



CARTE
TRAITEUR
2023



MAISON
MoRoN
POMMARD

Rue de Nackenheim 21630 Pommard

boucherie-moron@orange.fr 03 80 22 02 61



L'apéritif

(Minimum 10 personnes) 1 €90

- Gaspacho et petits légumes
- Crème de choux-fleurs et lardons
- Clafoutis légumes
- Œufs brouillés
- Mini burger
- Croquilles d'escargots (x3)
- Feuilletés assortis (x4)
- Beignets de crevettes (x3)
- Pain surprise (environ 40 sandwiches) 38€00
- Gougères au comté (x4)
- Tartare de légumes de saison
- Accras de morue (x3)
- Soupe de melon et jambon sec
- Navettes garnies
- Tête de moine
- Wrap jambon fromage

Les entrées

(Minimum 6 personnes)

Salade gourmande au foie gras et magret de canard fumé	9€80
Opera de joue de bœuf, foie gras, vinaigrette de légumes	8€60
Cru et cuit de bœuf, tomates confites, parmesan	8€10
Mosaïque de légumes sauce herbettes	6€30
Crumble d'escargots, lard fumé, bouillon de crème	9€40
Minestrone de légumes de saison	6€75
Ballotine de volaille fermière au foie gras, vinaigrette balsamique	7€10
Gâteau de foies de volailles, coulis de tomates	6€50
Œufs en meurette (2œufs, croutons)	6€75
Gougère aux escargots à la jurassienne	8€70



Les poissons

(Minimum 6 personnes)

Terrine de poissons, bisque légère	7€30
Médaille de saumon Bellevue	7€85
Tartare de saumon	7€30
Saumon fumé « LE BORVO », pain de seigle, crème montée	8€50
Terrine de lotte, légumes croquants crème citronnée	8€95
Poêlée de gambas sauce thaï	9€30
Bouchées aux écrevisses et champignons	10€60
Pot au feu de lotte et crevettes, bouillon crémé et morilles	13€80
Coquille Saint Jacques « TRADITION »	8€15
Lotte à l'américaine	10€30
Dos de saumon au crémant de Bourgogne	8€25
Quenelle de poisson « maison » sauce Nantua	8€90

Les plats traditionnels

(Minimum 6 personnes)

Choucroute garnie	11€60
Couscous	13€20
Paëlla	13€20
Cassoulet	13€20
Poule au pot et riz	11€45
Potée	12€30
Pot au feu	12€30
Petit salé aux lentilles	12€30
Backehoffe (agneau, porc, bœuf)	12€30
Tête de veau et légumes sauce gribiche	11€45
Tartiflette, jambon blanc, jambon cru et salade verte	12€50
Confit de canard, pomme Quercynoise	12€65
Jambon à l'os sauce lie de vin (ou madère, forestière, moutarde)	7€90
Blanquette de veau à l'ancienne, champignons	8€65
Bœuf Bourguignon	7€50
Coq au vin rouge, croûtons	7€90



Les viandes

(Minimum 6 personnes)

Mignon de porc à la moutarde « FALLOT »	8€85
Joue de porc aux épices douces	8€10
Cochon de lait rôti (mini 15pers), bouillon à l'ail doux	10€60
Ris de veau aux morilles	13€60
Souris d'agneau confite, ail romarin	10€20
Cuisse de poulet fermier à la Gaston Gerard	8€15
Poulet de Bresse aux morilles (entier 6 pers)	12€85
Suprême de pintade, champignon	9€10
Filet de canard au cidre et pommes fruit	9€70
Parmentier de confit de canard sauce Périgord	11€10
Mignon de veau rôti, jus réduit et champignons	10€90

Les légumes

Gratin dauphinois	3€10
Gratin de courgettes	3€10
Risotto aux légumes	3€60
Fricassée de champignons	4€35
Tatin de légumes	3€10
Poêlée de légumes de saison	3€60
Clafoutis de légumes	3€10
Ratatouille	3€60
Écrasée de pomme de terre truffée	5€20



