

# Commande pour minimum 10 personnes

## Brunch: 19.90€ par personne

Assortiments de mini viennoiseries/Mini crêpes et pancakes/Confiture et miel local

Fruits frais en mini verrine/Mini burger au Thon/Jambon blanc et jambon cru

Beurre/Œuf dur

Comté et faisselle d'Étrez

Panaché de pain

## Nos buffets (minimum 15 personnes)

Prix selon choix

Demandez les choix

## Plateau repas froid :16€

1 charcuterie ou 1 crudité

1 viande froide/accompagnement

1 fromage

1 dessert

Pain/eau

## Apéritif

Mini verrine froide (poissons légumes...) : 2.90€ la pièce

Toasts (briochette, wrap, toasts...) : 2.50€ la pièce

Pièce à chauffer (mini burger, hot dog tacos...) : 3.10€ la

pièce Gougères : 6€ les 15

Feuilletés( fromage ou saucisse) : 6€ les 15

## Apéritif dinatoire

Devis personnalisé sur demande

Salade/ crudités: 4€ par personne les 3 choix de salade et 1.50€ par salade supplémentaire

# Commande pour minimum 10 personnes

## Entrées: (prix à la portion) et poisson froid

Galantine de Sole et Saumon, Crème aux Herbes Fraîches	7.50 €
Saumon fumé maison (100g)	7.50€
Jambon persillé	6.90€
Verrine selon saison	5.90€
Verrine foie Gras et Magret de canard fumé	11.90€
Saumon farci sauce tartare	9.90€
Aspic jambon macédoine	3.70€
Terrine de légumes frais	6.50€
Canard et lentilles en terrine ou en verrine	7.50€
Médaille de saumon	9.50€

## Entrées chaudes (prix à la portion)

Coquilles poisson et fruits de mer	7.60€
Bouchée à la reine	6.80€
Croustillant d'escargots au pinot noir	7.90€
Brioche feuilletée d'escargots de Bourgogne, crème persillé	9.50€
Coquilles Saint Jacques	9.50€
Saucisson brioché, sauce meurette	7.50€

## Nos poissons chauds (prix à la portion)

Pavé de saumon à l'oseille	10.90€
Marmite de poisson façon bouillabaisse	14€
Papillote de poisson sur lit provençal	10.90€
Dos d'Eglefin , beurre blanc	10.50€
Turban de Sole et saumon, crème citron	10.50€

## Nos viandes(prix à la portion)

Poulet Gaston Gérard	9.50€
Bœuf Charolais en bourguignon	10.90€
Coq au vin	10.50€
Poulet fermier aux morilles	12.90€
Grenadin de veau sauce au choix	14.50€
Filet de bœuf en croûte sauce au choix	16.50€
Suprême de pintade aux champignons	10.90€
Suprême de pintade vin rouge et lardons	10.90€
Poulet aux Ecrevisses	10.90€
Filet mignon de porc au lard et comté	10.50€



# Commande pour minimum 10 personnes

## Nos légumes(prix à la portion)

Rappé de pommes de terre	3.50€
Gratin dauphinois	3.90€
Pommes de terre grenailles au sel de guérande	3.50€
Tomate provençale	1.90€
Risotto crémeux aux cèpes	4.50€
Carottes vichy	2.90€
Courgettes provençales	2.90€

## Les classiques: (prix à la portion)pour minimum 12 personnes

Paëlla royale	12€
Couscous royal (4 viandes)	12€
Choucroute garnie	12€
Tartiflette salade verte	8.90€
Tartiflette, charcuterie, salade verte	12.50€
Cassoulet	16€
Tête de veau gribiche	12€

## Rôtisserie:

Poulet rôti fermier label rouge	20€
Coquelet	8.90€
Jambon à la broche (prix à la portion)	10€
Rôti de porcelet (prix à la portion)	10€
Pommes de terre rôtisserie (prix à la portion)	3€

## Nos planches : devis à la demande

Charcuterie

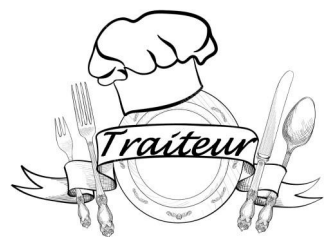
Ou

Fromages

Ou

Charcuterie et fromages





# Traiteur

# “Le Burgonde”

Magasin traiteur rôtisserie, épicerie, fromagerie

Nous vous proposons une gamme de plats traiteur fait maison et des menus complets sur demande, pour vos réceptions, dîners de famille et autres occasions. Sachant que notre carte n'est pas fixe, nous pouvons vous proposer d'autres choix.

En magasin, vous y trouverez du choix à emporter chaque jour d'ouverture .

Traiteur, Produits locaux fromage à la coupe...quelques desserts classiques (pas de gâteau, ni pièce montée

Rôtisserie le dimanche

Poisson frais au détail le vendredi

[Demandez votre devis pour Livraison](#)

**0380217125**

**0679430172**

**[contact@burgonde-nolay.fr](mailto:contact@burgonde-nolay.fr)**

**Facebook le Burgonde**

**<http://traiteur-le-burgonde-nolay>**