



Aurélien Millot  
Chef de cuisine



# Bourgogne Morvan Traiteur



2025-2026

Aurélien Millot  
**Chef de cuisine**

Catalogue réception



# Sommaire

Les vins d'honneurs	p. 4
Les cocktails	p. 5
Les cocktails dinatoires	p. 6
les cocktails debouts suivi d'un repas	p. 7 à 10
Les mises en bouche et trous bourguignons	p. 11
Les forfaits vin et champagnes	p. 12
Les buffets	p. 13 à 15
Les menus	p. 16 à 19
Les brunchs	p. 20
Menus et buffets enfants, animation et végétarien	p. 21
Fromages & fin de soirée	p. 22
Les desserts	p. 23
Les boissons	p. 24
Les locations	p. 25
Les références, les lieux	p. 26
Le personnel	p. 27
Les fournisseurs & dégustations	p. 28
Les conditions générales	p. 29
Livre d'or	p. 30



Toutes nos propositions peuvent être remaniées, personnalisées selon nos désirs.

## *Vin d'honneur n°1*

**10,00€ TTC**

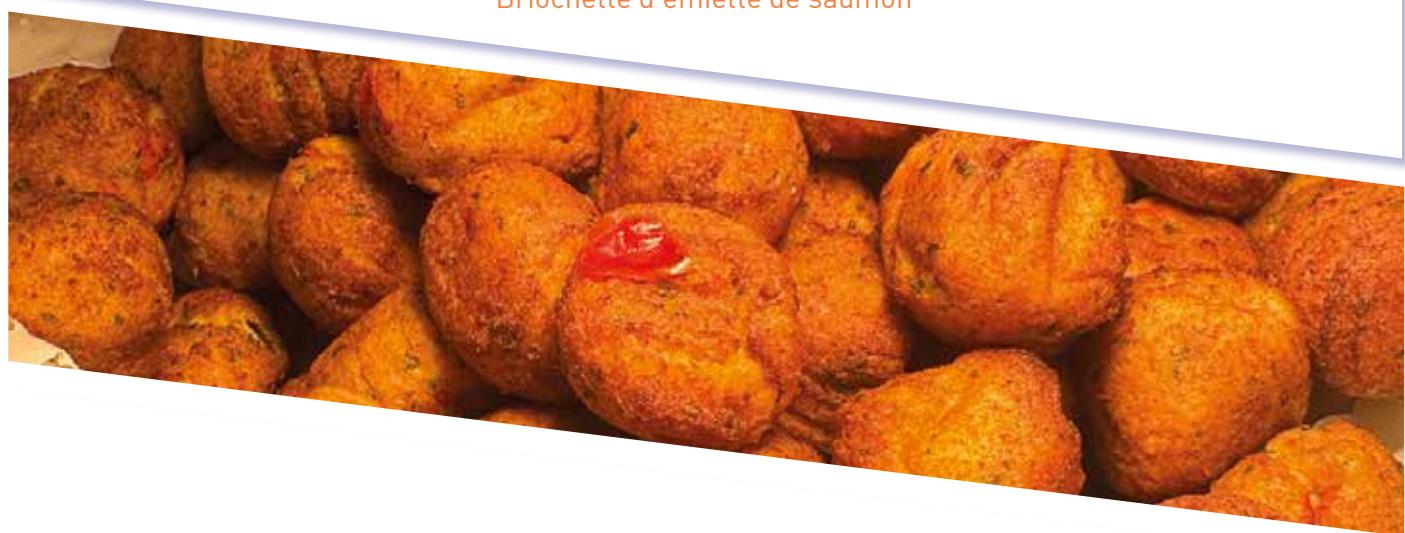
3 gougères Bourguignonne, Brioche aux grattons, Cake lardons et fromage,  
Tarte à la tomate, Petit pâté pantin, Miche surprise aux produits régionaux,  
Navette de mousse de foie de canard au porto



## *Vin d'honneur n°2*

**13,50€ TTC**

3 gougères Bourguignonne, Tarte à la tomate, Pâté pantin, Allumette au fromage  
Croustillant d'escargots au basilic, Chausson de julienne de légumes, Navette jambon à l'os  
Brioche émiettée de saumon



## *Vin d'honneur n°3 (enfant)*

**10,00€ TTC**

2 mini burgers, 2 mini hot-dogs, 2 mini croque-monsieurs,  
2 mini quiches, 2 mini pizzas



## Cocktail dinatoire n°4

15 pièces

21,00€ TTC

- Blinis de saumon fumé
- Gougère Bourguignonne
- Flamiche aux légumes
- Pâté pantin
- Gougère aux escargots
- Samossa au poulet gingembre
- Beignets de crevettes
- Verrine d'oeufs de caille en meurette
- Verrine de queues d'écrevisses et coulis d'étrilles
- Verrine de tartare de saumon fumé
- Navette de mousse de foie de canard
- Navette d'émiété de crabe
- Piqué tomate mozzarella
- Piqué melon magret fumé
- Piqué persillé Bourguignon



## Cocktail dinatoire n°5

18 pièces

25,20€ TTC

- Jambon du Morvan sur toast à la tomate
- Blinis de saumon fumé
- Gougère Bourguignonne
- Quiche aux légumes
- Tartelette à la tomate
- Mini croque-monsieur
- Piqué melon ou poire magret fumé
- Piqué tomate mozzarella
- Piqué Persillé Bourguignon
- Verrine d'oeufs de caille en meurette
- Verrine de Saint-Jacques au coulis d'étrilles
- Verrine moules crème ciboulette safranée
- Verrine crème d'artichaut à l'émiété de crabe
- Mini panini jambon rozzo
- Samossa poulet gingembre
- Nem au crabe
- Brochette de volaille au miel
- Verrine de crevettes au pamplemousse et guacamole

