



BOUCHERIE MORON

CARTE TRAITEUR

LES ENTREES FROIDES (minimum 6 personnes)

Foie gras de canard maison, toast pain d'épices et chutney	11,80 €
Salade gourmande au foie gras et magret de canard fumé	9,15 €
Salade gourmande au foie gras et écrevisses	9,15 €
Terrine de volaille, ris de veau et morilles, herbes	9,35 €
Pressée de confit de canard, foie gras et cèpes	8,85 €
Marbré de bœuf au vin rouge et carottes, vinaigrette gribiche	6,20 €
Cru et cuit de bœuf, tomates confites, parmesan et pistou	7,90 €
Cochon de lait en galantine, mesclun	5,35 €
Mosaïque de légumes sauce herbes	5,70 €
L'assiette de charcuteries (Persillé de bourgogne, rosette pur porc, jambon cru de Bayonne et pâté en croûte)	6,60 €

LES ENTREES CHAUDES (minimum 6 personnes)

Poêlon d'escargots à la bourguignonne (ou tomate ou champignons)	8,70 €
La douzaine d'escargots « très gros »	8,70 €
Gâteau de foies de volailles, coulis de tomates	5,90 €
Risotto (aux légumes de saison, escargots, champignons)	8,30 €
Bouchée à la reine sauce financière	8,35 €
Poêlée de ris de veau aux champignons des bois	10,80 €
Œufs en meurette (2 œufs, croûtons)	6,10 €
Tourte à la viande, salade verte	6,90 €
Grosse gougère à la parisienne	7,10 €
Tourte au canard, cèpes et girolles, mesclun	8,15 €

LES POISSONS FROIDS (minimum 6 personnes)

Terrine de poissons, coulis de tomates (ou mayonnaise)	6,90 €
Médaille de saumon Bellevue	7,85 €
Médaille de colin Bellevue	8,15 €
Tartare de saumon et colin	7,20 €
Mosaïque de lotte, légumes croquants et grosses crevettes	9,20 €
Verre fraîcheur (salade de légumes de saison, agrumes et crevettes)	7,80 €

LES POISSONS CHAUDS (minimum 6 personnes)

Cassolette d'écrevisses aux girolles	8,25 €
Coquille Saint Jacques « Tradition »	7,80 €
Lotte à l'américaine	10,10 €
Rôti de lotte au jambon sec, sauce chorizo	11,25 €
Pavé de saumon (sauce normande, oseille, crémant.....)	8,10 €
Paupiette de saumon sauce aurore aux crevettes	8,90 €
Feuilleté de Saint jacques aux poireaux	9,30 €
Quenelle de poisson « maison »	8,60 €
Timbale de poissons sauce pochouse	8,10 €

LES PLATS DE TRADITION (minimum 8 personnes)

Choucroute garnie	9,20 €
Couscous	9,80 €
Paella	9,80 €
Cassoulet	9,80 €
Confit de canard, pommes quercynoise	8,90 €
Poule au pot et riz	9,20 €
Potée	9,20 €
Pot au feu	9,20 €
Petit salé aux lentilles	9,20 €
Backehoffe (agneau, porc, bœuf)	9,60 €
Tête de veau et légumes sauce gribiche	9,20 €
Tartiflette, jambon blanc, jambon cru et salade verte	10,45 €

LES VIANDES *(minimum 6 personnes)*

Jambon à l'os sauce lie de vin (ou madère, forestière, moutarde)	7,40 €
Mignon de porc au cidre et pommes (ou fruits secs, moutarde)	8,65 €
Joues de porc aux épices	7,60 €
Cochon de lait rôti (minimum 15 personnes)	9,75 €
Blanquette de veau à l'ancienne	7,25 €
Filet de veau au jambon de pays et girolles	9,85 €
Ris de veau aux morilles	13,15 €
Bœuf bourguignon	7,05 €
Souris d'agneau confite, ail et romarin	9,50 €
Coq au vin rouge, croûtons	7,50 €
Poulet fermier à la Gaston Gérard	7,25 €
Cuisse de poulet fermier (au jus, au cidre, aux champignons, basquaise)	7,25 €
Poulet de Bresse aux morilles (entier 5/6 personnes)	11,90 €
Suprême de pintade farci au porto	8,10 €
Filet de canard sauces fruits rouges, orange, cidre, poivre vert...	8,55 €
Parmentier de confit de canard sauce Périgord	9,60 €

LES LEGUMES *(minimum 6 personnes)*

Gratin dauphinois	2,90 €
Gratin de courgettes	2,75 €
2 Fagots de haricots verts au lard	2,85 €
Brochette de légumes de saison	3,20 €
Tomate braisée (2/pers)	2,20 €
Gratin de choux-fleurs	2,70 €
Endives braisées	2,70 €
Polenta	2,80 €
Semoule aux légumes	3,10 €
Fricassée de champignons	3,65 €
Purée de pomme de terre, de céleri	2,60 €
Purée de pomme de terre truffée	5,10 €
Flan de légumes	2,80 €
Marrons au jus	3,20 €
Gratin de macaronis au comté	2,90 €
Ratatouille	3,20 €

LES FROMAGES (minimum 6 personnes)

