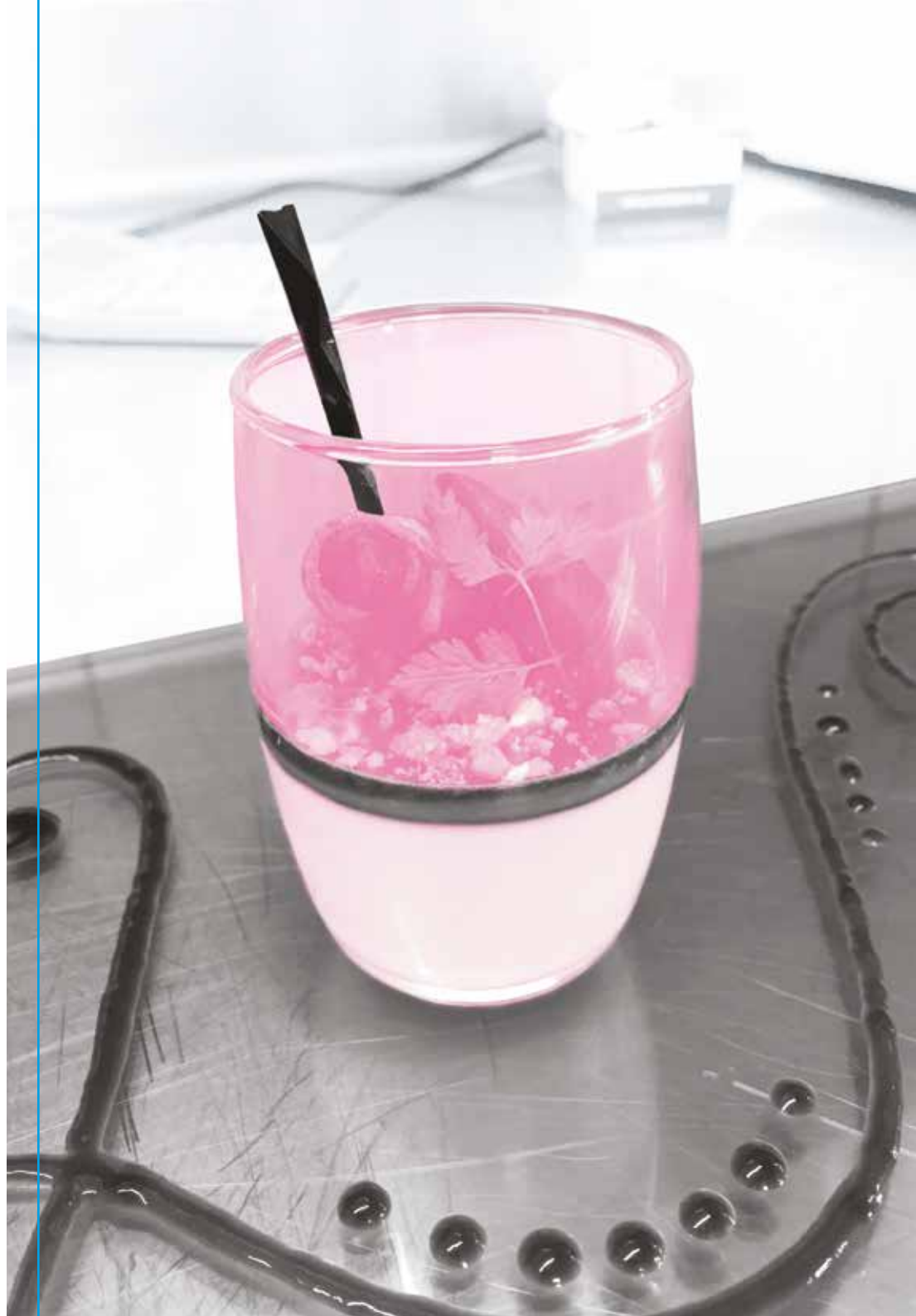


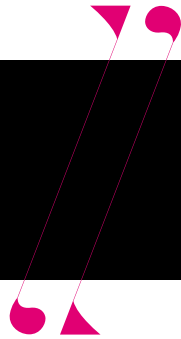
CARTE TRAITEUR

TraiteurCharles[®]
LIERNAIS · 21





ENTREES



ENTREES



ENTRÉES FROIDES

LE SAUMON

Delta de saumon à l'aneth, méli-mélo d'automne en chaud froid et crème citron.....	5,50 €
Le saumon en superposition et saumon fumé, coulis de tomate basilic.....	6,50 €
La sandre en superposition et saumon fumé, coulis de tomate basilic.....	6,50 €

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Tartare de noix Saint-Jacques, émietté de flétan sur son lit de poireaux.....	7,00 €
Tiramisu de noix de Saint-Jacques crème mascarpone au zeste de citron vert.....	7,00 €

LA VOLAILLE

Fondant de champignons et magret de canard fumé glacé d'une brouillade d'œufs aux pleurotes.....	5,50 €
Fondant de champignons et volaille, magret de canard fumé cœur de foie, foie gras glacé d'une brouillade d'œufs aux pleurotes.....	6,50 €

LES CRUSTACÉS

Entremets de perles, saumon fumé et crabe miroir à la tomate.....	5,50 €
Tartare de gambas aux agrumes sur petit lit de sandre et de légumes croquants.....	6,50 €
Émietté d'homard, écrevisse aux agrumes sur un moelleux de flétan.....	8,00 €

LE FOIE GRAS

Foie gras crémeux sur flan d'asperges et son pochage fouetté au vinaigre de framboise.....	6,50 €
Bûchette de foie gras de canard au vin épicé.....	7,00 €
Foie gras de canard au magret de canard fumé et son miroir cassis et oignons confits.....	8,00 €
Nougat de foie gras de canard, fruits secs et confit de canard.....	7,00 €

LES MISES EN BOUCHE (VERRINE EN VERRE)

Verrine perle marine au saumon fumé et mousse homardine.....	3,50 €
Verrine panna cotta de foie gras, magret fumé roulé aux pruneaux.....	3,50 €
Rillettes aux deux saumons crème citron.....	3,50 €

