/portion

Vol au vent aux escargots et lardons 5.80€/portion

Terrine de poisson maraîchère aux crevettes, mayonnaise 4.20€/portion

Aspic de l'atlantique aux crevettes, mayonnaise 5.70€/portion

Foie gras maison au muscat de rivesaltes, portion 80 g 90.00€/kg

Gratinée de fruits de mer, saint jacques (en coquille) 120g 5.80€/portion

Gâteau de foie de volaille, dés de quenelle, sauce tomate, olive. 3.80/portion

Pâté croûte nature portion 120g (sous vide) 2.90€/portion

Poissons

Mousse de poissons aux crevettes, sauce citronnée 6.00€/portion

Pavé de saumon, sauce fondue de poireaux 7.50€/portion

Trio de poisson et saint jacques (suivant arrivage), sauce safranée 9.20€/portion

Fricassée de 12 grenouilles sauvages (cal. 16,20) à la persillade 9.50€/portion

Dos de cabillaud pochée, beurre blanc au crémant 9.50€/portion

Viandes

(Bœuf Charollais, volaille, veau, agneau, porc provenance française)

Lasagne maison pur bœuf 350g 6.90€/portion

Aiguillette de boeuf fondante à la Provençale 6.60€/portion

Poulet fermier de Bourgogne aux morilles, sauce crème 9.20€/portion

Cuisse de canard rôti, jus à l'échalote confite 6.50€/portion

Fricassée de veau, sauce forestière 8.50€/portion

Gigot d'agneau rôti, jus aux herbettes (minimum 10 personnes) 11.00€/portion

Bas carré de veau braisé, jus façon grand mère 9.00€/portion

Magret de canard rôti, jus au cassis ou poivre vert 8.50€/portion

Escarboeuf charolais fondant, sauce fines herbes 9.00€/portion

Mignon de veau poêlée, jus crémé à l'armagnac foie gras 11.00€/portion

Mignon de porc rôti, jus moutarde à l'ancienne 7.50€/portion

Plateau froid, viande et charcuterie 8.60€/portion minimum 5 pers.

2 viandes froides, 4 sortes de charcuterie. Cornichons, mayonnaise, moutarde, chips

Accompagnements

Riz aux petits légumes frais 2.80€/port. Gratin dauphinois à la crème 2.60€/port.
Ratatouille provençale 20.00€/kg
Poêlée de légumes frais 7 variétés 3.80€/port. Tagliatelles au beurre 1.70€/port.

Un choix de salade riche en saveurs et en variété.

Compter 250 grammes par personne – Commande minimum de 1.500 kg par salade.

Tomates mozzarella 16€/kg mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette balsamique
Piémontaise 15€/kg pomme de terre, œuf, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise
Taboulé 15€/kg semoule, tomate, oignons, concombre, poivron, raisin, menthe,
huile d'olive, jus de citron
Salade niçoise 15€/kg pomme de terre, haricots verts, poivrons, oignon, tomate, thon,
olive, huile d'olive, jus de citron
Salade de riz 14€/kg riz, tomates, œuf, thon, maïs, olive, mayonnaise
Trio de crudités 12€/kg carottes râpées, tomates quartier, œuf dur, dés de betterave, sauce à part
Céleri rémoulade 14€/kg céleri râpé, jus de citron, mayonnaise
Salade de museau 15€/kg museau de boeuf, pomme de terre, oignons, cornichons, vinaigrette
Macédoine de légumes 15€/kg légumes en morceaux, pomme de terre, mayonnaise, œuf dur
Vietnamienne 16€/kg chou blanc, filet de poulet, carottes râpées, cacahuètes, vinaigrette au soja
Salade de lentilles vertes 14€/kg lentilles vertes, lardons, oignons, pomme de terre, vinaigrette
Salade de pâtes à l'océane 16€/kg pâtes, tomates confites, poivron, crevettes, saumon fumé,
concombre, huile d'olive, jus de citron
Salade de choux rouges 14€/kg choux rouges, pommes, oignon rouge, lardons, raisins, vinaigrette
Salade méditerranéenne 15€/kg pâtes, tomates confites, poivron, dés de jambon, basilic,
effiloché de jambon cru, vinaigrette balsamique
Salade fraîcheur 14€/kg dés de melon et pastèques

Desserts

Salade de fruits frais 4.00€/portion
Ile flottante aux pralines, crème anglaise 4.00€/portion
Crème brûlée à la vanille, cigarettes 4.00€/portion
Pana cota à la mascarpone, coulis de fruits rouges 4.00€/portion
Gâteau moelleux au chocolat, crème anglaise 4.00€/portion

Hôtel Restaurant Traiteur de Bourgogne
Téléphone : 03.85.28.90.50
9 route de Charolles 71800 La clayette