

Les apéritifs

Plateau de charcuterie en chiffonnade (plateau de 4 pers)...12.90€

Gougère au comté (les 100 gr).....3.90€

Les mini bouchées à chauffer (volaille, crustacé, escargot)(les plateaux de 12 pièces)..28.00€

Canapés assortis (le plateau de 12 pièces).....15.80

Le plateau prestige (plateau de 12 pièces)22.80€

(foie-gras, saumon fumé, st-jacques, légumes à la truffe)

Cuillère Senso garnie (le plateau de 12 pièces).....19.90€

Verrines assorties (le plateau de 12 pièces).....19.80€

Rillettes de saumon fumé et zeste d'agrumes (à tartiner) la cassolette...8.40€

Mousse de foie de volaille à la truffe (à tartiner) la cassolette.....8.40€

Mignardises de fromages (le 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

Les entrées froides

Nos entrées à base de viande et volaille

Effiloché de lapereau en gelée de thym-citron ...5.60€

Mendiants de cochon au foie gras et fruits secs, en croûte...4.60€

Moelleux de canard aux foie gras crémeux et porto sélectionné, pickles...6.40€

Pressé de joue de porc confite et légumes cuisinés...5.40€

Foie gras de canard, recette traditionnelle... 13.90€

L'oreiller Mâconnais, spécialité pour 6 à 8 convives....62.00€

Nos entrées à base de poisson et crustacé

Terrine de sandre et saumon en damier...6.80€

Saumon Bömlö, salé et fumé dans notre atelier...9.80€

Cabillaud en gelée de poivrons cuisinés...6.20€

Entremet de grosse crevette, saumon et crème de citron...6.40€

Terrine de st-pierre et sébaste...6.20€

Aile de raie et truite en gelée mimosa...6.40€

Les tarifs annoncés sont à la portion

En fonction de nos arrivages, nous nous réservons le droit de modifier certains plats, ainsi que leur tarif.

Nos entrées sont dressées en plat à partir de quatre personnes

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



**JÉRÔME
BOURCET**
TRAITEUR - CHARCUTIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

La Cuisine

Nos poissons cuisinés

Filet de saint-pierre en croûte d'herbes, légumes vapeur et sauce carapace...14.60€

Pavé de sandre aux morilles et champignons ...17.20€

Tournedos de lotte et fine croûte feuilletée, feuille d'épinards, petite sauce normande...19.90€

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 braisés...13.80€

Entremet de sole et courgette, parfum safrané et légumes...13.20€

Nos viandes cuisinées

Collier de veau cuit à basse température, sauce cidre doux et pomme purée à la truffe...15.60€

Volaille fermière des Dombes, sauce à la crème de Bresse, petits légumes glacés...14.90€

Mignon de veau fondant et escalope de foie gras, bouquet de champignons...22.00€

Suprême de pintade fermière aux morilles...15.60€

Epaule d'agneau confite sur l'os, légumes de saison et thym (dressée en portion individuelle) ...14.20€

Filet mignon de porc braisé, piqué au comté du Jura et chorizo, dauphinois crémé...14.60€

Les tarifs annoncés sont à la portion

En fonction de nos arrivages, nous nous réservons le droit de modifier certains plats, ainsi que leur tarif.

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

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



**JÉRÔME
BOURCET**
TRAITEUR - CHARCUTIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les Menus

Menu de Maël

4 gougères au comté/pers

Effiloché de lapereau en gelée de thym-citron

Dos de saumon Bomlo et petite crème d'oseille, bouchon de quinoa et légumes

Filet mignon de porc braisé, piqué au comté du Jura et chorizo, dauphinois crémé

33€/personne

Menu de Louna

4 canapés assortis par personne

Aile de raie et truite en gelée mimosa

Filet de saint-pierre en croûte d'herbes, légumes vapeur et sauce carapace

Collier de veau cuit à basse température, sauce cidre doux et pomme purée à la truffe

37€/personne

Menu d'Alexis

2 canapés et 2 verrines assorties par personne

Entremet de grosse crevette, saumon et crème de citron...6.40€

Tournedos de lotte et fine croûte feuilletée, feuille d'épinards, petite sauce normande...19.90€

Suprême de pintade fermière aux morilles...15.60€

43€/personne

Menu " les pieds sous la table "

8 pièces cocktails surprise par personne

L'Oreiller Mâconnais

Petite blanquette de st-jacques

Mignon de veau fondant et escalope de foie gras, bouquet de champignons

Plateau de fromages affinés

Dessert du moment

54€/personne

En fonction de nos arrivages, nous nous réservons le droit de modifier certains plats, ainsi que leur tarif.

Nos menus seront préparés à partir de 4 personnes

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

Idées de cocktails composés

Sur le pouce à 7.20€/pers (à partir de 10 pers)

7 pièces/pers

Gougère x 3, charcuterie en chiffonnade x 2, canapés assortis x 2

Se dire bonjour à 9.20€/pers (à partir de 10 pers)

8 pièces/pers

Gougère x 2, charcuterie en chiffonnade x 2, canapés assortis x 2, verrines assorties x 2

Cocktail d'accueil à 16.20€/pers (à partir de 10 pers)

12 pièces/pers

Gougères x 2, Pâté en croûte cocktail x 2, canapés x 3, verrines x 3, mignardises de fromages x 2

Cocktail entre amis à 18.00€/pers (à partir de 10 pers)

16 pièces/pers

8 pièces de charcuterie fine et tranchette de pain

4 pièces de fromages affinés

Tarte du moment

Cocktail de soirée à 23.50€/pers

19 pièces/pers (mini 20 pers)

Gougère au comté x 3, charcuterie fine et tranchette de pain x 4,

Canapés assortis x 4,

Verrines assorties x 3

Mignardises de fromage x 2

Mignardises sucrées x 3