Les fromages

Le plateau de fromages, 5 sortes (à définir)	3€50
Salade Verte vinaigrette balsamique	1 €80

Les desserts

Tarte aux fruits	2 €80
Tarte au citron meringuée	4 €10
Salade de fruits frais	3 €10
Poire au vin rouge, pain d'épices	4 €50
Salade d'orange au Grand-Marnier (en saison)	3 €85
Ananas rôti au Rhum, sauce caramel	4 €20
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	4 €75
Tarte vigneronne	4 €40
Tarte aux fraises ou framboises (en saison)	4 €40
MARION (mousse framboises, crémeux chocolat au lait au yuzu Dacquoise noisette)	4 €85
MATHIEU (tartare mangues et ananas surmonté d'une mousse Au chocolat noir)	4 €85
GIANDUJA (Sablé croustillant praliné, fine nougatine et mousse)	4 €60
CONCORDE (meringue chocolat surmontée d'une mousse chocolat)	4 €40
DACQUOIS (crème mousseline framboise, biscuit dacquois amandes)	4 €60
Paris Brest	4 €85
Saint Honoré	4 €85
Millefeuille Vanille ou Chocolat	4 €10
Opéra (Chocolat et café)	4 €85
WOODY (millefeuille garni mascarpone vanille, fraises fraîches)	5 €20
L'assiette gourmande (4 mini dessert)	7 €20
Pièce montée (nous consulter)	

Les salades

Les crudités La portion (200gr/pers)

2 €65

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

Les salades composées La portion (200gr/pers)

3 €60

Lentilles (lentilles, carottes, oignons, cochonnaille)

Champignons à la grecque (champignon de Paris, tomates, coriandre)

Riz (riz, jambon, emmental, poivrons et maïs)

Piémontaise (pomme de terre, cervelas, cornichon, tomates)

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

Choux blancs (choux blancs, comté et jambon)

Nantua (pâtes aux légumes, écrevisses et poulet)

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

Italienne (pennes, parmesan, tomates, olives, salami, basilic)

Mexicaine (haricots rouge, maïs, poivrons, citron, volaille)

Basque (riz, poivrons, tomates, jambon de Bayonne, chorizo)

Crétoise (concombres, courgettes, poivrons, tomates, féta, olives, sauce yaourt)

Harengs pomme à l'huile (pomme de terre, pomme, hareng)

Thaï (choux blancs, carottes, nouilles riz, poulet, crevettes, citron, coriandre, sauce soja et huile de sésame)

Kedgerée (riz curry, raisins secs, haddock fumé, œuf, oignon rouge, coriandre, sauce yaourt)

Scandinave (pomme de terre, concombre, saumon, aneth, yaourt)

Jura (crozet sarrazin, comté, noix, Morteau)

Occitane (haricots blancs, haricots verts, gésiers confits, magret de canard fumé, noix)

Asiatique (courgette, carotte, haricots mungo, crevettes, coriandre, sauce nuocmam)



Les buffets

Salades (1 crudité, 1 composée)

Terrine de campagne, pâté en croûte

Jambon cru Italien

Rôti de bœuf cuit

Brie / Morbier

Tarte aux fruits de saison

16 €50 /personnes

Salades (2 crudités, 2 composées)

Persillé de Bourgogne, rosette, jambon cru Italien

Blanc de poulet mariné

Gigot d'agneau cuit

Plateau de fromages (3 sortes)

Millefeuille vanille ou chocolat

19 €20 /personnes

Salades (2 crudités, 2 composées)

Terrine de poulet et carotte au carvi

Jambon cru de Bayonne

Médailon de saumon

Crevettes marinade Thaï

Cru et cuit de bœuf, tomates confites et parmesan

Rôti de porc cuit

Plateau de fromages (5 sortes)

Gâteau Opéra, crème anglaise

25 €80 /personnes

Menu du Terroir

Persillé de Bourgogne, rosette

Bœuf Bourguignon

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Tarte vigneronne

18 €40 /personnes