### OPTION PIÈCES SUCRÉES

**3 PIÈCES : + 4,20 € TTC**

**5 PIÈCES : + 7,00 € TTC**

Assortiment de macarons

Assortiment d'éclairs

Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

### POSSIBILITÉ D'ATELIERS À PARTIR DE 50 PERSONNES

- Atelier foie gras poêlé ..... 2,40 € par pers.
- Atelier jambon du Morvan ..... 2,00 € par pers.
- Atelier brochettes de lotte au safran ..... 2,00 € par pers.
- Buffet d'huîtres (2/pers.) ..... 2,50 € par pers.
- Brochettes de boeuf aux herbes .... 2,10 € par pers.
- Brochettes de caille au miel..... 1,80 € par pers.
- Brochettes de gambas au safran ... 2,20 € par pers.
- Brochettes de saumon aux épices Cajun ..... 2,00 € par pers.
- Os à moelle et pain grillé..... 1,50 € par pers.

*Nous consulter pour d'autres propositions*

# Cocktail Dinatoire n°6

25 pièces

37,00 € TTC

## Mini feuilletés :

Flamiche à l'époisses

Feuilleté d'escargot au basilic

Pâté pantin

Gougère Bourguignonne

## Servi au plateau :

Blinis crème ferme iodée et oeufs de truite fumée

Accra de morue

Croque monsieur fromage de chèvre

Verrine de moule au safran

Croustillant de tête de veau gribiche

Foie gras de canard en brioche

Cassolette de fruits de mer

Rillette de saumon au poivre vert sur son toast au pain grillé

Crème brûlée à la tomate confite

Verrine de crabe et pommes granny Smith

Velouté d'asperges vertes

## Ateliers :

Jambon du Morvan à la coupe

Foie gras poêlé sur pain d'épice et douceur de coing

Brochette de gambas safranées

Brochette de volaille au chorizo

Brochette de canard à l'orange

3 pièces de fromages à piquer de la maison d'Hess et pains aux raisins moelleux

## Mini dessert :

Macarons assortis

Tarte fruits de saison

Moelleux caramel beurre salé

Petit pot vanille

Café et infusion



*Cocktail debout suivi d'un repas assis NT  
(sans atelier - 12 pcs. par personne - environ 1h30)*

**40,00 € TTC**

**Cocktail seul  
16,80 € TTC**

**Canapés :**

Jambon du Morvan, Saumon fumé

**Gâteaux salés :**

Tarte à la tomate, Pâté pantin,  
Feuilleté de julienne de légumes, Quiche aux poireaux confits

**Piques :**

Melon ou poire-magret canard fumé, Tomate mozzarella

**En verrines passées en plateau :**

Pâté en croûte de saumon aux petits légumes  
Verrine d'escargots, brunoise de tomate, beurre blanc persillé  
Tartare de saumon et sa mousse d'avocat  
Brandade de morue gratinée

*Menu*

Filet mignon de porc en croûte et sa sauce à la graine de moutarde  
ou  
Suprême de poulet aux écrevisses  
ou  
Filet de carrelet à l'oseille

Plateau de fromages affinés de Bourgogne

La pièce montée  
accompagnée en assiette gourmande  
ou plateau gourmand  
ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion



**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**

**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



# Cocktail debout suivi d'un repas assis N°2 (12 pcs. par personne - environ 1h30)

45,00 € TTC

Cocktail seul  
18,00 € TTC

## Blinis :

Pointes d'asperges, Saumon fumé

## Gâteaux salés chauds :

Quiche à l'époisses, Pâté pantin,  
Pithiviers de julienne de légumes,  
Mini croustade d'escargots

## Verrines et cuillères passées en plateau :

Verrine de crème d'artichaut à l'émiellé de crabe  
Queue d'écrevisses à la fondue de poireaux  
Crème brûlée à l'époisses  
Œufs brouillés et julienne de saumon

## Atelier :

Foie gras poêlé sur son toast au pain d'épices et Chutney  
Jambon du Morvan à la coupe sur toast de tomate séchée

## Menu

Filet de Charolais et son jus corsé

ou

Magret de canard et son jus de pain d'épices

ou

Filet de cabillaud et son coulis de homard

Plateau de fromages affinés, pains spéciaux

La pièce montée  
accompagnée en assiette gourmande

ou plateau gourmand

ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion

Petites mignardises sèches



**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**

**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison

# Cocktail debout suivi d'un repas assis N°3 (15 pcs. par personne - environ 2h)

50,00 € TTC

Cocktail seul  
22,00 € TTC

## Attelets piques :

Attelet poire-comté, Mini tomate caramélisée au pavot,  
Jambon persillé

## Cuillères :

Melon en gelée de ratafia, Gougonette de cabillaud sauce curry  
Risotto au vin rouge et cassis

## Servi au plateau :

Foie gras mi-cuit et ses toasts  
Jambon du Morvan sur ses toasts tomates séchées  
Mini burger de charolais  
Saumon gravlax sur petit blinis

## Atelier :

Brochette d'escargots panés  
Os à la moelle, pain grillé frais  
Gambas aux 4 épices  
Noix de Saint-Jacques à la plancha safranée

## Menu

Grenadin de filet mignon de veau au cassis de Bourgogne

ou

Suprême de poule aux Morilles

ou

Dos de saumon et sandre à la chablisiennne

Plateau de fromages affinés de Bourgogne (acc. de pains spéciaux)

La pièce montée  
accompagnée en assiette gourmande  
ou plateau gourmand  
ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion  
Petites mignardises sèches