LES ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Assiette de crudités fraîches et légumes croquants.....	5,50 €
Entremets de légumes croquants sur lit de légumes cuits glaçage d'une brouillade d'œufs.....	6,50 €



ENTREES CHAUDES

LES COCOTTES

Pot au feu de la mer

(gambas, cabillaud, moules, coquilles, écrevisses, légumes d'automne) 6,50 €

Choucroute de la mer

(chou, noix de Saint-Jacques, saumon, cabillaud fumé, quenelle d'écrevisses) 6,50 €

Mijoté de noix de Saint-Jacques façon grand-mère 8,00 €

LES MARMITONS

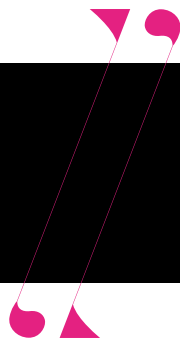
Escargots à l'Époisses, nage de légumes en mirepoix 6,50 €

Marinière de queues d'écrevisses, noix de Saint-Jacques, crème de langoustine 7,50 €

Cocotte de lotte à l'américaine 8,00 €



PLATS CHAUDS



PLATS CHAUDS



POISSONS CHAUDS

POISSONS CHAUDS PLEIN FILET

Pavé de saumon à la royale, sauce hollandaise	6,50 €
Dos de cabillaud entrelardé, crème au chorizo	7,00 €
Pavé de sandre au Chablis	6,50 €
Pavé de lotte, sauce armoricaine ou vigneronne	7,50 €

POISSONS CHAUDS FARCIS

Sole farcie aux blettes, sauce safranée	7,00 €
Sandre aux écrevisses, sauce écrevisse	7,00 €
Sole à la noix de Saint-Jacques, sauce langoustine	7,50 €

POISSONS CHAUDS EN ENTREMETS

Entremets de saumon, noix de Saint-Jacques et garniture maraîchère, crème de poireaux	7,50 €
Entremets de sandre et saumon en pavé poché d'une mousse légère, sauce beurre blanc ..	7,00 €
Saint-Jacques en mirepoix sur un lit de rillettes de champignons	8,00 €



LEGUMES

LES GRATINS

Gratin de petits légumes	2,50 €
Gratin de courgettes	2,50 €

POMMES DE TERRE

Pomme fondante tournée et entrelardée	2,00 €
Fondant de pommes de terre et lard fumé aux fines herbes	2,50 €
Fondant de pommes de terre et champignons	2,50 €
Mille-feuille de pommes de terre	2,50 €
Pommes de terre écrasées et montées au beurre, épinards en chapeau	3,00 €

LES LÉGUMES

Garniture automnale	2,50 €
Mille-feuille de légumes d'automne	3,00 €
Mélange de légumes tournés à la main	3,00 €



VIANDES CHAUDES

LE BŒUF

Toutes les sauces peuvent être changées suivant le goût de chacun
(sous réserve que les produits et les sauces soient compatibles)

Bœuf bourguignon ou en goulash (découpé dans le paleron exclusivement)	6,00 €
Pavé de paleron cuit à basse température, sauce vigneronne	6,50 €
Pavé de bœuf (exclusivement dans le filet), sauce morilles	8,00 €
Tournedos de bœuf farci de foie gras de canard et jus de vin au cassis	9,00 €

LE VEAU

Sauté de veau, sauce forestière ou blanquette de veau façon grand-mère	6,50 €
Rôti de veau farci aux cèpes, jus forestier	7,50 €
Grenadin de mignon de veau et son jus de foie gras	8,00 €
Rondin de mignon de veau bardé de lard fumé aux ris de veau, crème de champignons	9,00 €

LE PORC

Pavé de jambon à la dijonnaise ou Gaston Gérard	6,00 €
Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses	6,50 €
Petit rôti de filet mignon bardé au lard fumé et farci aux champignons	7,50 €

LE CANARD

Cuisse de canard au poivre vert ou à l'orange	6,00 €
Magret de canard et jus réduit de cassis ou crème de framboise	7,50 €
Filet de canard farci aux champignons et foie gras, sauce forestière	8,00 €

LA PINTADE

Suprême de pintade en pavé rôti aux girolles	6,50 €
Suprême de pintade contisé de saveur d'automne et son jus au foie gras	7,50 €
Ballotin de pintade farcie au cœur tendre de foie gras et morilles, jus légèrement sucré	7,50 €
Rondin de blanc de pintade bardé de lard fumé aux ris de veau, crème de champignons	8,00 €



PLATS VEGETARIENS

Légumes en folie (végétarien)	6,50 €
Lasagnes de légumes	6,50 €
Croquette de légumes pomme de terre au four	6,50 €



www.traiteur-charles-bourgogne.fr

Traiteur Charles

03 80 84 49 05

FROMAGES / DESSERTS

FROMAGES / DESSERTS



FROMAGES

Fromage blanc à la crème accompagné de sel, poivre, sucre, fines herbes	1,50 €
Plateau de fromages de nos régions (chèvre frais, Époisses, paillé de Bourgogne, Langres).....	2,80 €
Plateau de fromages affinés de Bourgogne (Époisses, amis du Chambertin, Langres, délice de Pommard moutarde, paillé de Bourgogne)	3,20 €



LES PAUSES ENTRE DEUX PLATS

Trou bourguignon (sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne)	1,70 €
Trou normand (alcool poire Williams, sorbet poire).....	1,70 €
Trou tout pomme (Manzana, sorbet pomme)	1,70 €
Trou à la russe (vodka, sorbet orange ou citron)	1,70 €



LES PAINS

Pain tranché	0,92 €
Pain boule (repas servi au pain boule sur une base de 3 par pers. minimum).....	1,80 €
Pain boule spécial (figues, céréales, noix) (repas servi au pain boule sur une base de 3 par pers. minimum)	2,10 €



DESSERTS FABRICATION MAISON

NOS SHOOTERS SUCRÉS

Shooter chocolat liégeois, crème chantilly vanille.....	1,20 €
Shooter framboise liégeois, crème chantilly pistache.....	1,20 €
Shooter façon tiramisu, mascarpone et café.....	1,20 €
Shooter panna cotta aux fruits rouges.....	1,20 €

