

## 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 plateaux dégustations**

### **Plateaux pour 5 pers**

#### **Plateau de charcuteries fines : 19.00€**

*(6 variétés de charcuterie, cornichons, tomates cerises)*

*(sortir du frigo 20 minutes avant la dégustation)*

#### **Plateau de fromages affinés : 19.00€**

*(6 variétés de fromages sélectionnés, fruits moelleux et fruits secs)*

*(sortir du frigo 30 minutes avant la dégustation)*

#### **Plateau mixte : 20.00€**

*(3 variétés de charcuterie, cornichons, tomates cerises)*

*(3 variétés de fromages sélectionnés, fruits moelleux et fruits secs)*

*(sortir du frigo 20 minutes avant la dégustation)*

#### **Plateau de 20 gougères au comté : 18.00€**

*(ne pas mettre les gougères au frigo)*

---

## **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 Bömlo, 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*

## **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

---