**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**  
**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



# Cocktail debout suivi d'un repas assis N°4 (17 pcs. par personne - environ 2h30)

55,00 € TTC

Cocktail seul  
25,00 € TTC

## Gâteaux salés chauds :

Gougères, Pâté pantin

Chausson de julienne de légumes

## Servi au plateau :

Brouillade aux œufs de truite fumée

Escargots de Bourgogne en coquille à la croque au sel

Gaspacho andalou

Verrine de tartare de saumon au piment d'Espelette

Queue d'écrevisses aux petits légumes

Tiramissu de crevettes au gingembre

Crème brûlée au saumon fumé

Œufs de caille mollet à la crème d'Epoisses

## Atelier Piques :

Tomate cerise mozzarella, Melon magret fumé

## Atelier :

Foie gras poêlé sur taost au pain d'épices et chutney de poires

Brochette d'escargots panés

Brochette de saumon aux épices cajun

Crapiau Morvandiau

## Menu

Poularde à la royale (entièrement désossée) farcie au foie gras et truffes  
ou

Filet mignon de veau aux morilles

Plateau de fromages affinés de Bourgogne  
(acc. de pains spéciaux)

La pièce montée

accompagnée en assiette gourmande

ou plateau gourmand

ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion

Petites mignardises sèches



**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**

**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



## Mise en bouche

4,00€ TTC

- Ravioles de langoustine et son coulis
- Foie gras en brioche et son chutney de fruits secs
- Noix de Saint-Jacques sur lit de fenouil et son beurre blanc
- Verrine d'écrevisses et sa bisque et légumes croquants
- Pâté en croûte de ris de veau et sa gelée au Chablis
- Billes de melon et gelée de ratafia et son magret fumé
- Velouté dubarry et ses éclats de noisette torréfiés
- Crème de petits pois et lard fumé
- etc...



## Trou Bourguignon

2,00€ TTC

- Sorbet pêche de vigne et ratafia
- Sorbet ananas et rhum brun
- Sorbet mangue et rhum
- Sorbet poire et williamine
- Sorbet raisin et crémant
- Sorbet cassis et marc de Bourgogne
- etc...

## *Forfait boisson 1*

**9,00€ TTC**

Crémant de Bourgogne 1 bouteille pour 3 pour le cocktail  
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 3 panachés pour le dîner  
(exemple : Petit Chablis et Mâcon Rouge)  
Crémant de Bourgogne 1 verre par pers. pour le dessert

## *Forfait boisson 2*

**13,50€ TTC**

Crémant de Bourgogne 1 bouteille pour 2 pour le cocktail  
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 2 panachés pour le dîner  
(exemple : Petit Chablis et Mâcon Rouge)  
Crémant de Bourgogne 1 verre par pers. pour le dessert



## *Forfait boisson 3*

**15,00€ TTC**

Champagne 1 bouteille pour 3 pour le cocktail  
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 3 panachés pour le dîner  
(exemple : Chablis et Hautes côtes de Nuit)  
Champagne 1 verre par pers. pour le dessert

## *Forfait boisson 4*

**22,50€ TTC**

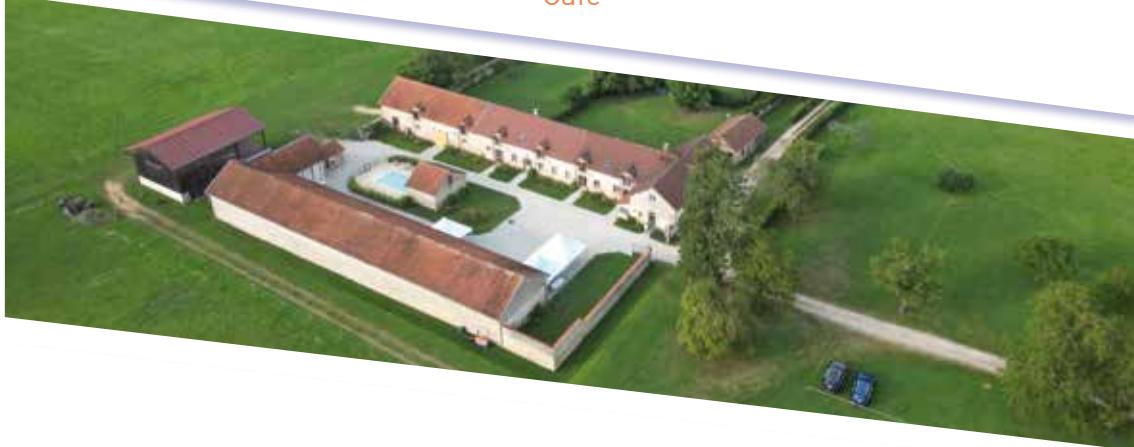
Champagne 1 bouteille pour 2 pour le cocktail  
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 2 panachés pour le dîner  
(exemple : Chablis et Hautes côtes de Nuit)  
Champagne 1 verre par pers. pour le dessert



## *Buffet N°1*

**27,00 € TTC**

- Terrine maison et sa gelée poivrée
- Ballotine de brochet aux écrevisses belle aurore
- Œuf mimosa aux herbes fines
- Jambon à l'os
- Poulet rôti à l'estragon
- Macédoine de légumes
- Tomate Antiboise farcie au thon
- Salade de pommes de terre saumon fumé
- Melon quartier (en saison) ou salade de haricots verts-magret fumé
- Salade verte
- Ronde de fromages
- Tarte aux fruits de saison
- Café