MINI GOURMANDISES

Dôme Citron.....	0,90 €
Le tout choco.....	0,90 €
Choux craquelin à la crème caramel au beurre salé.....	0,90 €
Savarin praliné et cœur croquant.....	0,90 €
Tutti Frutti fruits rouges.....	0,90 €
Tutti Frutti passion.....	0,90 €
Sablé chantilly.....	0,90 €

DESSERTS CONFECTIONNÉS INDIVIDUELLEMENT OU EN GÂTEAUX ANNIVERSAIRE OU BUFFET

Craqpomme.....	3,30 €
Délice craquant praliné.....	3,30 €
Délice 3 chocolats.....	3,30 €
Délice mousse vanille infusée, gruë de cacao, coeur de griotte sur biscuit amande chocolat et croquant chocolat.....	3,30 €
Passion framboise, crème et biscuit pistache.....	3,30 €
Mousse de framboise, craquant et crémeux citron.....	3,30 €
Fraisier.....	3,30 €
Framboisier.....	3,30 €
Nid praliné biscuit noisette croquant, caramel beurre salé, mousse légère praline.....	3,30 €

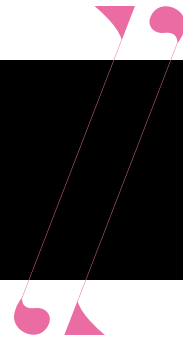
LES ENTREMETS

Panna cotta aux fruits rouges.....	2,50 €
Tarte aux pommes.....	2,50 €
Tarte aux fruits cuits au choix.....	2,50 €
Crème caramel.....	2,50 €
Mousse au chocolat.....	2,50 €
Tarte fruits frais.....	3,00 €



COCKTAILS / BROCHES

COCKTAILS / BROCHES





PIECES COCKTAILS FROIDS

PICS

Pic saumon fumé, graines de sésame grillées.....	0,60 €
Pic magret fumé, pruneau.....	0,60 €
Pic thon fumé, tomate confite.....	0,60 €
Pic jambon persillé en pavé.....	0,60 €

TOASTS PAIN DE MIE

Toast saumon fumé beurre de saumon.....	0,60 €
Toast fromage frais et fines herbes.....	0,60 €
Toast rillettes de thon, gambas.....	0,60 €

WRAPS COCKTAIL

Wrap citron vert mascarpone et thon fumé.....	0,70 €
Wrap citron vert mascarpone et saumon fumé.....	0,70 €

MINI BAGNAT

Bagnat mozzarella, tomate confite, basilic, pignons de pin.....	0,80 €
Bagnat rillettes forestière, jambon sec.....	0,80 €

NAVETTES COCKTAIL

Navette fromage ail et fines herbes.....	0,90 €
Navette foie gras.....	0,90 €

CUBES TARTARES

Cube tartare de saumon frais, câpres et citron vert.....	1,00 €
Cube tartare de bœuf façon carpaccio.....	1,00 €
Cube tapenade de légumes à la tomate.....	1,00 €

CANAP'S SAVARIN

Canap's homard et queues d'écrevisses en tartare.....	1,10 €
Canap's fromage ciboulette.....	1,10 €

PANNA FRAICH'

Panna asperges vertes et magret de canard fumé.....	1,20 €
Panna foie gras, pruneau et magret fumé.....	1,20 €

VERRINES

Vinaigrette perle marine mousse homardine.....	2,00 €
Gaspacho et aubergines.....	2,00 €
Concombre, fromage frais, menthe fraîche	2,00 €

PAINS SURPRISE 36 PIÈCES

Pain surprise charcutier (jambon sec, tartinade).....	25,00 €
Pain surprise végétarien (ail et fines herbes, concombre et garniture mimosa).....	25,00 €
Pain surprise norvégien (saumon fumé et thon rouge fumé).....	25,00 €



PIECES COCKTAILS CHAUDS

LES GOUGÈRES CLASSIQUES

Gougère bourguignonne.....	0,30 €
----------------------------	--------

LES GOUGÈRES FARCIES

Gougère farcie saumon.....	0,60 €
Gougère farcie emmental, jambon.....	0,60 €

TARTELETTES

Tartelette tomates - feta.....	0,60 €
Tartelette écrevisses - safran.....	0,60 €

LES BRIOCHES

Brioche escargots.....	0,90 €
Brioche mozza tomate.....	0,90 €
Brioche saumon.....	0,90 €

LES BOUCHÉES

Bouchées escargots.....	0,90 €
Bouchées à la Grecque.....	0,90 €
Bouchées noix de Saint-Jacques.....	0,90 €

MINI CASSOLETTES

Noix de Saint-Jacques, crème montée au beurre citronné.....	2,50 €
Queues d'écrevisses, sauce safran.....	2,50 €
Œufs de caille à la bourguignonne ou vin blanc à la crème	2,50 €
Parmentier de la mer.....	2,50 €
Parmentier de canard.....	2,50 €



COCKTAIL ATELIER

LES ATELIERS FROIDS

Le saumon « fumé par nos soins »,
découpe de saumon toasté sur blinis et fromage frais aux saveurs d'agrumes 4,50 €

Le foie gras nature :

découpe de foie gras sur tartine grillée, pain d'épices et confitures d'accompagnement 4,50 €

Découpe de charcuteries traditionnelles, jambon sec persillé, rillettes, terrine de campagne sur toast 4,50 €

LES ATELIERS CHAUDS

Cassolette d'escargots sauce Époisses (cuisinée devant les clients et mise en cassolette à la demande) 4,00 €

Cassolette de noix de Saint-Jacques marinée, sauce crème citronnée

(cuisinée devant les clients et mise en cassolette à la demande) 4,00 €

Cassolette de volaille au curry (cuisinée devant les clients et mise en cassolette à la demande) 4,00 €

Atelier hamburger

(cuisson de filet de bœuf sur mini pain brioché « maison », tomate, salade, fromage, ketchup) 4,00 €

