

# CARTE TRAITEUR

## 2022



***Un Artisan fabricant  
à votre service***

Retrouvez nous sur Facebook



**TRAITEUR NOTRE DAME**

**8 Route de Massène**

**21 140 SAINT EUPHRONE**

**Tel : 03 80 97 06 17**

**[traiteurnotredame@orange.fr](mailto:traiteurnotredame@orange.fr)**

**[www.traiteur-notre-dame.com](http://www.traiteur-notre-dame.com)**

Annule et remplace tous les tarifs édités à ce jour.

## VOTRE COCKTAIL A COMPOSER :

### VERSION SALEE :

Gougère	0,35 € pièce
Gougère à l'époisses	0,45 € pièce
Feuilleté au fromage	0,35 € pièce
Mini quiche	0,90 € pièce
Mini pizza	0,90 € pièce
Mini croque	0,90 € pièce
Feuilleté saucisse	0,90 € pièce

mini saucisson (nature, chorizo, noix)	0,35 € pièce
Pâté croûte cocktail	0,75 € la tr.

Bouchée fougasse	2.40 € Pièce
Mini sandwich navette	2,50 € Pièce
Blinis garni	1,65 € Pièce
Mini chou aux escargots	1,65 € Pièce
Mini briochin (foie gras ou magret fumé)	2.40 € Pièce
Assortiment de cuillères	1,75 € Pièce
Assortiment de toasts	1,65 € Pièce
Assortiment de verrines cocktail	2.40 € Pièce

### Pains surprises : 60 sandwiches

Charcuterie 4 sortes	33.50 € Pièce
Fromage 4 sortes	33.50 € Pièce
Saumon fumé	41.00 € Pièce

### VERSION SUCREE :

Mignardise	1,40 € Pièce
Mini cake	1.10 € Pièce
Mini cannelé	1,10 € Pièce
Mini fondant chocolat	1.65 € Pièce
Brochette de bonbons	2.30 € Pièce

## **LES COCKTAILS**

### **L'ENTRE - POTE à 8,70 € par pers.**

3 mini gougères

3 toasts

1 mini pizza / 1 mini quiche / 1 mini croque

### **LE RUSTIQUE à 12,90 € par pers.**

pain surprise (1 pour 20) charcuterie ou fromage

3 mini gougères

2 mini croque

2 mini quiche / 2 mini pizza

2 tr de pâté croûte cocktail

cubes de persillé

Chorizo

rosette, rosette à l'ail

### **LE DINATOIRE à 19.00 € par pers.**

3 mini gougères

2 mini sandwich navette

2 toasts

2 verrines cocktail

\*\*\*

2 cannelés

2 mini cakes

### **BOISSONS \*:**

Blanc cassis	16,00 € le litre
Punch	17,00 € le litre
Marquise	16,00 € le litre
Vin chaud	17,00 € le litre

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Sur demande, réalisation d'ateliers thématiques :  
animation à la plancha, découpe de jambon sec ...**

## ***LES ENTREES FROIDES***

Persillé de Bourgogne (format terrine)	2.40 € la tr.
Pâté en croute d'Angèle	3.50 € la tr.
Pâté en croûte traditionnel au porc	3.50 € la tr.
Pâté en croûte de canard à l'orange	au poids
Pâté en croûte de lapin aux noisettes	au poids
Terrine de canard au poivre vert	2.50 € la tr.
Terrine de lapin à la pistache	2.50 € la tr.
Terrine de foie de volaille	2.10 € la tr.
Terrine Notre Dame	3.50 € la tr.
Millefeuille de foie gras	8.00 € la tr.
Foie gras de canard au Porto	9.00 € la tr.
Verrine de st jacques, écrevisses et agrumes	5,60 € pièce
Verrine de guacamole, émietté de saumon cuit et citron	5,60 € pièce
Terrine de saumon à l'oseille	3.50 € la tr.
Terrine de st jacques	3.50 € la tr.

### **Assortiment de charcuterie :**

jambon sec, jambon persillé, terrine 4,50 € la part

### **Assortiment de crudités :**

Une sorte pour 10 personnes :

Carottes râpées, céleri rémoulade, coleslaw, champignons aux herbes, betteraves, taboulé, salade de riz, salade piémontaise, salade de pâtes, concombres, poireaux vinaigrette...