## *Buffet N°2 (avec plat chaud)*

**30,00 € TTC**

- Macédoine de légumes
- Tomate Antiboise
- Salade de pommes de terre-saumon fumé
- Melon quartier (en saison) ou salade de haricots verts-magret fumé
- Terrine maison et sa gelée poivrée
- Ballotine de brochet belle aurore
- Œuf mimosa aux herbes fines
- Plat chaud servi à table ou au buffet**
- Filet de mignon de porc en croûte à la graine de moutarde
- Salade verte
- Ronde de fromages
- Tarte aux fruits de saison
- Café

**Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison**



## *Buffet N°3*

**33,00€ TTC**

- Aspic d'oeuf de caille mollet
  - Ballotine de saumon et saumon fumé
  - Terrine maison et sa gelée à l'Aligoté
  - Jambon persillé Bourguignon
  - Chaud froid de volaille au citron
  - Pièce de charolais et sa mayonnaise
  - Salade de pâtes tricolores aux écrevisses
  - Salade de tomate au basilic
  - Salade de petites rattes au saumon fumé
  - Melon quartier (en saison) ou salade césar ou ratatouille à la grecque à la coriandre
  - Plateau de fromages affinés
  - Servis à table ou en buffet
- 3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
- Café

## *Buffet N°4 (avec plat chaud)*

**36,00€ TTC**

- Panier de crudités
  - Salade de tomate au basilic
  - Salade de pomme de terre au harengs
  - Melon quartier (en saison) ou salade césar ou ratatouille à la grecque à la coriandre
  - Aspic d'oeuf de caille mollet
  - Ballotine de saumon et saumon fumé
  - Terrine maison et sa gelée à l'Aligoté au couteau
  - Jambon persillé Bourguignon
  - Chaud froid de volaille au citron
- Plat chaud servi à table ou au buffet**
- Jambon à la crème en saupiquet du Morvan  
ou  
Poulet rôti aux herbes
- Plateau de fromages affinés
- Servis à table ou en buffet
- 3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
- Café



## *Buffet N°5*

**40,00 € TTC**

- Saumon glacé en bellevue
- Grand panier de crudités et ses trois sauces
- Tomate Antiboise et œuf mimosa aux œufs de truite fumée
- Marbré de sandre aux petits légumes
- Jambon de Morvan tranché reconstitué
- Arbre à saucissons
- Carré de porc
- Faux filet de boeuf
- Bavarais d'épinards
- Petits légumes à la grecque
- Salade verte
- Plateau de fromages affinés
- Servis à table ou en buffet
- 5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
- Café
- Petites mignardises sèches

## *Buffet N°6 (avec plat chaud)*

**44,00 € TTC**

- Melon au citron vert
- Tomate antiboise au thon
- Salade garigoule
- Champignons à la grecque
- Mousseline de queues d'écrevisses
- Œufs à la russe aux fines herbes
- Persillé Bourguignon
- Ballotine de canard cuite au torchon en gelée de porto
- Aumônière de saumon fumé et saumon mariné à l'aneth
- Devant vous, à la broche (à partir de 50 pers.) :**  
Jambon et/ou gigot d'agneau et/ou poulet fermier
- À la plancha :**  
Brochette de bœuf  
Brochette de volaille
- Plateau de fromages affinés
- Servis à table ou en buffet
- 5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
- Café
- Petites mignardises sèches

Pour ce buffet, le courant doit être obligatoirement de 380 volts, 3 phases + neutre + terre 16 KW).

## Menu N°1

25,00€ TTC

Persillé aux 3 poissons (rouget, saumon, cabillaud) et sa sauce curry

Boeuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches

Mille feuille

*Option fromage assiette ou plateau +3,50 €*

## Menu N°2

30,00€ TTC

Terrine de canard au cassis de Bourgogne

Suprême de poule aux morilles

Craquant chocolat et nougatine et sa crème anglaise

*Option fromage assiette ou plateau +3,50 €*



**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**

**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



## Menu N°3

32,00€ TTC

Foie gras de canard en brioche et magret fumé et son mesclun

Filet mignon de veau farci à l'estragon et son jus

Vacherin vanille cassis

*Option fromage assiette ou plateau +3,50 €*



## Menu N°4

35,00€ TTC

Pâté en croûte au ris de veau et sa petite salade

Filet de loup et sa sauce vierge aux olives et pignon de pin

Filet mignon de veau au miel et romarin

Assiette gourmande de 3 desserts à choisir p. 23

*Option fromage assiette ou plateau +3,50 €*

**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**

**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison





## Menu N°5

40,00€ TTC

Trilogie autour de la truite (Gravlax sur blinis, crème brûlée de truite au curry, tartare de truite aux agrumes)

Feuilleté d'écrevisses et son coulis d'Etrilles

Magret de canard et sa sauce pain d'épices

Plateau de fromages

Pièce de cérémonie accompagné de 4 desserts, voir p. 23



## Menu N°6

45,00€ TTC

Foie gras poêlé et sa poire caramélisé, jus au miel et toast de pain d'épices

Ravioles de langoustine et son coulis

Filet de Charolais et sa sauce poivre vert

Plateau de fromages

Pièce de cérémonie accompagnée de 4 desserts, voir p. 23



**OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)**

**OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison

# Menu N°7

55,00€ TTC

Mise en bouche : Noix de Saint-Jacques sur lit de fenouil, beurre blanc au safran

Trilogie autour du foie gras : crème brûlée foie gras et quatre épices, foie gras en brioche, foie gras poêlé sur toast de pain d'épices

Duo de lotte et saumon et sa bisque de langoustine, petit feuilleté

Sorbet pêche de vigne arrosé au ratafia

Filet mignon de veau en croûte et sa crème de cèpes

Plateau de fromages affinés

Pièce de cérémonie accompagnée de 4 desserts, voir p. 23



Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



## Brunch N°1

16,00€ TTC

3 salades au choix  
(80 g de chaque)  
Jambon à l'os  
Fromage blanc à la crème  
Corbeille de fruits frais  
Café, thé