LES ATELIERS BROCHETTES

Atelier brochettes mix viandes et poissons

(filet de bœuf au paprika, poulet - citron, queue de gambas marinée, Saint-Jacques, lard fumé) 5,50 €

Brochettes viandes

(magret de canard - cassis, filet de bœuf au paprika, poulet - citron, porc Maître d'Hôtel) 5,50 €

Brochettes poissons

(queue de gambas marinée, noix de Saint-Jacques, lard fumé, saumon mariné, queue de lotte, tomate) 5,50 €



PIECES SUCREES

MINI GOURMANDISE

Dôme Citron.....	0,90 €
Le tout choco.....	0,90 €
Choux craquelin à la crème caramel au beurre salé.....	0,90 €
Savarin praliné et cœur croquant.....	0,90 €
Tutti Frutti fruits rouges.....	0,90 €
Tutti Frutti passion.....	0,90 €
Sablé chantilly.....	0,90 €

NOS SHOOTERS SUCRÉS

Shooter chocolat liégeois, crème chantilly vanille.....	1,20 €
Shooter framboise liégeois, crème chantilly pistache.....	1,20 €
Shooter façon tiramisu, mascarpone et café.....	1,20 €
Shooter panna cotta aux fruits rouges.....	1,20 €



ELABORATIONS FLORALES ET DECOS LUMINEUSES

(pour vos cocktails à partir de 20 pers.)

CLASSIQUE

Petite décoration sur structure avec composition florale sans nappage.....	1,50 €
--	--------

LUXE

Décoration sur pièce traiteur, lumineuse avec nappage intissé et décoration florale.....	2,50 €
--	--------

PRESTIGE

Décoration sur pièce traiteur, lumineuse avec nappage tissu et décoration florale sur thème couleur en vase.....	3,50 €
---	--------



CONDITIONS GENERALES POUR COCKTAIL

Tous nos cocktails peuvent être retravaillés à la demande de notre clientèle, tout peut être modifiable (tarif, produit et style).

Toutes nos pièces traiteur peuvent être remplacées par un produit de même nature ou autres.

Les Ateliers peuvent être modifiés ou ajustés pour plus de choix.

Tous nos tarifs sont élaborés « par personne ».



LES APEROS VIP (idéal pour apéritif ou vin d'honneur mariage)

APÉRITIF VIP CHAUD ET FROID 10 PIÈCES

6,60 €

PIÈCES FROIDES

Pic magret fumé et pruneau
Pic jambon persillé en pavé
Toast fromage frais fines herbes
Wrap citron vert, mascarpone et thon fumé
Bagnat mozzarella, tomate confite, basilic, pignons de pin
Cube tartare de saumon frais, câpres et citron vert

PIÈCES CHAUDES

Bouchées d'escargots
2 gougères
Brioche saumon

APÉRITIF VIP CHAUD ET FROID 12 PIÈCES + DESSERT

9,00 €

PIÈCES FROIDES

Pic magret fumé et pruneau
Pic jambon persillé en pavé
Toast fromage frais fines herbes
Wrap citron vert, mascarpone et thon fumé
Bagnat mozzarella, tomate confite, basilic, pignons de pin
Cube tartare de saumon frais, câpres et citron vert

PIÈCES CHAUDES

Bouchées d'escargots
1 gougère
Brioche saumon

PIÈCES SUCRÉES

Tutti Frutti passion
Le tout choco
Sablé chantilly

APÉRITIF VIP JUSTE FROID 10 PIÈCES



8,90 €

PIÈCES FROIDES

- Pic magret fumé et pruneau
- Pic jambon persillé en pavé
- Toast rillettes de thon, gambas
- Toast fromage frais fines herbes
- Wrap citron vert, mascarpone et thon fumé
- Bagnat rillettes forestières, jambon sec
- Cube tartare de saumon frais, câpre et citron vert
- Navette foie gras
- Verrine concombre, fromage frais et menthe fraîche
- Canap's homard et queues d'écrevisses en tartare

APÉRITIF VIP JUSTE FROID 12 PIÈCES + DESSERT



11,00 €

PIÈCES FROIDES

- Pic magret fumé et pruneau
- Pic jambon persillé en pavé
- Toast rillettes de thon, gambas
- Wrap citron vert, mascarpone et thon fumé
- Bagnat rillettes forestières jambon sec
- Cube tartare de saumon frais, câpres et citron vert
- Verrine concombre, fromage frais et menthe fraîche
- Canap's homard et queues d'écrevisses en tartare

PIÈCES SUCRÉES

- TuttiFrutti passion
- Le tout choco
- Choux craquelin à la crème caramel au beurre salé
- Sablé chantilly



LES DINATOIRES VIP (idéal pour repas sur le pouce déjeuner ou dîner)

DÎNATOIRE 14 PIÈCES



14,90 €

PLATEAU FROID D'ENTRÉE

Toast rilette de thon gambas
Wrap citron vert, mascarpone et saumon fumé
Panna foie gras, pruneau et magret fumé
Bagnat mozzarella, tomate confite, basilic, pignons de pin

PLATEAU CHAUD

Gougères farcies, emmental, jambon
Brioche saumon

CASSOLETTE CHAUDE

Parmentier de la mer
Œufs de caille à la bourguignonne ou vin blanc à la crème

PLATEAU FROMAGE

Fromages fines herbes sur toast grillé
Mini fromage blanc à la crème ciboulette

PLATEAU DESSERT

Shooter chocolat liégeois, crème chantilly vanille
Tutti Frutti fruits rouges
Dôme citron
Sablé chantilly



LES REPAS BUFFETS

REPAS BUFFET COCKTAIL ATELIER 14 PIÈCES



17,90 €

PLATEAU FROID D'ENTRÉE

Toast rillettes de thon, gambas
Wrap citron vert mascarpone et saumon fumé
Panna foie gras, pruneau et magret fumé
Bagnat mozzarella, tomate confite, basilic, pignons de pin

PLATEAU CHAUD

Gougères farcies emmental, jambon
Brioche saumon

ATELIER CHAUD CUISSON DEVANT CLIENT

Choix de deux ateliers à la carte

PLATEAU FROMAGE

Fromages fines herbes sur toast grillé
Mini fromage blanc à la crème ciboulette

PLATEAU DESSERT

Shooter chocolat liégeois, crème chantilly vanille
Tutti Frutti fruits rouges
Dôme citron
Sablé chantilly



Jambon de cochon
Poulet fermier
Porcelet
Gigot d'agneau

Broche de 1m ou 1,40 m

Apportez un côté champêtre
à vos soirées festives !