4,50 € la part

## ***LES ENTREES CHAUDES***

Escargots de Bourgogne



8,50 € la DZ

### **LES INDIVIDUELLES :**

Coquille st jacques 6,60 € Pièce

Cassolette de st jacques à la Bretonne 7,50 € Pièce

Cocote de saint jacques, chorizo et safran 7,50 € Pièce

Cassolette d'écrevisses et sa bisque 7,50 € Pièce

Vol au vent au saumon 7,00 € Pièce

Bouchée aux ris de veau et champignons 7,00 € Pièce

Vol au vent aux escargots 7,00 € Pièce

Aumônière de pintade aux asperges 6,50 € Pièce

Saucisson brioché 6,50 € Pièce

### **A PARTAGER :**

Pâté chaud de porc 4,50 € la part

Pâté chaud de pigeon et foie gras 5,10 € la part

Tourte pomme de terre et Epoisses 4,50 € la part

Tourte à la volaille 4,50 € la part

Feuilleté de jambon ou francomtois 4,50 € la part

Tourte au bœuf et piment d'Espelette 4,50 € la part

## ***LES POISSONS CUISINES***

Filet de saint Pierre, crème d'oignons	9,30 € la part
Lotte à l'américaine	9,70 € la part
Filet de flétan sauce Joinville	8,30 € la part
Pavé de saumon sauce Champagne	9,00 € la part
Pavé de sandre au chablis	10,70 € la part
Pavé de sandre à la moutarde à l'ancienne	10,70 € la part
Dos de cabillaud sauce marchand de vin	9,40 € la part

## ***LES PLATS MIJOTES***

Coq au vin	7,50 € la part
Bœuf bourguignon	7,90 € la part
Blanquette de veau	8,60 € la part

## ***LES VIANDES CUISINEES***

Poulet Gaston Gérard	7,60 € la part
Emincé de volaille au curry	7,50 € la part
Suprême de volaille à la crème de cèpes	7,50 € la part
Suprême de volaille farcie aux écrevisses	8,60 € la part
Suprême de volaille à la Truffe de Bourgogne	9,80 € la part
Ballotin de poulet aux escargots	8,90 € la part
Suprême de pintade farci au foie gras	9,40 € la part
Cuisse de pintade aux morilles	9,50 € la part
Pintade à la royale	8,20 € la part
Tournedos de canard, crème de moutarde	9,40 € la part
Tournedos de canard sauce griotte	9,40 € la part
Cuisse de canard aux cèpes	8,10 € la part
Caille (semi désossée) farcie au foie gras	10,30 € la part
Mignon de porc à la crème de moutarde	7,50 € la part
Mignon de porc sauce époisses	8,60 € la part
Jambon à la crème de morilles	8,20 € la part
Jambon à la Chablisienne	7,50 € la part
Andouillette à la Chablisienne	7,50 € la part
Filet de bœuf aux morilles	11,20 € la part
Filet de bœuf sauce périgourdine	11,20 € la part
Paleron de veau sauce forestière	8,00 € la part
Ris de veau aux morilles	11,20 € la part
Mignon de veau aux morilles	11,20 € la part

## LES PLATS UNIQUES

<i>SAUPIQUET A LA MONTBARDOISE</i> (jambon, petits pois, oignons, champignons, tomate)	8,20 € la part
<i>POT AU FEU</i> (jarret, plat de côte, basse côte, légumes)	8,70 € la part
<i>CASSOULET</i> (Petit salé, lard, saucisse de ménage, knack, haricots blancs)	8,70 € la part
<i>CASSOULET DU SUD OUEST</i> (Cuisse de canard, lard, saucisse de ménage, haricots blancs)	10,50 € la part
<i>PETIT SALE AUX LENTILLES</i> (Petit salé, lard, saucisse de ménage, knack, lentilles)	8,70 € la part
<i>CHOUCROUTE GARNIE</i> (Petit salé, lard, saucisse de ménage, knack, p. de terre, chou)	9,00 € la part
<i>POTEE BOURGUIGNONNE</i> (Petit salé, lard, saucisse de ménage, légumes)	9,00 € la part
<i>COUSCOUS ROYAL</i> (agneau, bœuf, poulet, merguez, légumes, semoule)	9,40 € la part
<i>PAELLA</i> (poulet, encornet, moules, langoustines, crevettes, chorizo, riz) si réalisée sur place en grande poêle	9,40 € la part 12,00 € la part
<i>CHILI CON CARNE</i> (viande de bœuf haché, saucisse, travers de porc, haricots rouges, sauce épicée, poivrons, oignons)	9,40 € la part
<i>TARTIFLETTE / SALADE VERTE</i>	7,90 € la part
<i>MORBIFLETTE / SALADE VERTE</i>	9,00 € la part
<b>OPTION : jambon sec et jambon blanc</b>	3,30 € la part
<i>LASAGNES / SALADE VERTE</i>	7,90 € la part
<i>MOULES FRITES</i>	tarif suivant cours



