

Menus traiteur avec service 2026

Nos menus comprennent :

- 1 petit pain sur table, Pain de campagne ou flûte
- Café en libre service
- Un cuisinier
- Une serveuse pour environ 30 – 45 convives
- Durée du service maximum 5 heures/ serveuse (plonge comprise avec machine)
- Service supplémentaire 25€/heure/personne
- Vaisselle non fournie (voir location)

Nos compléments menus:

- Nappage tête à tête coloré, serviette papier non tissé 2.50€/pers.
- Trou Normand ou bourguignon 2€50/pers. (récipient fourni) prévoir congélateur
 - Soupe à l'oignon, croûtons, fromage 2€20/pers.
 - Plateau de charcuterie 4.50€/pers.
- Plateau amuse bouche 3 sortes feuilletés +1 quiche +1 verrine 6.50€/pers
- Dessert pour invité 5.00€/pers (même que le banquet)

PS: possibilité de faire des changements dans nos menus,

Ainsi que chiffrer vos propositions

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

Poissons chauds (2ème plat)

Mousseline de poissons maison, sauce au choix, petite garniture 6.90€ (entrée menu à 31.00€)

Duo de colin et rouget, sauce au choix, petite garniture 6.90€ (entrée menu à 31.00€)

Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture 8.50€

Panaché de 4 poissons sauce au choix, petite garniture 9.50€

Cassolette de Saint Jacques au whisky, petite garniture 12.00€

Différentes sauces :

Crémant, aneth, basilic, safranée, agrumes

Menu enfant 14.00€ (même choix pour tous)

Assiette de charcuterie

~~~~~

Lasagne gratinée pur boeuf ou Plat du groupe ou Steak haché

~~~~~

Dessert du groupe

Menu 31.00 €

Terrine gourmande de lapin aux noisettes, saladine

ou

Terrine de poisson aux crevettes, mayonnaise aux fines herbes

ou

Bouchée feuilletée aux escargots, lardons à la persillade, saladine

////

Braisé de bœuf charolais fondant, jus à la vigneronne

Féculent à choix, garniture de légumes frais

ou

Cuisse de canard confite maison jus aux baies de cassis

Féculent à choix, garniture de légumes frais

////

Faisselle fermière d'Amanzé, crème

ou

Plateau du fromager

////

Liste de dessert à choix

Menu 36.00 €

Galantine maison de volaille au foie gras, petite garniture

ou

Bouchée feuilletée aux fruits de mer et poisson de l'océan, jus aux épices

////

Suprême de volaille, sauce crémée à la forestière

Gratin à choix ou purée noisette ou tagliatelles, assortiment de légumes

ou

Bas carré de veau français cuisson longue, jus au thym, romarin, tomate confite

Gratin à choix ou purée noisette ou tagliatelles, assortiment de légumes

////

Faisselle fermière d'Amanzé, crème

ou

Plateau du fromager, cerneaux de noix

////

Liste de dessert à choix

Menu 41.00€

Salade gourmande au foie gras, magret fumé, asperges vertes, vinaigrette aux noisettes

ou

Assiette gourmande terre et mer

(Galantine au foie gras, terrine de poisson aux saint jacques, saladine, petite garniture)

~~~~~

Faux filet de bœuf Charollais cuit entier, jus à la bordelaise

**Ou** filet de bœuf Charollais, sauce truffée (supplément de 2€/pers)

Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes

ou

Filet de mignon de veau poêlé, jus crémé aux chanterelles, girolles

Gratin à choix ou purée violette ou tagliatelles, assortiment de légumes

~~~~~

Faisselle fermière d'Amanzé, crème

ou

Plateau du fromager

~~~~~

Liste de dessert à choix

## Desserts

Gâteau banquet, réalisation maison (parfum à choix)

- 2 parfums dès 40 pers.

**Assiette gourmande 3 sortes de desserts**

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

**Crème brûlée à la vanille, petits fours**

Salade de fruits frais, sorbet

**Ile flottante aux pralines, crème anglaise**

Truffier aux noisettes grillées, crème anglaise

**Bavarois cassis sur coulis, sorbet**

Paris Brest crème pralinée

**Tarte alsacienne crème anglaise**

Terrine aux 2 chocolats, duo de sauce

**Tarte feuilletée différents parfums, sorbet**

Buffet d'entremets 5 sortes (tarte, gâteau) **sup. 3.20€**,

Buffet de dessert 6 mignardises / pers **sup. 4.00€**

Assiette gourmande 4 sortes avec sorbet **sup. 2.00€**

Hôtel restaurant le bourgogne la clayette

Tél.: 03.85.28.90.50 Fax : 03.85.28.90.69

hoteldebourgogne0421@orange.fr