NOUVEAU CHEZ TRAITEUR CHARLES

BROCHES À MÉCHOUÏ À GAZ *

Tarif pour minimum 35 personnes

Prestation vendue avec viande, légumes et jus, matériel de cuisson, bouteille de gaz, produit de nettoyage .

Porcelet.....	12,50 € par pers. soit 437,50 € pour 35 pers.
Jambon de porc.....	8,50 € par pers. soit 297,50 € pour 35 pers.
Gigot d'agneau.....	14,50 € par pers soit 507,50 € pour 35 pers.

A partir de la 36^e personne

Porcelet.....	5,80 € par pers.
Jambon de porc.....	4,50 € par pers.
Gigot d'agneau.....	7,50 € par pers.

Nous mettons nos viandes de grande qualité à disposition.

Possibilité d'être autonome avec une pré-cuisson des produits, simple d'utilisation, cuisson au gaz.

Nous mettons à disposition le matériel de cuisson, garnitures et jus de cuisson afin de vous faciliter la cuisson .

Pour vos mariages ou toutes autres prestations, notre service traiteur peut vous accompagner à la cuisson et servir les viandes sur place avec une découpe et cuisson précise.

Une caution vous sera demandée et le matériel devra être rendu propre et en bon état.

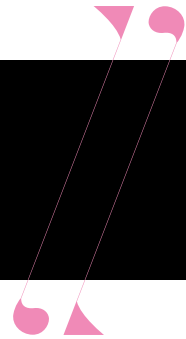
Il est très vivement conseillé d'accompagner votre méchoui et ses légumes d'une entrée afin de satisfaire et contenter tous vos convives.

*La broche ne peut être louée sans viande.



MENUS

MENUS



MENU A THEME / AU CHOIX

Entrée, plat, fromage et dessert (idéal pour soirée associative ou anniversaire festif)

14,50 €

ENTRÉES

Entremets de saumon fumé et saumon cuit aux petits légumes sur pâtes perles
Assiette de charcuterie (persillé, terrine, jambon sec, cornichons)
Verrine perles marine au saumon fumé et mousse homardine
Verrine méli-mélo de légumes en tartare, crevette cocktail et mousse d'avocat citronné

PLAT

Plat unique au choix
(tarif réduit pour lasagnes et tartiflette - 12,70 €)

FROMAGE

Fromage blanc à la crème

DESSERTS

Tarte aux fruits cuits
Tarte aux pommes
Tarte abricots
Bavarois aux fruits rouges, poire caramel et passion framboise

NOS PLATS TRADITIONNELS

Tartiflette accompagnée d'une salade verte.....	6,00 €
Lasagnes façon Carmen (pâte, bœuf à la tomate, œufs durs, emmental, jambon blanc).....	6,00 €
Couscous (250 g de semoule, 200 g légumes frais, merguez, bœuf, poulet).....	7,80 €
Paëlla (450 g de riz accompagné de fruits de mer, légumes frais, gambas, crevettes, poulet).....	7,80 €
Choucroute (350 g de chou cuit, lard maigre, saucisse de Francfort, rôti de porc, saucisses fumées, pommes de terre).....	7,80 €
Cassoulet (haricots blancs, légumes frais, saucisse de ménage, lard maigre, échine de porc).....	7,80 €
Petit salé aux lentilles (lentilles vertes, légumes frais, saucisses fumées, échine de porc, lard maigre).....	7,80 €
Potée (carottes, choux, navets, pommes de terre, échine de porc, saucisse de ménage, lard maigre).....	7,80 €



MENU VEGETARIEN

Mise en bouche, entrée chaude, plat, légumes, fromages



15,80 €

ENTRÉES

Légumes en folie (végétarien)

Lasagnes de légumes

Croquette de légumes, pommes de terre au four

PLATS

Légumes en folie (végétarien)

Lasagnes de légumes

Croquette de légumes, pommes de terre au four

FROMAGES

Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(chèvre frais, Époisses, paillé de Bourgogne, Comté, Langres)



MENU DU JOUR

Entrée, plat, légumes et fromages



15,50 €

ENTRÉES

Delta de saumon à l'aneth, méli-mélo d'automne en chaud-froid et crème citron

Fondant de champignons et magret de canard fumé glacé d'une brouillade d'œufs aux pleurotes

Entremets de perles, saumon fumé et crabe miroir à la tomate

PLATS

Bœuf bourguignon ou en goulash (découpé dans le paleron exclusivement)

Pavé de jambon à la dijonnaise ou Gaston Gérard

Cuisse de canard au poivre vert ou à l'orange

LÉGUMES

Fondant de pommes de terre et champignons

Mille-feuille de pommes de terre

Gratin de petits légumes


FROMAGES

Fromage blanc à la crème accompagné de sel, poivre, sucre ou fines herbes



MENU DU JOUR

Entrée, plat, légumes et fromages



18,30 €

ENTRÉES

Le saumon en superposition et saumon fumé, coulis de tomate basilic

Le sandre en superposition et saumon fumé, coulis de tomate basilic

Fondant de champignons et volaille, magret de canard fumé cœur de foie, foie gras, brouillade d'œufs

Tartare de gambas aux agrumes sur petit lit de sandre et de légumes croquants

Foie gras crémeux sur flan d'asperges et son pochage fouetté au vinaigre de framboise

PLATS

Pavé de paleron cuit à basse température, sauce vigneronne

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses

Suprême de pintade en pavé rôti aux girolles

LÉGUMES

Duo de pommes de terre écrasées et montées au beurre, épinards en chapeau

Mille-feuille de pommes de terre

Sélection maraîchère (légumes de saison)