## **LES GARNITURES**

### **Les individuels**

Râpé de pomme de terre	1,80 € pièce
Gratin dauphinois	2,50 € pièce
Ecrasé de vitelotte aux amandes	2,50 € pièce
Flan de carottes	2,40 € pièce
Fagot de haricots verts lardé	2,20 € pièce
Fagot d'asperges vertes	2,50 € pièce
Millefeuille de légumes	2,40 € pièce

### **En plat**

Gratin dauphinois	2,50 € par pers.
Pommes dauphines	2,20 € par pers.
Ratatouille	2,50 € par pers.
Pomme grenailles rôties	2,70 € par pers.

## **LES PLATEAUX DE FROMAGES**

de 3 à 5 sortes : suivant le nombre de convives

Fromages affinés	3,70 € par pers.
------------------	------------------

## **LES DESSERTS**

### **Tarte de 8 personnes**

Pomme	12.00 pièce
Mirabelle, cerise ou poire	19.00 pièce

### **En individuel ou en gros gâteau : réalisés par la Boulangerie Bouhot**

Millefeuille fruits rouges	4.40 € par pers.
Entremet citron passion	4,40 € par pers.
Entremet poire chocolat	4,40 € par pers.
Framboisier	4,40 € par pers.
Rocher de l'Auxois	4,40 € par pers.
Granit chocolat blanc framboise	4,40 € par pers.
Assortiment de mignardises - 4 pièces	5,60 € par pers.

## ***LES MENUS***

**Nous pouvons réaliser des menus personnalisés.**

### **MENU CULOTTE COURTE à 8,90 € par personne**

Rosette

Nuggets et râpé de pomme de terre

Brownie chocolat

### **MENU SAVEUR à 16,20 € par personne sans dessert**

### **MENU SAVEUR à 20,20 € par personne avec dessert**

Terrine de saumon à l'oseille

ou Terrine Notre Dame (porc, morilles, girolles et foie gras)

\*\*\*

Mignon de porc à la moutarde

Ou Poulet Gaston Gérard

\*\*\*

Gratin dauphinois et millefeuille de légumes

\*\*\*

Millefeuille de fruits rouges ou Rocher de l'Auxois

### **MENU DELICE à 35,20 € par personne sans dessert**

### **MENU DELICE à 39,20 € par personne avec dessert**

Millefeuille de foie gras

ou Verrine de guacamole, émietté de saumon cuit et citron

\*\*\*

Pavé de sandre au Chablis

ou Lotte à l'américaine

\*\*\*

Cuisse de pintade aux morilles

ou Tournedos de canard à la moutarde

\*\*\*

Gratin dauphinois et millefeuille de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Millefeuille de fruits rouges ou Rocher de l'Auxois

**MENU PAPILLES à 24,60 € par personne sans dessert**

**MENU PAPILLES à 28,60 € par personne avec dessert**

Cassolette de saint jacques à la Bretonne  
ou Cocote d'escargots, fenouil, crème persillée

\*\*\*

Suprême de volaille à la crème de cèpes  
ou Filet de saint Pierre à la crème d'oignons

\*\*\*

Gratin dauphinois et millefeuille de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Millefeuille de fruits rouges ou Rocher de l'Auxois

**MENU GOURMANDISE à 40,50 € par pers. sans dessert**

**MENU GOURMANDISE à 44.50 € par pers. avec dessert**

Mise en bouche :

Velouté d'asperges et sa st jacques  
ou Crème brûlée au foie gras  
ou Œuf de caille meurette

\*\*\*

Foie gras de canard et ses toasts  
ou Saumon fumé (2 tranches), crème citronnée

\*\*\*

Lotte à l'américaine  
ou Dos de cabillaud sauce marchand de vin

\*\*\*

Filet de bœuf sauce périgourdine  
ou Mignon de veau sauce morilles

\*\*\*

Gratin dauphinois et millefeuille de légumes

Plateau de fromages

\*\*\*

Millefeuille de fruits rouges ou Rocher de l'Auxois

## ***LES BUFFETS***

### ***BUFFET LE FESTIVAL à 13,50 € par personne***

(minimum 15 personnes)

Assortiment de crudités  
Terrine de st jacques ou Pâté en croute  
Jambon persillé ou terrine  
Roti de porc ou Jambon blanc aux herbes  
Rosbif

