

Idees de Buffets Froids

• MENU à 19,80€

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 21,90€

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 : marquée de rosbif cuit et rôti de porc cuit,

avec mayonnaise et moutarde

Salade verte

• MENU à 23,60€

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

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

Entrée froide : œuf en gelée sur lit de taboulé

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 25,10€

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

Entrée froide : œuf en gelée sur lit de taboulé

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

Idees de Repas Chauds

• MENU BOURGUIGNON à 23,90€

Jambon persillé • Tourte bourguignonne • Boeuf bourguignon

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

• MENU à 25,90€

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

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

Brie et comté • Salade verte

• MENU à 26,80€

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

Tomate provençale • Fagot d'haricots verts • Salade verte

Fromages : brie, comté fruité, régal aux herbes

• MENU à 28,10€

Verrine gourmande saumon roquette, mini perles, aneth

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

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

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

• MENU à 31,00€

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 34,00€

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

Amuses Bouches

- Bouchée de poulet curry la pièce 1,20€
- Navettes garnies mousse de canard, tartare, mousse de museau au choix la pièce 1,60€
- Verrine salée 3,20€
- Jambon persillé à la moutarde de Maux / Mousse de saumon sur lit d'avocat
- Gougère au fromage les 100gr 4,90€
- Verrine gourmande Saint-Jacques, tomates, fromage blanc, bouillgour ou saumon roquette, mini perles 4,80€
- Mélange salé quiche, pizza, feuilleté viande, gougère les 10 pièces 7,80€
- Pain surprise garnie env. 40 toasts 28,90€
mousse de canard, rosette, saumon fumé, foie gras, Bayonne

Entrées Froides

- Cocktail de crevettes décoration ananas, mini 4 pers 6,80€
- Crudités variées céleri, carotte, taboulé, piémontaise, tomate et oeuf 7,50€
- Plat de charcuterie trois façons : au choix 7,50€
- Cinq façons : au choix persillé, galantine, campagne, rosette, jambon cru, pâté croûte, nilettes avec olives et cornichons 9,70€
- Viandes froides trois façons : au choix 9,80€
rosbif cuit, rôti de porc cuit, 1/2 cuisse de poulet rôti, gigot d'agneau, rôti de veau avec mayo et moutarde
- Foie gras de canard et chutney de figues 14,80€
- Alliance de foie gras aux figues et pain d'épices 16,80€
- Tatin de foie gras 15,10€

Terrines de Poissons

- Merrine de Saint-Jacques 8,40€
- Terrine aux trois poissons ou saumon 8,60€
- Mille feuilles de saumons revisité 12,30€
- Médaille de saumon 10,50€
- Saumon fumé artisanal 9,60€
garniture avec terrines : macédoine, tomate, oeuf, citron, mayonnaise, décoration

Entrées Chaudes

- Coquille Saint-Jacques avec corail 9,90€
- Bouchée à la reine maison quenelle de veau, champignons de Paris, vol au vent 9,50€
- Feuilleté de ris de veau à la reine quenelle de veau, champignons de Paris, ris de veau, vol au vent 10,80€

Nos Cassolettes

- Cassolette de Saint-Jacques petits légumes 9,90€
- Cassolette d'escargots à la persillade 10,50€
- Cassole de ravioles de foie gras 10,30€
- Cassole de ravioles de foie gras aux morilles 12,00€

Poissons Chauds

- Pavé de saumon à l'estragon 10,20€
- Corole de sole gourmande 10,50€
- Pavé de sandre sauce champagne 11,50€
- Lotte à l'armoricaine 13,20€
- 1/2 queue de langouste sauce homardine (selon arrivage) selon cours

Nos Viandes

LE PORC

- Jambon braisé forestier ou à l'épices 10,90€
- Noix de joutes de porc sauce au choix sauce au cidre, à l'orange, aux raisins secs 10,90€
- Mignon de porc sauce forestière 11,00€

LE VEAU

- Tête de veau sauce gribiche 9,80€
- Bianquette de veau aux petites quenelles 9,90€
- Noix de veau sauce au Porto 10,90€
- Longe de veau aux mini champignons 11,10€
- Filet mignon de veau aux girolles 11,60€

LE BOEUF

- Langue de boeuf sauce piquante 9,10€
- Boeuf Bourguignon 9,80€
- Paleron à la provençale 10,10€
- Noix de joutes de boeuf sauce au vin 8,80€
- Le meilleur du boeuf en tournedos sauce au choix sauce morilles, épaisses, foie gras 13,90€
- Filet de boeuf en croûte nappé de son foie gras 15,00€
- Carbonade flamande 10,90€

L'AGNEAU

- Navarin d'agneau mijoté 10,10€
- Epaule d'agneau à la provençale 10,60€
- Gigot d'agneau sauce forestière ou aux figues 11,00€
- Le gigot d'agneau confit 12,50€
cuit en basse température pendant 7h
- Souris d'agneau confite 12,50€

Nos Légumes

- Tian de légumes Courgettes, aubergines, poivrons, champignons de Paris 4,10€
- Fagot d'haricots verts 2 pièces (haricots verts, lard fumé, épices) 3,80€
- Gratin dauphinois façon grand-mère 3,80€
- Gratin dauphinois aux girolles 4,20€
- Écrasé de pomme de terre vitelotte 4,20€
- Purée de patates douces 4,20€
- Posée façon sarladaise 3,80€
- Risotto crémeux 4,10€

Nos Volailles

LE POULET

- Emincé de poulet au curry et coco 9,90€
- Paupiette de poulet farcie aux morilles 11,90€
- Poulet Gaston Gérard 9,20€
- Cuisse de poulet au vin jaune et aux morilles 9,90€
- Poulet Basquaise 10,60€

LE CANARD

- Mijoté de canard sans os (cuisse) sauce forestière 10,50€
- Cuisse de canard aux girolles 10,50€
- Magret de canard aux cépes 10,95€

LE LAPIN

- Cuisse et rable de lapin sauce moutarde 10,50€
- Lapin chasseur ou aux pruneaux 10,90€

LA PINTADE

- Cuisse de pintade aux chanterelles 10,65€
- Salmis de pintade 10,80€
- Fondant de pintade farcie farce forestière 12,90€

AUTRES VOLAILLES

- Cuisse de poule à la crème et morilles 10,95€
- Caille cuisinée 10,95€
- Filet de cailles aux raisins secs 11,60€
- Coq au vin rouge ou au Riesling 10,80€
- Coq au vin jaune et aux morilles 11,90€
- Cuisse de poularde au coteau de Layon et morilles selon saison 13,30€

Plats Uniques

- Rougail saucisses 11,00€
- Tartiflette Reblochon, lard fumé, pommes de terre, oignon, crème 11,90€
- Morbiflette marbrier, Morteau fumé, lard fumé, pommes de terre, crème 12,00€
- Cassoulet cuisse de canard, poitrine de porc, agneau, ménage, haricots 12,00€
- Choucroute Morteau, ménage, knack, poitrine et échine fumée, chou 13,90€
- Couscous agneau, poulet, merguez, légumes à couscous, semoule 13,00€
- Paella échine de porc, poulet, encornet, moules, chorizo, riz, haricots verts, petit pois, poivrons rouges 13,00€
- Tajine épaule agneau, joue porc, abricots, carottes, pommes de terre, navets, courgettes, épices marocaines 13,00€