## Brunch N°2

19,00€ TTC

3 salades au choix  
(80 g de chaque)  
Terrine maison  
Jambon à l'os  
Plateau de fromage  
Assortiment de 3 mini pâtisseries  
Café, thé

## Brunch N°3

24,00€ TTC

3 salades au choix (80 g de chaque)  
Terrine maison au cassis  
Terrine de sandre aux écrevisses et  
sauce au curry  
Plateau de charcuterie  
Jambon à l'os  
Plateau de fromage  
Assortiment de 3 mini pâtisseries  
Café, thé

## Brunch N°4

25,00€ TTC

3 salades au choix  
(80 g de chaque)  
Saumon fumé  
Jambon à l'os  
À la plancha : oeufs au bacon  
À la plancha : assortiment de mini sau-  
cisses (nature, tomate, indienne, ...)  
Plateau de fromage  
Assortiment de 3 mini pâtisseries  
Café, thé



## Brunch N°5

25,00€ TTC

3 salades au choix (80 g de chaque)  
Saumon fumé  
Jambon à l'os  
À la broche : poulet et/ou gigot  
Jus au miel  
Pomme de terre paysanne  
Plateau de fromage  
Assortiment de 3 mini pâtisseries  
Café, thé



## *Menu enfant N°1*

[4-12 ans]

**15,00€ TTC**

Melon et jambon du Morvan  
Poulet rôti  
et pomme de terre paysanne  
Éclair au chocolat

## *Menu enfant N°2*

[4-12 ans]

**15,00€ TTC**

Feuilleté au fromage  
Nuggets de poulet et écrasé de  
pommes de terre  
Éclair au chocolat

## **QUELQUES EXEMPLES DE SALADES**

Melon quartier  
Salade de choux carotte  
Salade de haricots verts et magret fumé  
Salade de lentilles au cumin  
Salade de melon à la menthe  
Salade de pâtes tricolores aux écrevisses  
Salade de pommes de terre  
au saumon fumé ou à la Lyonnaise  
Salade de tomate au basilic  
Taboulé oriental  
...

*Nous consulter  
pour d'autres propositions*

## *Buffet enfant N°3*

[4-12 ans]

**15,00€ TTC**

Melon, tomates cerises, chips  
Navette au jambon, club sandwich  
poulet  
Mini burger, mini hot-dog  
3 mini desserts

## *Plateau repas prestataire*

**17,00€ TTC**

2 salades  
1 viande froide  
1 fromage  
1 dessert

## *Menu végétarien ou vegan*

Tous nos menus  
sont adaptables  
pour n'importe quels  
régimes spéciaux  
(sans gluten, sans lactose...)

*Nous consulter*





*Pour vos fins de soirées*

### *En cas*

<b>Sandwichs club plateau (30 pcs)</b>	<b>30,00 €</b>
- 10 poulet, tomates séchées	
- 10 jambon, comté	
- 10 tapenade, thon	
<b>Pains surprises (40 pcs)</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Mini hot-dog (la pièce)</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Mini burger (la pièce)</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Terrine maison et miches de pain (pour 25 pers.)</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Plateau de charcuteries + pain (par pers.)</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Plateau de fromages + pain (par pers.)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Soupe à l'oignon</b>	<b>2,50 €</b>



# Spécial plateau gourmand ou assiette gourmande

## Nos pâtisseries

Opéra

Charlotte poire-chocolat avec fruits

Charlotte aux fruits rouges

Fôret noire

Marquise chocolat

Bavarois coco caramel

Craquant chocolat-cassis

Poirier

Caraque de chocolat noir et blanc

Caprice au rhum

Craquant chocolat

Tarte aux fruits ou crumble

Baba aux fruits de saison punch

Passy

Ispahan framboise

Mini éclair (parfum au choix)

Macaron (parfum au choix)

Tartelette citron

Tartelette fraise ou framboise

Moelleux chocolat noir, lait ou caramel

Mini crème brûlée

Verrine de salade de fruits

Paris-Brest

Verrine de mousse au chocolat à l'orange-

Verrine de fruits rouges

Verrine de salade de fruits

Verrine cerise pistache

...

## Nos glaces artisanales

Vacherin parfum au choix

Nougat glacé

Soufflé grand Marnier

Tassé framboise et son coulis

Pain d'épice glacé en vacherin

Parfait glacé chocolat

Mini sorbet en coque chocolat

Macaron glacé vanille bourbon

...

*Nous consulter*

*pour d'autres propositions*

# Spécial buffet

Crème caramel

Mousse chocolat

Crème renversée

Sorbets en jatte

Salade de fruits

Soupière de sorbet nougatine

Moelleux caramel beurre salé

Crème brûlée

Poire au vin et cannelle

Corbeille de fruits de saison

Verrine de fruits rouges

Verrine de salade de fruits

Verrine cerise pistache

Grosse tarte aux fruits

Tarte à la semoule

Île flottante

...

*Nous consulter  
pour d'autres propositions*



## Nos ateliers sucrés

(prix par pers. - 50 pers. minimum)

Jus de fruits frais pressés ..... 3,00 €

Brochette de fruits

+ Fontaine à chocolat ..... 3,00 €

Crêpes ..... 2,20 €

Marchande de glaces ..... 3,50 €

## *Boissons prix au litre*

Accueil et Soft :

Multiple de 100 pers. en bonbonnes festives ..... 80,00 €

(Grenadine à l'eau de source, diabolo menthe ou citronade)

Bière : nous consulter

Atelier SPRITZ (par pers.) ..... 4,50 € / pers.

