

LA MAISON VOUS PROPOSE 2 MENUS POUR VOS FÊTES !

Menu à 32,00€

Cassole de St-Jacques
fondue de poireaux

ou

Foie gras de canard
chutney figues

Fondant de pintade
duxelles de champignons

ou

Civet de biche
sauce chasseur

Effeillé sarladais

MERCI DE PASSER
VOS COMMANDES
AU PLUS TÔT !

Horaires Spécial Fêtes

Lundi 22 et Mardi 23 Décembre : 9h-12h30 / 15h-19h

Mercredi 24 Décembre : 9h-15h • **Fermé le Jeudi 25 Décembre.**

Vendredi 26 Décembre : 9h-12h30 / 15h-19h

Samedi 27 Décembre : 8h-17h • Dimanche 28 Décembre : 9h-12h

Lundi 29 et Mardi 30 Décembre : 9h-12h / 15h-19h

Mercredi 31 Décembre : 9h-12h30

Fermé le 1^{er} Janvier 2026 • Réouverture le Vendredi 2 Janvier 2026

Le magasin sera fermé du Dimanche 4 Janvier 2026 au Mardi 13 inclus.

Réouverture le Mercredi 14 Janvier 2026.

Menu à 39,90€

Craquant de foie gras
lit de fruits secs

ou

Mille feuille de saumon
revisité sur blinis

Corolle de sole

ou

Pavé de sandre

Tournedos de bœuf
au porto

ou

Cœur de noix de biche
au Pomerol

Fondant aux giroldes



*Gérald, Stéphanie et leur équipe
vous présentent leurs Meilleurs Vœux*

2026

8 Promenade Aristid Briand - 21110 GENLIS

03 80 37 71 35 / 06 16 50 04 86

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

APÉRITIF

Gougères au fromage (<i>les 100 Gr</i>)	4,90€
Feuilletés apéritif (<i>x24</i>)	14,80€
Mini bouchées au chorizo (<i>x12</i>)	17,90€
Mini burgers (<i>6 pièces</i>)	19,90€
Plateau de mini choux d'escargots (<i>x24</i>)	28,70€
Miche de pain garnie (<i>environ 48 toasts</i>)	35,00€

ENTRÉES FROIDES

Douceur de gras de canard au champagne, chutney figues, toasts	15,20€
Tatin de foie gras revisité, lit de pommes caramélisées	15,90€
Foie gras de canard entier au poivre de Sichuan, toasts	16,80€
Craquant de foie gras sur lit de fruits secs	17,20€

ENTRÉES FROIDES DE LA MER

Saumon fumé ficelle artisanal, câpres, beurre	9,90€
Médaillon de saumon garnie	10,90€
Mille feuille de saumon revisité sur blinis	12,90€
Demi queue de langouste en Belle Vue	25,90€

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques	11,10€
Mini tourte au ris de veau	11,10€
Cassoline de Saint-Jacques, petits légumes	11,20€
Ramequin de langoustines, écrevisses flambées	12,90€
Assiette de 12 escargots "Beurre Maison"	13,20€

BOUCHÉES

Bouchées à la reine	10,80€
<i>Champignons frais, quenelle de veau, vol au vent</i>	
Feuilleté de ris de veau à la reine	12,90€
<i>Ris de veau, Paris bruns, quenelle de veau, feuilleté</i>	

POISSONS CHAUDS

Corolle de sole gourmande	11,95€
Dos de sandre sauce champagne	13,80€
Lotte à l'armoricaine	14,50€

VIANDES

LE VEAU

Longe de veau au Porto	14,80€
Ris de veau aux morilles	16,90€

LE BŒUF

Filet de bœuf, brisure de morilles	15,20€
Tournedos de bœuf sauce époisses	15,80€
Bœuf Wellington	18,20€

VOLAILLES

Cuisses de poulet façon Gaston "Gérald" revisité	12,20€
Fondant de poulet, farce foie gras et pommes	12,90€
Dodine de pintade farcie, bolets et cèpes	14,20€
Pièce de chapon "fermier" farci, sauce au Chablis (<i>mini. 10 pers.</i>)	15,80€
Poularde au vin Jaune	16,10€

GIBIERS

Mijoté de sanglier sauce forestière	12,20€
Civet de biche sauce chasseur	13,20€
Souris de cerf au Pomerol	14,10€
Noix de cuissot de biche sauce Grand Veneur	14,20€

LÉGUMES

Gratin dauphinois	3,80€
Pommes dauphines (<i>les 3 pièces</i>)	3,80€
Risotto crémeux	4,20€
Crumble de légumes	4,20€
Fondant de pommes de terre à la truffe	4,60€