Le plateau de 5 sortes de fromages	2,80 €
(Ami du chambertin, Epoisses affiné au marc, Brillat savarin, Petit Vougeot, Délice de Pommard, Brie de Meaux, Reblochon, Chèvres et comté fruité)	
Salade verte, vinaigre balsamique	1,15 €

LES DESSERTS (minimum 6 personnes)

Tarte maison	2,30 €
Crème caramel	2,45 €
Crumble aux pommes et poires	2,80 €
Mousse au chocolat	2,30 €
Poires au vin rouge, pain d'épices et cassis	4,55 €
Salade de fruits frais, Nanterre	3,35 €
Salade d'oranges au Grand Marnier, tuile	4,20 €
Ananas rôti au rhum, sauce caramel	4,20 €
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	4,75 €
Tarte normande, aux mirabelles, cerises	3,00 €
Millefeuille vanille ou chocolat	3,60 €
Framboisier, fraisier	4,80 €
Dacquois framboises	4,20 €
Exotique (gâteau ananas et noix de coco)	4,20 €
Tarte vigneronne (poires au vin et cannelle)	3,55 €
Opéra (gâteau chocolat)	3,95 €
Caranoix (mousse chocolat, mousse caramel et feuilletine)	4,20 €
Indulgent (mousse parfumée rhum, biscuit, chantilly et petits choux)	4,20 €
Gâteau banane (base chocolat, purée de bananes)	4,20 €
Bavarois framboises	4,80 €
Forêt Noire	4,80 €
Dôme pistache (Base chocolat, mousse pistache)	4,20 €
Pièce montée 4 choux sans nougatine	6,90 €
Pièce montée 4 choux avec nougatine (dôme)	7,90 €
Pièce montée 4 choux avec nougatine (fantaisie)	8,90 €
L'assiette gourmande (4 mini desserts)	6,90 €

Hormis certains, les desserts sont confectionnés par un pâtissier de Beaune

L'APERITIF (minimum 10 personnes)

Chaud froid de volailles	Salade de cochonnailles	
Pain surprise	Tomate cerise sauce anchois	
Tartare de charolais	Œufs brouillés aux herbes fines	
Gaspacho et petits légumes	Soupe de melon et jambon sec	
Crème de choux-fleurs et lardons	Ratatouille aigre douce	
Méli mélo de courgettes, tomates et fêta	Guacamole, chips de maïs	
	L'amusette	1,10 €

LES CRUDITES

Carottes râpées, céleri rémoulade, choux rouges, concombres à la crème, betteraves rouges, macédoine de légumes frais, tomates et œufs, coleslaw

La portion (200 grammes par personne) 2,25 €

LES SALADES COMPOSEES (minimum 6 personnes)

LENTILLES (lentilles, carottes, oignons, cochonnaille)

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE (champignons de paris, tomates, coriandre)

NIÇOISE (salade verte, anchois, œuf dur, tomates, olives noires et poivrons)

RIZ (riz, jambon, emmenthal, poivrons et maïs)

PIEMONTAISE (pomme de terre, cervelas, cornichons, tomates)

TABOULE (semoule, menthe, poivrons, oignons, citron)

CHOUX BLANCS (choux blancs, comté et jambon)

La portion (200 grammes par personne) 3,00 €

BASILIC (tagliatelle, basilic, parmesan et jambon cru)

NANTUA (pâtes aux légumes, écrevisses et poulet)

HARENGS (pomme de terre, harengs, persillade et oignons rouges)

ESPAGNOLE (riz safrané, fruits de mer, chorizo, poulet et poivrons)

SALADE DE FRUITS DE MER (fruits de mer, encornets, poivrons)

CRETOISE (Concombres, courgettes, poivrons, tomates, fêta, olives, sauce yahourt

ASIATIQUE (courgettes, carottes, haricots mungo, crevettes, coriandre, sauce nuoc mam)

La portion (200 grammes par personne) 3,45 €

LES BUFFETS *(minimum 8 personnes)*

Crudités (2 sortes)

Charcuteries (terrines de campagne, rosette et pâté en croûte)

Viandes froides (Poulet rôti et rôti de bœuf)

Assortiment de fromages

Tartes aux fruits de saison

Le buffet par personne 14,90 €

Crudités (2 sortes)

Salades composées (2 sortes)

Charcuteries (terrines de campagne, rosette, persillé de bourgogne, Jambon sec, pâté croûte)

Viandes froides (2 sortes)

(Rôti de porc, Rôti de bœuf, poulet rôti, poitrine de veau farcie, gigot d'agneau)

Assortiment de fromages

Millefeuille vanille

Le buffet par personne 16,90 €

Crudités (2 sortes)

Salades composées (2 sortes)

Charcuteries (terrines de campagne, rosette, persillé de bourgogne, Jambon sec)

Poissons froids

(Médaille de saumon Bellevue, aspic de queues d'écrevisses, coulis de crustacés)

Viandes froides (2 sortes)

(Rôti de porc, Rôti de bœuf, poulet rôti, poitrine de veau farcie, gigot d'agneau)

Assortiment de fromages

Salade de fruits frais, opéra

Le buffet par personne 22,80 €

LE MENU DU TERROIR *(minimum 8 personnes)*

Persillé de bourgogne, rosette

Bœuf bourguignon

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Tarte aux fruits de saison

Le menu par personne 15,60 €