Forfait boissons sans alcool à volonté :

Cocktail, dîner et soirée

Incluant eau plate / gazeuse (bouteille en verre),  
coca (bouteille en verre), jus de fruits, soda en pichet ..... 5,50 € / pers.

Fin de soirée : Bonbonne festive 10 L

Menthe à l'eau de source ..... 80,00 €

Grenadine limonade artisanale ..... 80,00 €

Mojito (par pers.) ..... 4,50 € / pers.

Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert, eau piquante

Mojito sans alcool (par pers.) ..... 1,20 € / pers.

Planteur (par pers.) ..... 4,50 € / pers.

Rhum blanc, sirop de canne, jus d'orange, ananas, pamplemousse

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons :

• Crémant André Delorme ..... 10,50 € la bouteille

• Champagne Février ..... 25,00 € la bouteille

• Champagne Deutz Champagne Brut ..... 33,00 € la bouteille

Nous pouvons vous proposer une carte des vins sur demande

Si vous fournissez vos vins, nous ne prenons aucun droit de bouchons.

De plus nous vous proposons de les faire livrer à BMT. Pour 0,80 € par bouteille, nous vous les livrons le jour de votre réception par camion frigo à bonne température.



# *Location de matériel*

Mange debout + nappe	25,00 €
Table ronde / 10 personnes	15,70 €
Table ronde / 8 personnes	15,70 €
Table restangulaire / 6 personnes	12,50 €
Table buffet 2 m	12,50 €
Chaise Miami	3,15 €
Chaise tube or velour rouge	4,80 €
Housse de chaise (lycra blanc extensible)	2,15 €
Nappage et serviette tissu (forfait / pers.)	4,50 €
Vaisselle filet or, verrerie complète (forfait / pers.)	6,50 €
Vaisselle à la pièce	0,36 €
Vaisselle simple pour le brunch (forfait / pers.)	3,00 €
Nappage pour le brunch (forfait / pers.)	1,50 €
Vaisselle cocktail	2,50 €
Grande assiette de présentation	0,40 €
Juponnage buffet	12,00 € le mètre
Groupe électrogène (grande puissance WE) hors fuel	500 €
Livraison matériel	0,60 € du km au delà de 30 km aller/retour

Les nappes, verreries, vaisselles sont reprises non lavées.

Le matériel manquant ou détérioré vous sera facturé au tarif de remplacement.

Les bougies et scintillants causant beaucoup de dégâts sur les nappes, celles-ci seront facturées au tarif de remplacement, en cas de brûlures ou tâches de cire.

Les bouteilles en verres, eau plate et gazeuse, ainsi que Coca-Cola sont consignées.

En cas de pertes, la consigne est de 0,60 € TTC.

## Fleurs, décos

Centre de table rond 15 cm	32,00 €
Centre de table allongé 25x12 cm	38,00 €
Centre de table allongé 45x15 cm	76,00 €
Composition buffet Médicis H : 60 cm	87,00 €



# Lieux de Prestige

## Allier (03)

Château de Beaulon  
Château de Beauvoir  
Château du Bouchat

## Aube (10)

Château des Riceys  
Château de Vaux-en-Champagne

## Cher (18)

Abbaye de Fontmorigny

## Côte-d'Or (21)

Abbaye de Maizièvre  
Abbaye de Molesme  
Abbaye du Val des Choues  
Château d'Ancy-le-Franc  
Château de Breugnon  
Château de Bussy-Rabutin  
Château de Chassagne-Montrachet  
Château de Chatillon  
Château de Melun  
Château de Menessaire  
Château de Meursault  
Château de Pommard  
Château de Santenay  
Château de Savigny-lès-Beaunes  
Château de Thenissey  
Château D'entre-Deux-Monts  
Clos Champagnac  
Domaine du Grand Nanteux  
Ferme de Bon Espoir  
Hospices de Beaune et Bastion  
Manoir Equivocal  
Château de Talmay

## Loiret (45)

Château de Chanzy  
Château de Pont-Chevron

## Nievre (58)

Château d'Anizy  
Château de Bazoches  
Château de la Chaux  
Château de la Planchevienne  
Château de la Prye  
Château de Sallay  
Château de Vauban  
Château des Bordes  
Château des Granges  
Domaine de Chaligny  
Domaine des Étangs-de-Vaux  
Domaine de Mont

## Rhône (69)

Château de Chavagneux  
Château de Corcelle  
Château des Broyers

## Paris (75)

Palais de l'Élysée  
Palais du Luxembourg  
Pavillon Floral

## Seine-et-Marne (77)

Château Bouret

## Saône-et-Loire (71)

Château de Bourbon-Lancy  
Château de Chaumont-Laguiche  
Château de Couches  
Château de Fretoy  
Château de Cypierre  
Château de Genelard  
Château de La Ferté  
Château du Mauny  
Château de Millery  
Château de Pierreclos  
Château de Pommoy  
Château de Rambuteau  
Château de Rosey  
Château de Sully  
Château Saint-Michel  
Clos des Tourelles  
Domaine de l'Escart  
Domaine du Bois Bouillet  
La Closeraie  
Moulin Madame  
Prieuré Anzy-le-Duc

## Yonne (89)

Abbaye de Reigny  
Château d'Island  
Château de Bois-le-Rois  
Château de Chatelux  
Château de Chevillon  
Château de Planchevienne  
Château de Saint-Fargeau  
Château de Vallery  
Domaine de La Vieille Borde  
Domaine de Saint-Marc  
Ferme du Bois de La Dame

## *Bon à savoir*

### *Personnel de service*

Maître d'Hôtel ..... 220,00€ net (pour 8h00 de prestation)

Du lundi au samedi :

Serveur et cuisinier - les 8 premières heures ..... 14,00€ (net de l'heure)

Serveur et cuisinier - au delà de ces 8 premières heures ..... 18,00€ (net de l'heure)

Dimanche :

- Forfait 9h00 à 17h00 ..... 200,00€ net / employé

- Au delà de 17h00 ..... 30,00€ net de l'heure suppl. / employé

Au delà de 30 km : l'hébergement est de 70,00€ la nuit / employé

pour le personnel restant sur place en cas de brunch

**Besoin en personnel : dans des conditions normales :**

1 serveur pour 20 personnes pour une réception

1 serveur pour 40 personnes pour un brunch

1 cuisinier pour 50 personnes pour une réception

Le personnel sera adapté et revu à la hausse selon les conditions difficiles

(service en étage, service dans différents lieux : nombre d'ateliers).

