

Tarif pour groupe traiteur 2026

Groupe de 30 personnes minimum

Sans service (Même menu **ou** même plat)

Entrées froides

Pâté croûte et ses condiments sur lit de salade 3.20€/pers

Terrine maison de volaille aux pistaches, lit de salade 3.40€/pers

Terrine maison de lapin aux noisettes, lit de salade 3.90€/pers

Aspic individuel œuf, jambon, crudités, mayonnaise, salade 3.90€/pers

Terrine de poisson maison aux crevettes, mayonnaise 5.50€/pers

Aspic individuel de la criée, crevettes, mayonnaise, citron 6.60€/pers

Nos Salades maison (Compter 250g/pers–Minimum de 2.5 kg /salade) 16.00€/kg

Salade de pâtes à l'océane pâte, tomates confites, poivron, crevettes, saumon fumé, concombre, huile d'olive, jus de citron

Tomates mozzarella mozzarella, tomates, basilic, vinaigrette balsamique

Taboulé semoule, tomate, oignons, concombre, poivron, raisin, menthe, huile d'olive, citron

Salade de museau museau de boeuf, pomme de terre, oignons, cornichons, vinaigrette

Vietnamienne chou blanc, filet de poulet, carottes râpées, cacahuètes, vinaigrette au soja

Salade méditerranéenne pâtes, tomates confites, poivron, dés de jambon, basilic,

Effiloché de jambon cru, vinaigrette balsamique

Salade fraîcheur dés de melon et pastèques

Salade niçoise pomme de terre, haricots verts, poivrons, oignon, tomate, thon, olives, huile d'olive, jus de citron

Salade de choux rouges choux rouges, pommes, oignon rouge, lardons, raisins, vinaigrette

Salade de riz riz, tomates, œuf, thon, maïs, olives, mayonnaise

Piémontaise pomme de terre, œuf, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise

Macédoine de légumes légumes en morceaux, pomme de terre, mayonnaise, œuf dur

Salade de lentilles vertes lentilles vertes, lardons, oignons, pomme de terre, vinaigrette

Trio de crudités carotte râpées, tomates quartier, œuf dur, dés de betterave, sauce à part

Céleri rémoulade céleri râpé, jus de citron, mayonnaise

Entrées chaudes

Saucisson brioiché maison, jus au madère, salade 5.10€/pers

Vol au vent (pur beurre) jambon, champignons, quenelles 5.50€/pers

Vol au vent (pur beurre) escargots, lardons, sauce beurre persillé 6.50€/pers

Plats chauds avec garniture comprise

Possibilité de mettre chaud dans container sup 0.20cts/pers

Prêt de plaques électriques – Possibilité de livraison suivant forfait

Mousse de poissons, sauce citronnée 9.90€/pers

Pavé de saumon, sauce fondue de poireau 11.40€/pers

Escalope de filet de colin, sauce safranée 10.20€/pers

Escalope de cabillaud, beurre blanc à l'aneth 12.50€/pers

Fricassée de poulet à la crème, cognac ou sauce normande 9.50€/pers

Boeuf bourguignon charolais, lardons, olives 10.70€/pers

Pièce de boeuf braisée fondante, jus à la provençale 10.70€/pers

Fricassée de porc sauce moutarde à l'ancienne 8.80€/pers

Emincé de volaille au curry, raisins 10.60€/pers

Cuisse de canard rôti, jus aux échalotes confites 10.80€/pers

Blanquette de veau à l'ancienne 11.20€/pers

Jambon à l'os sans nitrite, sauce porto 9.90€/pers

Escarboeuf, sauce fines herbes 11.90€/pers

Rôti d'épaule de veau confite, jus grand mère 11.00€/pers

Garniture à choix: gratin pomme de terre poireaux, gratin dauphinois,
Tagliatelles au beurre, riz aux petits légumes frais, Gratin de purée aux noisettes

Sup. légumes: 1 fagot de haricot, 2 tomates cerise rôti 2.00€/pers

Poêlée de légumes frais 3.00€/pers 100g

Flan de petits légumes frais 2.80€/pers (individuel)

Ratatouille maison 2.50€/pers 100g

Viande froide

Plateau de charcuterie, condiments, moutarde 4.10€/portion
4 sortes de charcuterie suivant arrivage

Plateau de viande et charcuterie 9.50€/portion
2 viandes froides, 4 sortes de charcuterie, suivant arrivage
Cornichons, mayonnaise, moutarde, chips

Fromages

Plateau de fromages (pâte crue et cuite) 2.70€/portion
Faisselle fermière du Brionnais pure vache, crème 1.70€/portion

Desserts

Tartelette feuilletée pur beurre pommes ou poires sur compote, coulis: 2.90€/pers

Tartelette feuilletée pur beurre aux pommes sur compote: 2.40€/pers

Gâteau banquet anniversaire, réalisation maison (2 sortes à choix) 4.00€/pers

Demander notre carte de gâteaux

Nougat glacé aux noisettes caramélisées, coulis fruits rouges 4.40€/pers

Crème brûlée à la vanille, petits fours 4.40€/pers

Salade de fruits frais de saison, sirop léger 4.20€/pers

Tarte alsacienne aux cerises et amandes, crème anglaise 4.20€/pers

Soupe à l'oignon 2.20€/pers
(Croûtons, fromage râpé)

Plats unique

Choucroute (5 viandes) 300g de choux, pommes vapeurs : 9.70€/portion

Saucisson, lard à la beaujolaise, pommes vapeurs : 9.30€/portion

Saucisson sauce moutarde ou poireau, pommes vapeurs : 9.70€/portion

Couscous aux légumes (poulet, boeuf charolais, merguez) : 11.00€/portion

Couscous aux légumes (poulet, agneau, merguez) : 11.50€/portion

Pot au feu Charollais, garniture de légumes : 10.50€/portion

Tarti flette gratinée fromage, lardons, crème 300g : 8.00€/portion

Croziflette gratinée fromage, lardons, crème 300g : 8.50€/portion

Suppl. plat de charcuterie : jambon blanc, rosette, jambon cru 2€80 /pers

Suppl. salade verte, vinaigrette : 0€50/pers

Lasagne pur boeuf charolais 300g gratinée à la crème : 7.40€/portion

Hachis Parmentier pur boeuf charolais 300g gratiné : 7.70€/portion

Paella cuisse de poulet, fruits de mer, moules, crevettes, gambas : 11.50€/portion

Paella cuisse de poulet, fruits de mer, moules, crevettes : 10.00€/portion

Coq au vin, gratin dauphinois : 8.80€/portion

Cuisse de poulet 250g sauce basquaise ou sauce crème, riz créole : 8.00€/portion

¼ de poulet (300g) rôti, pommes rissolées : 8.00€/portion

Jarreton de porc confit à la vigneronne, purée maison : 9.20€/portion

Hôtel Restaurant de Bourgogne

Mail : hoteldebourgogne0421@orange.fr

71 800 LA CLAYETTE