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions (chèvre frais, Époisses, paillé de Bourgogne, Comté, Langres)



MENU RECEPTION

Mise en bouche, entrée chaude, plat, légumes, fromages



22,80 €

MISES EN BOUCHE

Verrine perles marines au saumon fumé et mousse homardine
Verrine panna cotta de foie gras, magret fumé roulé aux pruneaux
Rillettes aux deux saumons, crème citron

POISSONS CHAUDS

Choucroute de la mer (chou, noix de Saint-Jacques, saumon, cabillaud fumé, quenelle d'écrevisses)
Escargots à l'Époisses, nage de légumes en mirepoix
Pavé de saumon à la royale, sauce hollandaise
Pavé de sandre au Chablis

PLATS CHAUDS

Rôti de veau farci aux cèpes, jus forestier
Petit rôti de filet mignon bardé au lard fumé et farci aux champignons
Magret de canard et jus réduit de cassis ou crème de framboise
Suprême de pintade contisé de saveur d'automne et son jus au foie gras
Ballotin de pintade farcie au cœur tendre de foie gras et morilles, jus légèrement sucré

LÉGUMES

Garniture automnale
Fondant de pommes de terre et lard fumé aux fines herbes
Fondant de pommes de terre et champignons
Mille-feuille de pommes de terre

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions (chèvre frais, Époisses, paillé de Bourgogne, Comté, Langres)

MENU PRESTIGE

Entrée froide, poisson chaud, plat, légumes, fromages

28,20 €

ENTRÉES FROIDES

Tartare de noix Saint-Jacques, émietté de flétan sur son lit de poireaux
Tiramisu de noix de Saint-Jacques, crème mascarpone au zeste de citron vert
Bûchette de foie gras de canard au vin épicé
Nougat de foie gras de canard, fruits secs et confit de canard

POISSONS CHAUDS

Dos de cabillaud entrelardé, crème au chorizo
Sole farcie aux blettes, sauce safranée
Sandre aux écrevisses, sauce écrevisse
Entremets de sandre et saumon en pavé poché d'une mousse légère, sauce beurre blanc

VIANDES CHAUDES

Pavé de bœuf exclusivement dans le filet, sauce morilles
Grenadin de mignon veau et son jus de foie gras
Filet de canard farci aux champignons et foie gras, sauce forestière
Rondin de blanc de pintade bardé de lard fumé aux ris de veau, crème de champignons

LÉGUMES

Mille-feuille de légumes d'automne
Mélange de légumes tournés à la main
Pommes de terre écrasées et montées au beurre, épinards en chapeau

FROMAGES

Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, amis du Chambertin, Langres, délice Pommard moutarde, paillé de Bourgogne)



MENU PRESTIGE

Mise en bouche, entrée chaude, plat, légumes, fromages



31,20 €

ENTRÉES

Émietté d'homard, écrevisses aux agrumes sur un moelleux de flétan
Foie gras de canard au magret de canard fumé et son miroir cassis et oignons confits

POISSONS

Mijoté de noix de Saint-Jacques façon grand-mère
Cocotte de lotte à l'américaine
Saint-Jacques en mirepoix sur un lit de rillettes de champignons, sauce langoustine

VIANDES

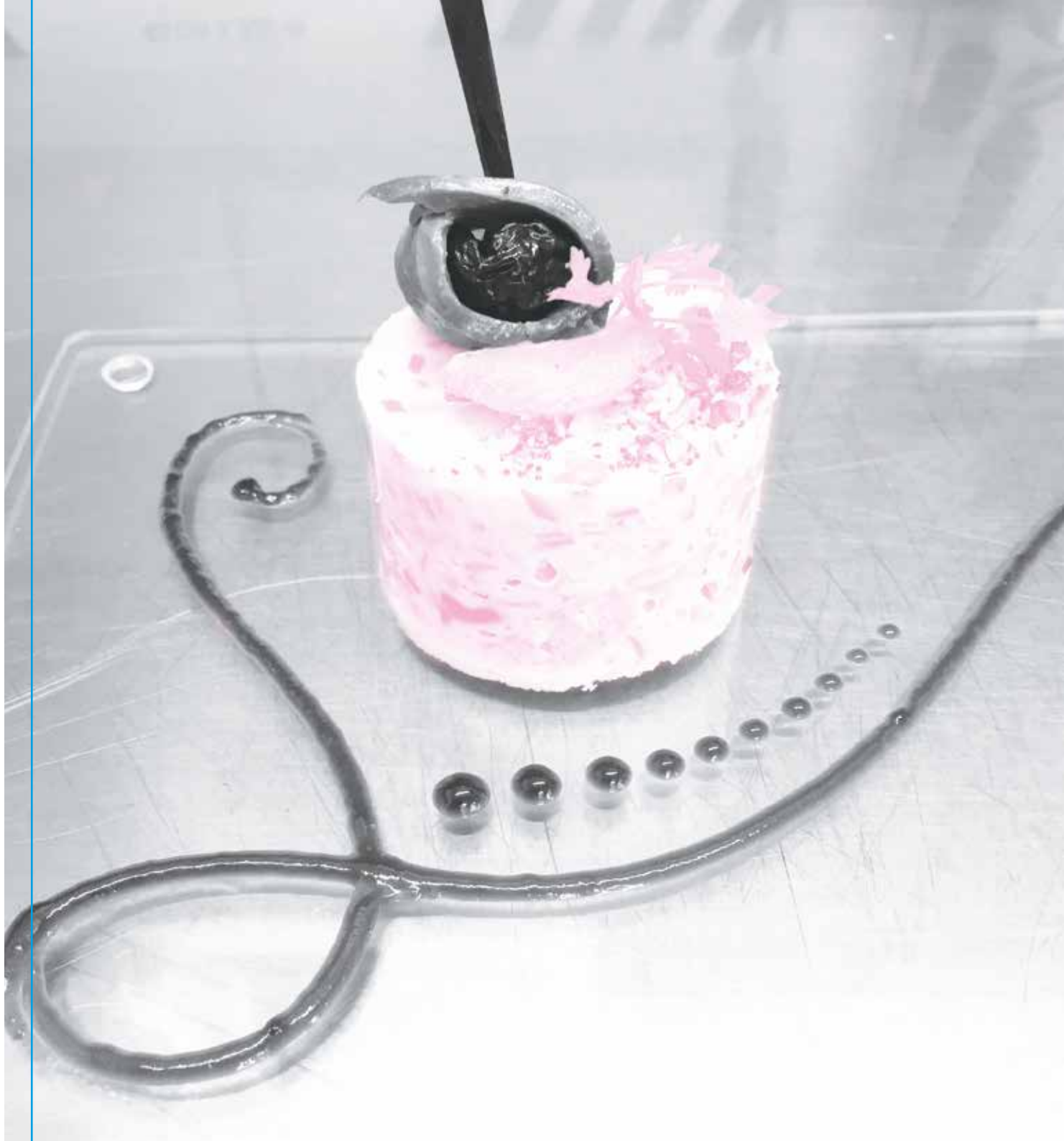
Tournedos de bœuf farci de foie gras de canard et jus de vin au cassis
Rondin de mignon de veau bardé de lard fumé au ris de veau, crème de champignons