### *Mise en place la veille de la réception*

Tables et chaises..... 1,00€ / couvert

Nappage vaisselle / couvert..... 2,00€ / couvert

Ce personnel reste entièrement à votre charge



Tous nos produits sont préparés, élaborés et cuisinés « maison »

## *Nos Fournisseurs*

### **Viandes :**

Etablissement RAZE - Abattoir d'Autun

### **Volailles :**

Mairet Volailles

### **Poissons :**

Auvergne Marée

### **Fruits & Légumes :**

Ribas Primeur

### **Fromages :**

Fromagerie HESS à Beaune

## *Conditions générales :*

Nos prix s'entendent pour une fourniture de produits, plats à emporter ne s'accompagnant d'aucune prestation de services tel que le service de table ou nettoyage divers. Tout litige portant sur la validité, l'interprétation, la porté et les conséquences du présent contrat (pour la facture, mettre l'objet de la facture) sera de convention expresse, soumis au tribunal du Commerce du Creusot, quelles que soient les conditions de la vente et le mode de règlement accepté, et, ce même en cas d'appel en garantie ou de la pluralité de défendeurs.

## *Dégustation à BMT:*

Une dégustation d'une valeur forfaitaire de 50 € par personnes vous sera offerte dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet.

Nous ne pouvons pas recevoir tout le monde, nous ne faisons pas de dégustations pour des prestations de moins de 150 personnes.



## L'URSSAF nous informe

Le buffet (ou repas sur table) est assuré par un traiteur.  
Vous devez exiger de ce dernier une facture comportant un numéro d'inscription au registre du commerce ou à l'URSSAF.  
Si celui-ci a recours à des personnes pour le service,  
ces intervenants devront apparaître clairement sur cette facture.  
Si vous rémunérez directement en espèces ou par chèque les serveurs,  
vous serez considérés comme employeur de ce personnel  
et votre responsabilité pourra être engagée.

## Déroulement

Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué 10 jours avant votre réception. Ce nombre sera le nombre de repas définitif facturé.

Nous vous remercions de nous accorder votre confiance.

## Les anniversaires de Mariage

1 an Coton	20 ans Porcelaine	39 ans Crêpe
2 ans Cuir	21 ans Opale	40 ans Emeraude
3 ans Froment	22 ans Bronze	41 ans Fer
4 ans Cire	23 ans Béryl	42 ans Nacre
5 ans Bois	24 ans Satin	43 ans Flanelle
6 ans Chypre	25 ans Argent	44 ans Topaze
7 ans Laine	26 ans Jade	45 ans Vermeil
8 ans Coquelicot	27 ans Acajou	46 ans Lavande
9 ans Faïence	28 ans Nickel	47 ans Cachemire
10 ans Etain	29 ans Velours	48 ans Améthyste
11 ans Corail	30 ans Perle	49 ans Cèdre
12 ans Soie	31 ans Basane	50 ans Or
13 ans Muguet	32 ans Cuivre	55 ans Orchidée
14 ans Plomb	33 ans Porphyre	60 ans Diamant
15 ans Cristal	34 ans Ambre	65 ans Pelissandre
16 ans Saphir	35 ans Rubis	70 ans Platine
17 ans Rose	36 ans Mousseline	75 ans Albâtre
18 ans Turquoise	37 ans Papier	80 ans Chêne
19 ans Cretonne	38 ans Mercure	

**Clélia**

marié(e) le 06/01/2025

**5,0** ★★★★★

**Un traiteur exceptionnel pour un mariage inoubliable !**  
Nous avons fait appel à Bourgogne Morvan Traiteur pour notre mariage, et nous sommes absolument ravis de leur prestation. Dès le premier contact, leur équipe s'est montrée chaleureuse, professionnelle et à l'écoute de nos envies.

**Sophie**

marié(e) le 03/11/2024

**5,0** ★★★★★

**Un traiteur exceptionnel**

Nous nous sommes mariés au château de Menessaire, le 01 Juin 2024, Bourgogne Morvan Traiteur a très fortement contribué à ce moment merveilleux que nous avons vécu !!! La prestation fut d'excellente qualité en tout point de vue. Le service irréprochable, la qualité du cocktail, du repas à table et la gentillesse du personnel nous ont bluffé. En cuisine ou en salle, tout le monde était aux petits soins pour nous faire passer un moment merveilleux et ce fut le cas. Merci beaucoup à Monsieur Millot et toutes l'équipe pour votre professionnalisme empreint de vraie gentillesse.  
Sophie & Aurélien !

**Lisa**

marié(e) le 03/11/2024

**5,0** ★★★★★

**Un traiteur exceptionnel**

Nous sommes ravis de Bourgogne Morvan Traiteur, tout était parfait du début à la fin. Nos invités nous parlent encore de la qualité de la nourriture et du service. Encore merci pour tout !

