
JÉRÔME BOURCET
TRAITEUR
MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE



CARTE PRINTEMPS
2023

APÉRITIFS

- Pâté en croûte cocktail volaille, foie gras (plateau de 12 pièces)..... 14.20€
- Plateau de charcuterie en chiffonnade (plateau de 4 pers.) 12.90€
- Gougère au comté (les 100 gr) 3.80€
- Petits fours salés à chauffer (les 100 gr) 4.60€
- Les mini box bois à chauffer (volaille, crustacé, escargot) (plateau de 12 pièces) 28.00€
- Canapés assortis (plateau de 12 pièces)..... 14.60€
- Le plateau prestige (plateau de 12 pièces)..... 22.80€
(foie-gras, saumon fumé, St-Jacques, légumes à la truffe)

- Cuillère Senso garnie (plateau de 12 pièces) 19.90€
- Verrines assorties (plateau de 12 pièces)..... 18.30€
- Rillettes de saumon fumé et zeste d'agrumes (à tartiner) la cassiolette 8.40€
- Mousse de foie de volaille à la truffe (à tartiner) la cassiolette 8.40€
- Mignardises de fromages (plateau de 12 pièces)..... 18.30€
- Pain surprise tout charcuterie (32 pièces) 32.00€
- Pain surprise tout saumon (32 pièces)..... 38.00€
- Pain surprise tout fromage (32 pièces) 34.00€

Pain élaboré par nos soins à base de farine de seigle et farine de blé

Nos apéritifs sont présentés en plateau, à poser directement sur votre table

NOS IDÉES DE COCKTAILS COMPOSÉS

SE DIRE BONJOUR | 7.90€/pers.

6 pièces/pers. (mini. 10 pers.)

Gougères x2, charcuterie en chiffonnade x2, canapé assortis x2

•

COCKTAIL D'ACCUEIL | 16.90€/pers.

11 pièces/pers. (mini. 10 pers.)

Pâté en croûte cocktail x2, canapés x3, verrines x2,
cuillères Senso x2, mignardises de fromages x2

•

COCKTAIL DE SOIRÉE | 22.40€/pers.

18 pièces/pers. (mini. 20 pers.)

Gougère au comté x2, Pain surprise tout saumon x2, canapés assortis x3
Verrines assorties x3, charcuterie du moment x2,
mignardises de fromage x2, mignardises sucrées x4

•

COCKTAIL DÎNATOIRE | sur devis

(mini. 25 pers.)

NOS ENTRÉES FROIDES

- L'oreiller Mâconnais "spécialité" (pièce de 6 à 8 pers)..... 59.60€ pièce
- Foie gras de canard, recette traditionnelle 13.90€ la portion
- Effiloché de volaille aux légumes 5.90€ la portion
- Pressé de cochon aux herbes 5.60€ la portion
- Parfait de caille, pintade et foie gras de canard..... 6.80€ la portion
- Comptée de lapereau parfumé au Viré-Clessé et légumes 5.90€ la portion
- Pâté en croûte assorti (en boutique)

Nos entrées seront dressées sur plat à partir de 4 personnes..... supp 4.50€/plat

NOS POISSONS FROIDS

- Médailon de saumon Bomlo..... 6.35€ la portion
- Entremet de cabillaud, gambas, crémeux aux légumes 6.20€ la portion
- Terrine de Saint-Pierre en damier 6.20€
- Terrine de brochet aux herbes fraîches..... 5.80€ pièce
- Buche de sandre parfumé à la réduction de carapace et légumes 6.20€ pièce
- Cabillaud, aile de raie et jeunes légumes cuisinées (en saison) 6.10€ pièce
- Hure de gambas, sandre et lotte 6.20€ pièce
- Saumon Bomlo fumé dans nos locaux..... 9.80€ pièce
- Demie queue de langouste (Cuba) et macédoine 28.90€ pièce

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce froide

Nos entrées seront dressées sur plat à partir de 4 personnes..... supp 4.50€/plat

NOS POISSONS CUISINÉS

- Filet de Saint-Pierre en croûte d'herbes, légumes vapeur et sauce normande14.60€
- Pavé de sandre sauvage aux morilles et champignons15.20€
- Blanquette de lotte, légumes, sauce parfumée aux agrumes confits16.90€
- Dos de saumon Bomlo et petite crème d'oseille, bouchon de quinoa et légumes.....13.90€
- Dos de cabillaud vapeur, sauce cidre doux et légumes braisés13.80€
- Entremet de sole et courgette, parfum safrané et légumes13.20€

Nos entrées seront dressées sur plat à partir de 4 personnes.....supp 4.50€/plat

NOS VIANDES CUISINÉES

- Paleron de bœuf confit à la bière artisanale Mâconnaise Bartonn, pomme rate fondante..... 13.80€
- Cuisse de volaille fermière des Dombes en meurette, petits légumes glacés..... 12.90€
- Mignon de veau fondant et escalope de foie gras, bouquet de champignons..... 19.60€
- Suprême de pintade fermière aux morilles 14.90€
- Gigot d'agneau cuit 12 heures, infusion réduite de romarin légumes de saison 13.90€
- Poulet fermier de l'Ain, jus de cuisson au Savagnin lié et crème de Bresse, fondant de champignons et julienne de carottes 13.90€

Nos entrées seront dressées sur plat à partir de 4 personnes.....supp 4.50€/plat

Nos plats cuisinés sont dressés en plat à partir de 2 personnes

Une consigne vous sera demandée à l'enlèvement de votre commande

NOS IDÉES DE BUFFET

BUFFET À 20.90€/PERS. *(sur une base de 15 pers.)*

Assortiments de crudités (250 gr/pers.)

Charcuterie (jambon blanc, mortadelle à la truffe, jambon de Parme, rosette, persillé en cube)

Viandes rôties et condiments (filet de porc, roast-beef, 1/2 cuisse de poulet)

•

BUFFET À 27.80€/PERS. *(sur une base de 20 pers.)*

Assortiment de crudités (250 gr/pers.)

Terrine de cabillaud-saumon en damier, poisson du moment

Pâté en croûte au foie gras, parfait de pintade-caille et foie gras

Roast-beef cuit et condiments

•

BUFFET À 39.90€/PERS. *(sur une base de 20 pers.)*

Verrines et canapés assortis (6 pièces/pers.)

Assortiment de crudités (250 gr/pers.)

Saumon fumé, hure de lotte-sandre et écrevisses en gelée d'herbes

Pâté en croûte du moment

Volaille et roast-beef rôti

Condiments

Fromages affinés

Dessert du moment

•

BUFFET À 46.90€/PERS. *(sur une base de 30 pers.)*

Verrine, canapés assortis (6 pièces/pers.)

Crudités à base de légumes du moment

Nougat de lotte et gambas, marbré de volaille et écrevisses

L'Oreiller Mâconnais

Filet de bœuf rôti, ratatouille froide

Fromages affinés et salade verte

Dessert de saison

INFOS PRATIQUES

Cette carte de saison est préparée par nos soins, à partir de matière première rigoureusement sélectionnée auprès de nos fournisseurs.

Tous les produits proposés sur cette carte sont uniquement sur commande.

Nous nous réservons le droit de modifier certains produits, ainsi que leur prix en fonction des arrivages de notre matière première.

En vous souhaitant une excellente dégustation

JÉRÔME BOURCET

MAGASIN À MÂCON

40 rue de la Barre
71000 Mâcon
03 85 20 11 14

MAGASIN À VIRÉ

Place André
Lagrange
71260 Viré
03 85 33 91 93