LÉGUMES

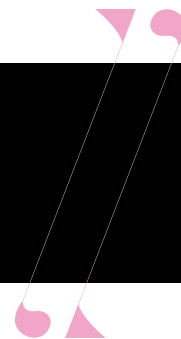
Mille-feuille de légumes d'automne
Mélange de légumes tournés à la main
Pommes de terre écrasées et montées au beurre, épinards en chapeau

FROMAGES

Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(Époisses, amis du Chambertin, Langres, délice de Pommard moutarde, paillé de Bourgogne)



BUFFETS / BRUNCHS





SALADES FRAICHES

Salades fraîches soit une sorte pour 10 pers.



3,50 € / pers.

SALADE GRECQUE

Avocats, tomates, feta, cœurs de palmier, olives, concombres

TABOULÉ

Tomates, concombres, poivrons, oignons, semoule de blé, raisins, jus de citron, huile d'olive

SALADE FARFALES ET GAMBAS

Farfales, pomme granny, pignons de pin, tomates confites, gambas

SALADE CALIFORNIENNE

Pomme granny, pamplemousse, maïs, sauce cocktail

SALADE MARAÎCHÈRE À LA CREVETTE

Carottes, radis, courgettes, concombre, tomates cerise, crevettes

THON POMME DE TERRE

Thon, pommes de terre, mayonnaise, crème

SALADE JURASSIENNE

Choux vert et blanc, lard fumé, emmental, tomates, concombres



PLATEAU DE CHARCUTERIES



4,90 € / pers.

Comprenant (charcuterie maison) :

Persillé, terrine, jambon sec, rosette



PLATEAU DE VIANDES FROIDES



5,10 € / pers.

Comprenant (viandes cuites assaisonnées) :

80 g de rôti de boeuf, une tranche de rôti de porc, et une demi-cuisse de poulet fermier rôti



BUFFET CLASSIQUE

Buffet anniversaire / idéal pour petite soirée entre amis



13,00 €

ENTRÉE

Salade fraîche au choix 200 g
(soit une sorte pour 10 pers. environ)

CHARCUTERIE

Terrine, persillé, jambon sec

PLAT

Rôti de porc, rôti de boeuf

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions

CONDIMENTS

Cornichons, moutarde, mayonnaise

Présentation
et décoration
sur pièce à thème ou plat



BUFFET CLASSIQUE

Buffet anniversaire / idéal pour petite soirée entre amis



16,00 €

ENTRÉE

Salade fraîche au choix 200 g
(soit une sorte pour 10 pers. environ)

CHARCUTERIE

Terrine, persillé, jambon sec

POISSON

Mille-feuille aux deux saumons cuits et fumés, coulis de tomate basilic

VIANDE

Rôti de porc, rôti de bœuf

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions

CONDIMENTS

Cornichons, moutarde, mayonnaise

Présentation
et décoration
sur pièce à thème ou plat



BUFFET RECEPTION

Buffet belle gamme / idéal pour repas froid dominical



19,50 €

ENTRÉE

Salade fraîche au choix 100 g
(soit une seule sorte par buffet)

Présentation
et décoration
sur pièce à thème ou plat

CHARCUTERIE

Tortillas aux fines herbes et sa rosace de chorizo
Pavé de jambon persillé
Roulés de jambon sec

POISSON

Entremets de pâtes perles au saumon fumé et crabe mousse homardine

VIANDE

Pavé de bœuf cocotte et son glaçage, façon gribiche


FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions



BUFFET RECEPTION

Buffet belle gamme / idéal pour repas froid dominical



22,50 €

ENTRÉE

Salade fraîche au choix 100 g
(soit une seule sorte par buffet)

Présentation
et décoration
sur pièce à thème ou plat

CHARCUTERIE

Tortilla aux fines herbes et sa rosace de chorizo
Compression de pintade à la gelée de foie gras et brouillade d'œufs aux pleurotes
Roulés de jambon sec

POISSON

Mille-feuille de sandre et saumon fumé, coulis de tomate basilic

VIANDE

Poulet aux écrevisses, sauce gélifiée façon poule au pot

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions



BUFFET RECEPTION

Buffet haute gamme / idéal pour repas de mariage

25,50 €



ENTRÉE

Salade fraîche au choix 100 g
(soit une seule sorte par buffet)

Caponatta de noix de Saint-Jacques et compotée de tomates au basilic
Brochettes de gambas cuites aux épices sur pâtes perles au saumon fumé

Présentation
et décoration sur thème
individuel avec mise
en scène et possibilité
de déco florale

CHARCUTERIE

Roulés de jambon sec

VIANDE

Compression de pommes rattes au foie gras et ciboulette, son magret en brunoise et sa couverture de pleurotes
Brochettes de filet de bœuf cuit mariné sur son lit de légumes à la provençale

FROMAGES

Plateau de fromages affinés



BUFFET RECEPTION

Buffet belle gamme / idéal pour repas de mariage

28,50 €



ENTRÉE

Salade fraîche au choix 100 g
(soit une seule sorte par buffet)

