

Carte de plats à emporter

(Minimum 4 portions par choix)

Entrées froides

- Terrine maison de volaille, lit de salade, condiment 3.90€/portion
Pâté croûte nature, lit de salade, condiment 3.90€/portion
Foie gras maison au muscat de rivesaltes, portion 80 g 115.00€/kg
Terrine de poisson maraîchère maison, mayonnaise, citron 4.80€/portion
Aspic de l'atlantique de la criée, mayonnaise, citron 6.00€/portion

Entrées chaudes

- Gâteau de foie de volaille, dés de quenelle, sauce tomate, olive 4.90€/portion
6 escargots de bourgogne à la persillade en coquille 6.00€/portion
Gratinée de fruits de mer, saint jacques (en coquille) 150g 7.20€/portion
Vol au vent aux ris de veau façon financière 9.90€/portion
Vol au vent aux escargots et lardons, sauce persillade 8.90€/portion

Poissons

- Mousse de poissons maison, sauce aneth 7.80€/portion
Escalope de lieu noir pochée, sauce aux agrumes 8.80€/portion
Filet de bar rôti, sauce fondue de poireaux 11.50€/portion
Filet de cabillaud pochée, beurre blanc au crémant 11.50€/portion
Gratinée de fruits de mer, poisson, saint jacques 300g 10.90€/portion
Trio de poisson et saint jacques (suivant arrivage), sauce safranée 12.50€/portion
Fricassée de 12 grenouilles sauvages (cal. 16,20) à la persillade 13.50€/portion

Viandes

- Fricassée de volaille flambée cognac à la crème 8.00€/portion
Suprême de poulet à l'échalote et au cidre 8.90€/portion
Poulet de Bourgogne aux morilles, sauce crème 11.90€/portion
Cuisse canard confit maison, jus à l'échalote 8.90€/portion
Lasagne maison pur bœuf 350g 7.50€/portion
Estouffade de bœuf charolais à la provençale 9.20€/portion
Fricassée de veau, sauce à la forestière 10.90€/portion
Escarboeuf charolais fondant, sauce fines herbes 11.30€/portion
Gigot d'agneau rôti, jus aux herbes (minimum 10 personnes) 12.90€/portion
Magret de canard, jus au cassis ou au miel 12.60€/portion

Accompagnements

- Poêlée de légumes frais 7 variétés 4.60€/port
Pâte tagliatelle fraîche 2.00€/port.
Ratatouille provençale (1 kg minimum) 25.00€/kg
Gratin dauphinois à la crème 3.30€/port
Riz aux petits légumes frais 3.60€/port

Desserts

- Salade de fruits frais 5.30€/portion
Ile flottante aux pralines, crème anglaise 4.70€/portion
Crème brûlée à la vanille, cigarettes 4.70€/portion
Pana cota à la mascarpone, coulis de fruits rouges 4.70€/portion
Gâteau moelleux au chocolat, crème anglaise 4.70€/portion
Tarte gourmande aux griottes, coulis 4.70€/portion

Hôtel Restaurant Traiteur de Bourgogne

Téléphone : 03.85.28.90.50

9 route de Charolles 71800 La clayette

Mail : hoteldebourgogne0421@orange.fr