### ***BUFFET PLAISIR à 19.00 € par personne***

(minimum 15 personnes)

Assortiment de crudités  
Verrine de tomate aux crevettes  
Filet de saumon présenté entier  
Terrine de campagne  
Roti de porc ou Jambon blanc aux herbes  
Rosbif

**BUFFET GASTRONOME à 39,50 € par personne**

(minimum 15 personnes)

Pain surprise (charcuterie ou fromage)

Verrine de guacamole, émietté de saumon cuit et citron

Verrine de tartare de légumes

Saumon fumé

Foie gras

Magret de canard fumé tranché fin

Jambon sec du Morvan en chiffonnade

Roti de veau ou Rosbif cuit tranché

Plateau de fromages

Assortiment de mignardises

(4 par personne)

## **CUISSON A LA BROCHE**

### **MENU ROTISSERIE à 19,50 € par personne**

*(minimum 30 personnes)*

Assortiment de crudités

Ou Assortiment de charcuterie

\*\*\*\*

### **CUISSON A LA BROCHE AU FEU DE BOIS :**

Cochon de lait entier

ou Agneau entier

ou Jambon de porcelet

ou Poitrine de veau farcie

\*\*\*

Gratin dauphinois ou pommes grenailles

Ce tarif comprend la fourniture du matériel de cuisson,  
le bois, la cuisson sur place et la découpe.

## **BARBECUE**

### **MENU GRILLARDIN à 19.00 € par personne**

Crudités

2 saucisses au choix :

Chipolata, merguez, saucisse aux herbes, piment  
d'Espelette...

Pavé de bœuf

Salade verte

Plateau de fromages

Assortiment de Tartes

Ce tarif ne comprend pas la cuisson.

# **LOCATION DE MATERIEL**

(ce tarif ne comprend pas la livraison)

Mange debout : 10.00 € pièce (disponible 10 pièces)

Mange debout + nappage chaussette blanc : 15.00 €

Table rectangulaire en plastique : 10.00 € pièce (disponible 9 pièces)

Table rectangulaire en plastique + nappage chaussette blanc : 15.00 €

Table carrée de 2 personnes en plastique tressé marron : 8.00 € pièce (disponible 16 pièces)

Chaise en plastique tressé marron : 2.50 € pièce (disponible 48 pièces)

Location de nappes en tissu blanc :

Dimension 160 x 320 - 14 € la nappe\*

Dimension 210 x 210 - 14 € la nappe\*

Location de serviettes en tissu blanc : 1.50 € pièce\*

Housse de chaise : 3.00 € pièce \*

\*Recommandation nappage : ne pas poser de bougie sur les nappes, ne pas taguer les nappes. Toutes nappes ou serviettes dégradées ou tachées par de la cire sera facturées. (Possibilité d'autres dimensions sur demande)

Location de vaisselle rendue propre et rangée : 1.60 € par personne

Location de vaisselle rendue sale : 3.00 € par personne

Pack Sono et éclairage : 250.00 € (installé et démonté par nos soins)

Location de remorque frigo : 100 € la journée en semaine - 180 € le week-end

Location de Barnum 6 m x 3 m (1 pièce) : 140 € pièce

Location de Barnum 4.5 m x 3 m (2 pièces) : 100.00 € pièce

Location de Barnum 3 m x 3 m : (2 pièces) : 80 € pièce

Fontaine à boisson (bonbonne de 5 litres) : 5.00 € (disponible 5 pièces)

Machine à bulles (produit fourni) 2 pièces disponibles : 20.00 €

Location de chauffage à gaz (gaz butane non fourni) : 30 € pièce (disponible 2 pièces)

## **Un conseil ?**

N'hésitez pas à nous demander conseil  
pour réchauffer vos plats.

**Nous disposons de matériel de chauffe (étuve) sur réservation.**

**Pour le tarif de livraison nous consulter.**

Nous avons des équipes de serveurs et des cuisiniers à  
votre disposition (tarif sur demande).

Si ces prestations vous conviennent, nous vous  
demandons un acompte de 30 % du montant total estimé  
afin de confirmer votre réservation.

Nous acceptons les tickets restaurants  
dans la limite de la réglementation,  
ainsi que les cartes bancaires.



Les prix indiqués s'entendent TVA incluse. Le service n'est pas compris.

Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des produits et  
conditions économiques. Le prix de facturation sera celui en vigueur le  
jour de la prestation.

**Merci de prévoir vos commandes  
Au plus tard 10 jours à l'avance**