



JÉRÔME
BOURCET
TRAITEUR-CHARCUTIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PÂQUES EN FÊTE 2026

L'APÉRITIF

<i>Gougère au comté</i>	42.00€
<i>Verrines assorties (12 pièces)</i>	21.80€
<i>Canapés frais assortis (12 pièces)</i>	17.80€
<i>Pâté en croute cocktail, le mendiant (12 pièces)</i>	17.80€



LES ENTRÉES FROIDES

<i>Pâté en croûte pascal, revisité</i>	6.20€
<i>Foie gras de canard, recette traditionnelle</i>	13.90€
<i>L'oreiller Mâconnais, spécialité (pour 6 à 8 convives)</i>	69.00€
<i>L'oreiller Mâconnais (portion)</i>	9.90€
<i>Le jambon persillé de Pâques en bol individuel (3 à 4 pers)</i>	9.80€
<i>Dôme de truite et aile de rais en mimosa</i>	6.40€
<i>Saumon fumé dans nos locaux et son beurre aux agrumes</i>	10.10€
<i>Demi queue de langouste et macédoine</i>	25.90€



LES POISSONS CUISINÉS

<i>Le sandre cuit sur peau, sauce légère au foie gras, biscuit de polenta et légumes</i>	17.20€
<i>La truite parfumé au citron, biscuit de polenta et légumes</i>	16.90€



LES VIANDES CUISINÉES

<i>Notre gigot d'agneau en basse température, sauce arabica et légumes assortis</i>	17.60€
<i>Volaille farcie, champignons foie gras, sauce porto et légumes assortis</i>	16.90€
<i>Mignon de cochon au thym et légumes assortis</i>	16.40€

Prix par portion