

Idées de Buffets Froids

• MENU à 20,80€

Crudités variées : tomate, carotte, taboulé, piémontaise

Entrée froide : terrine de saumon et sa garniture

Plat de charcuterie : terrine de campagne et rosette avec olives et cornichons

Viandes froides : rosbif cuit avec mayonnaise et moutarde

Salade verte

• MENU à 22,50€

Crudités variées : carotte, céleri, piémontaise, tomate, taboulé et oeuf

Plat de charcuterie : persillé, galantine et rosette avec olives et cornichons

Entrée froide : terrine de Saint-Jacques et sa garniture

Viandes froides : marquise de rosbif cuit et rôti de porc cuit,

avec mayonnaise et moutarde

Salade verte

• MENU à 25,60€

Crudités variées : cocktail de crevettes, carotte, piémontaise, tomate

Plat de charcuterie : Bayonne, pâté en croûte avec olives et cornichons

Entrée froide : œuf en gelée

Poisson froid : terrine aux trois poissons en belle vue et sa garniture

Viandes froides : rosbif et rôti veau cuit avec mayonnaise et moutarde

Salade verte

• MENU à 28,10€

Crudités variées : taboulé, carotte, piémontaise, tomate et œuf

Entrée froide : œuf en gelée

Plat de charcuterie : persillé, rosette, rillettes avec olives et cornichons

Poisson froid : médaillon de saumon en belle vue et sa garniture

Viandes froides : rôti de porc cuit, 1/2 cuisse de poulet rôtie et rosbif cuit

avec mayonnaise et moutarde

Salade verte

Idées de Repas Chauds

• MENU BOURGUIGNON à 25,50€

Jambon persillé • Tourte bourguignonne • Boeuf bourguignon

Gratin façon grand-mère • Époisses et régal de bourgogne • Salade verte

• MENU à 27,90€

Crudités variées : céleri, carotte, piémontaise, taboulé, tomate et oeuf

Bouchée à la reine • Filet de canard aux girolles • Poêlée sarladaise

Brie et comté • Salade verte

• MENU à 28,80€

Médaille de saumon et sa garniture • Cuisse de pintade aux morilles

Gratin à la graisse d'oie • Salade verte

Fromages : brie, comté fruité, régal aux herbes

• MENU à 30,10€

Verrine gourmande saumon roquette, mini perles, aneth

Cassolette de Saint-Jacques, petits légumes • Longe de veau aux girolles

Gratin dauphinois à la graisse d'oie • Salade verte et sa sauce

Fromages : brie de Maux, comté fruité, régal de Bourgogne

• MENU à 32,10€

Cassole de ravioles de foie gras • Pavé de sandre sauce champagne

Fondant de pintade farcie farce forestière • Purée de patate douce

Salade verte et sa sauce • Fromages : chèvre, brie de Maux, époisses.

• MENU à 34,90€

Foie gras de canard et son chutney de figues • Cassolette de sandre

sauce dieppoise • Pavé de filet de boeuf aux morilles

Gratin façon grand-mère • Salade verte et sa sauce

Fromages : époisses, comté fruité, bleu auvergne



TRAITEUR BOURGEOT

Nos Horaires d'Ouverture

Du mardi au jeudi : 9h - 12h30 / 15h30 - 19h • Vendredi : 8h - 12h30 / 15h - 19h

Samedi : 8h - 17h / Dimanche : 9h - 12h

8, promenade Aristide Briand - 21110 Genlis

bourgeotgerald@gmail.com • www.traiteur-bourgeot.com

03 80 37 71 35