**Christophe**

marié(e) le 15/10/2024

**5,0** ★★★★★

**Expérience magique**

Bonjour,

Nous nous sommes mariés au château de Beauvoir le 21 septembre dernier. L'équipe de Bourgogne Morvan Traiteur a été parfaite du début à la fin. Nous avons eu un super Maître d'hôtel qui a su répondre à l'ensemble de nos demandes. La qualité du service a été remarquable, le personnel très agréable et la nourriture au top. Merci pour tout !

**Philippe**

marié(e) le 14/10/2024

**4,6**

★★★★★

**Un traiteur de très bonne qualité**

Nous avons été ravis de la prestation de Bourgogne Morvan Traiteur : dégustation fidèle au menu sezrvi,ceuil très pro, équipe super sympa et très réactive, qualité du service et surtout contenu de l'assiette qui a ravi nos 150 convives

**Wael**

marié(e) le 03/10/2024

**5,0**

★★★★★

**C'était tout simplement parfait**

Du vin d'honneur jusqu'au dinner, une prestation irréprochable, une qualité de nourriture remarquable, et en plus le sourire sur les visages.

Je remercie Aurelien et toute son équipe pour sa professionnalisme. Les plats sont servis chaud et sont juste trop bons !

**Théophane T.**

marié(e) le 16/08/2023

**4,8**

★★★★★

**Ravis de ce choix de traiteur**

Professionnel à l'écoute, couple, cuisine excellente, service à l'écoute, personnes gentilles.

**Solène**

marié(e) le 03/10/2024

**5,0**

★★★★★

**Un traiteur de qualité !**

BMT s'est occupé du cocktail dinatoire de notre mariage le 21 septembre 2024. Formule qui a séduit tout le monde !

Les serveurs ont été aux petits soins avec nous, les mariés. Tout le monde a mangé à sa faim, des mignardises de qualité, délicieuses. En complément, les ateliers ont animé de façon originales la soirée. La pièce montée et les desserts ont sublimé la fin de soirée. Merci encore !



**mariages.net  
wedding awards  
2025**



**Quitterie**  
marié(e) le 22/09/2024

5,0 ★★★★★

**Je recommande les yeux fermés!!!**

Mon mari et moi nous sommes mariés en Bourgogne le 14 Septembre et nous avons fait appel à Bourgogne Morvan Traiteur.

Nous n'avons eu que des retours ultra positifs! En plus de la nourriture incroyable (cocktail, dîner et brunch le lendemain), l'ensemble du personnel a été juste parfait. Disponibles, professionnels, organisés et rassurants, ils ont fait de ce moment un moment inoubliable. Un grand merci tout particulier à Aurélien, le patron, qui reprend l'affaire familiale d'une main de maître, et Daniel, le maître d'hôtel qui a été d'un soutien sans faille de A à A le jour J. Merci merci merci, je vous recommanderai à tous !  
Quitterie et Tim

**Claire**  
marié(e) le 16/09/2024

5,0 ★★★★★

**Mariage bourguignon**

Super équipe en salle, en particulier Patrice qui a été aux petits soins pour nous pendant le vin d'honneur et le repas. Nous sommes en tout point satisfaits, nous recommandons !

**Céline**  
marié(e) le 16/09/2024

5,0 ★★★★★

**Mariage bourguignon**

Super équipe en salle, en particulier Patrice qui a été aux petits soins pour nous pendant le vin d'honneur et le repas. Nous sommes en tout point satisfaits, nous recommandons !

**Céline**  
marié(e) le 03/09/2024

5,0 ★★★★★

**Un super mariage !**

Un grand merci à l'ensemble de l'équipe qui a assuré notre mariage le 24 août 2024. Beaucoup des convives nous ont fait des retours très positifs. C'était excellent du début à la fin. Nous reviendrons sans hésiter chez Bourgogne Morvan traiteur si nous avons besoin. Au top !

*Retrouvez-nous sur :*



**Harmonie**  
marié(e) le 03/09/2024

5,0 ★★★★★

**Juste parfait !**  
Une équipe très sympathique et à l'écoute ! Des plats délicieux dont tout les invités nous ont fait l'éloge ! Juste parfait, n'hésitez pas !

**Anne-Charlotte** 5,0 ★★★★★

marié(e) le 03/09/2024

**Mariage août 2024**

Une exécution parfaite de l'organisation au dressage en passant bien sûr par la nourriture excellente.

Une spéciale mention pour les assiettes servies chaudes, les ateliers du vin d'honneur et la tenue parfaite des serveurs pendant la soirée

**Mh J** 5,0 ★★★★★

marié(e) le 30/08/2024

**Excellente**

Nous avions choisi BMT comme traiteur pour notre mariage en août 2024 et nous avons été comblés au delà de nos attentes. M. Millot ainsi que son équipe sont extrêmement professionnels, ils savent s'adapter à toutes les situations et sont très agréable et à l'écoute. Leur longue expérience dans la région leur permet de mettre tout en oeuvre pour répondre à vos besoins.

**Prevotat** 5,0 ★★★★★

marié(e) le 30/08/2024

**Mariage Sully 10 aout 2024**

Un immense merci d'avoir participé à rendre notre mariage exactement comme nous l'espérions. Tout a été parfait. Merci pour votre aide, votre bonne humeur, votre sérénité, votre sens du timing. Tout était exceptionnel. Du dressage à la fin de soirée, vous nous avez régale ! Nous n'avons eu que des compliments sur votre team de choc. Les invités étaient impressionnés de votre professionnalisme. MERCI encore Et à bientôt j'espère



mariages.net





18, rue de Parpas - BP 94  
**71403 AUTUN Cedex**

**03 85 86 92 92**

[contact@bmtraiteur.com](mailto:contact@bmtraiteur.com)  
[www.bmtraiteur.com](http://www.bmtraiteur.com)

