

# LA MAISON VOUS PROPOSE 2 MENUS POUR VOS FÊTES !

## Menu à 31,00€

Foie gras de canard  
chutney figues

*ou*

Croustillant de homard  
à la bretonne

Fondant de poulet  
farce foie gras

*ou*

Mijoté de sanglier  
sauce forestière

Gratin dauphinois

## Menu à 38,00€

Délice nordique  
saumon sur blinis

*ou*

Tatin de foie gras  
pommes caramélisées

Pavé de sandre  
sauce champagne

Filet de bœuf  
aux morilles

*ou*

Le meilleur de la biche  
sauce chasseur

Effeillé à la truffe

MERCI DE PASSER  
VOS COMMANDES  
AU PLUS TÔT !

## Horaires Spécial Fêtes

Dimanche 22 décembre de 9h à 12h

Lundi 23 décembre de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

Mardi 24 décembre de 9h à 15h • **Fermé le mercredi 25 décembre**

Jeudi 26 et vendredi 27 décembre de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

Samedi 28 décembre de 8h à 17h

Dimanche 29 décembre de 9h à 12h

Lundi 30 décembre de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

mardi 31 décembre de 9h à 12h30

Fermé le 1<sup>er</sup> janvier 2025 • Réouverture le jeudi 2 janvier 2025



Gérald, Stéphanie et leur équipe  
vous présentent leurs Meilleurs Vœux

# 2025



8 Promenade Aristid Briand - 21110 GENLIS

**03 80 37 71 35 / 06 16 50 04 86**

[www.traiteur-bourgeot.com](http://www.traiteur-bourgeot.com) • [bourgeotgerald@gmail.com](mailto:bourgeotgerald@gmail.com)



## APÉRITIF



Gougères au fromage (les 100 Gr).....	4,90€
Association de mini pissaladières et mini pizzas pincées (x12).....	14,10€
Duo de macaron fois gras et truffe noisette (x6).....	17,90€
Mini burgers (6 pièces).....	19,90€
Plateau de mini choux d'escargots (x24).....	26,80€
Miche de pain garnie (environ 48 toasts).....	28,90€



## ENTRÉES FROIDES



Foie gras de canard, chutney figes, toasts.....	14,80€
Tatin de foie gras revisité, lit de pommes caramélisées.....	15,10€
Alliance de foie gras et figes, toasts.....	16,80€



## ENTRÉES FROIDES DE LA MER



Suprême d'écrevisses au Whisky.....	9,80€
Médaille de saumon et sa garniture.....	10,60€
Délice nordique au saumon sur son blinis.....	12,60€
Demi queue de langouste en Belle Vue.....	23,40€
Saumon fumé artisanal à la ficelle.....	9,60€



## ENTRÉS CHAUDES




Croustillant de homard et de colin à la bretonne.....	9,60€
Coquille St-Jacques.....	10,10€
Mini tourte au ris de veau.....	10,30€
Cassole de Saint Jacques et petits légumes.....	10,60€
Ramequin de risotto au foie gras.....	10,90€
Assiette de 12 escargots "Beurre Maison".....	12,00€



## BOUCHÉES



Bouchées à la reine.....	9,80€
<i>Champignons frais, quenelle de veau, vol au vent</i>	
Feuilleté de ris de veau à la reine.....	11,90€
<i>Ris de veau, Paris bruns, quenelle de veau, feuilleté</i>	



## POISSONS CHAUDS

Corolle de sole gourmande.....	10,80€
Plein filet de sandre sauce champagne.....	11,50€
Lotte à l'armoricaine.....	13,20€



## VIANDES

### LE VEAU

Longe de veau au Porto.....	12,80€
Ris de veau aux morilles.....	14,80€

### LE BŒUF

Filet de bœuf, brisure de morilles.....	13,90€
Tournedos de bœuf sauce époisses.....	14,90€



## VOLAILLES

Poulet Gaston "Gérald" revisité.....	11,90€
Pièce de chapon "fermier" farci, sauce forestière (minimum 10 pers.).....	12,80€
Moelleux de dinde farci aux girolles.....	12,80€
Fondant de poulet farce foie gras et pommes.....	12,80€
Dodine de pintade et sa duxelle de champignons.....	12,90€
Filet de canette farce morilles et Cognac.....	14,10€
Poularde au vin Jaune.....	14,80€



## GIBIERS

Mijoté de sanglier sauce forestière.....	11,90€
Civet de biche façon chasseur.....	12,90€
Noix de cuissot de biche sauce Grand Veneur.....	13,90€



## LÉGUMES

Gratin dauphinois.....	3,80€
Pommes dauphines.....	3,80€
Risotto crémeux.....	4,10€
Fondant de champignons et patates douces.....	4,20€
Fondant de pommes de terre à la truffe.....	4,60€