Entremets d'émincé de homard, petits légumes à l'aigre-doux et agrumes

Présentation
et décoration sur thème
individuel avec mise
en scène et possibilité
de déco florale

POISSON

Cascade de saumon fumé maison 60 g

VIANDE

Le foie gras en mille-feuille poêlé dans son parfait et son chutney pomme, poire, mangue en couverture
Compression de pintade à la gelée de foie gras et brouillade d'œufs aux cèpes
Pavé de filet de bœuf sur haricots verts, vinaigrette

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions



BRUNCH CLASSIQUE

Vendu seulement après toute commande



12,00 €

SUCRÉ

Mélange confiture, beurre, céréales, pain frais,
mini pain au chocolat et croissant, salade de fruits frais, jus de fruits, thé, café, cacao

SALÉ

Jambon blanc maison, rillettes de porc maison, fromage blanc



BRUNCH LUXE

Vendu seulement après toute commande



15,00 €

SUCRÉ

Mélange confiture, beurre, céréales, pain frais,
mini pain au chocolat et croissant, panier de fruits, jus de fruits, thé, café, cacao

SALÉ

Saumon fumé maison, jambon sec du Morvan, fromage blanc, plateau de fromages



BRUNCH DU LENDEMAIN

Vendu seulement après toute commande (par personne)



11,00 €

CRUDITÉS

Salade de chou et carottes, taboulé, thon, pommes de terre

CHARCUTERIE

Persillé, campagne, rosette

PLAT

Manchons de poulet rôti et rôti de porc

FROMAGE

Fromage blanc à la crème

DESSERT

Salade de fruits frais

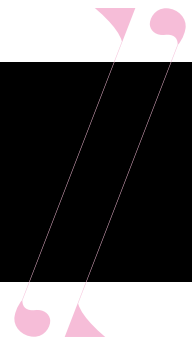
CONDIMENTS

Moutarde, mayonnaise, cornichons





LOCATIONS / CONDITIONS





TARIFS LOCATIONS HORS LIVRAISON

MATÉRIELS ET VAISSELLES

Vaisselle tarif à la pièce (sur une base de vaisselle classique).....	0,35 €
Vaisselle complète sur une base de 20 pièces, du cocktail au café (sur une base de vaisselle classique).....	7,00 €
Vaisselle tarif à la pièce (sur une base de vaisselle haut de gamme).....	0,45 €
Vaisselle complète sur une base de 20 pièces, du cocktail au café (sur une base de vaisselle haut de de gamme).....	9,00 €
Table ronde de 10 pers.	15,50 €
Nappe pour table de 10 pers.	12,50 €
Table ronde de 8 pers.	12,50 €
Nappe pour table de 8 pers.	12,50 €
Location chaise Miami.....	2,50 €
Location housse extensible pour Miami.....	2,80 €
Location housse tissu avec nœud magestique	4,00 €
Chaise Chiavari	5,90 €
Fontaine à cocktail en fût de vin.....	70,00 €
Table ovale 16 pers.	35,00 €
Table ovale 12 pers.	30,00 €
Mange debout.....	12,50 €
Housse mange debout extensible blanche ou noire.....	5,60 €
Serviette tissu	1,30 €
Chandelier	12,00 €



TARIFS LIVRAISONS

Livraison tarif au km.....	0,45 €
Liaison chaude (hors viande rouge) tarif par personne	1,10 €

VINS (À DISPOSITION TOUTE L'ANNÉE)

TRAITEUR CHARLES vous propose un large choix de vins réapprovisionnés quotidiennement.

VIN BLANC

Saint-Véran, Chablis, Mâcon blanc,
Aligoté, Chardonnay,
Montagny 1^{er} cru

VIN ROUGE

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune,
Bourgogne Pinot noir, Vin du Mâconnais,
Beaune Village
Monthélie

Afin de vous aider à faire votre choix, c'est avec plaisir que nous vous offrons la possibilité de venir déguster sur place (sur rendez-vous) nos différents vins, autour d'un bon petit plateau de produits maison.



*Sur toutes prestations, seules les bouteilles ouvertes seront facturées.

Notre gamme change au fil de nos dégustations et nous pouvons vous faire découvrir d'autres vins non inscrits sur notre carte .

TARIFS BIÈRE

Fût 20 litres (avec tireuse réfrigérée sans gaz ni eau, déplaçable sur roulette)	85 €
Fût 30 litres (avec tireuse avec gaz et eau, non déplaçable)	de 60 à 85 €

TARIFS BOISSONS SANS ALCOOL (par personne)

Forfait SOFT plastique à volonté (eau plate et gazeuse, jus de fruit, Coca)	2,10 €
Forfait SOFT en verre à volonté (eau plate et gazeuse, jus de fruit, Coca)	3,10 €



CONDITIONS DE VENTE

DESCRIPTION DE NOTRE CARTE

Afin de passer ces moments de crises difficiles, notre équipe et moi-même avons élaboré cette carte traiteur afin que chacun puisse y trouver son compte.

Vous trouverez une large gamme gustative et économique pour tous les goûts, des plus classiques aux plus élaborés. Tous nos produits sont élaborés et confectionnés dans l'enceinte de nos locaux, sur la base de produits et de matières premières de grande qualité.

Nos produits sont en grande partie issus de produits frais. Si, par souci d'approvisionnement en produits frais, une commande ne pouvait être assurée, nous nous réservons le droit de remplacer un produit manquant par un produit de qualité équivalente à tarif égal, après vous en avoir informé, sans aucun recours pour le client.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les prix de cette carte sont indicatifs et TVA à 5,5% comprise, mais nous nous réservons le droit de les modifier selon le cours de nos achats.

Pour toutes prestations avec service, salle, cuisine, livraison chaude ou location de matériel, la TVA est de 10%, ce qui entraîne une augmentation de tarif.

Nous nous gardons le droit de l'augmentation de toute TVA si celle-ci venait à changer.

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au plus tôt, sans quoi nous nous réservons le choix de vous conseiller des produits à même de vous satisfaire.

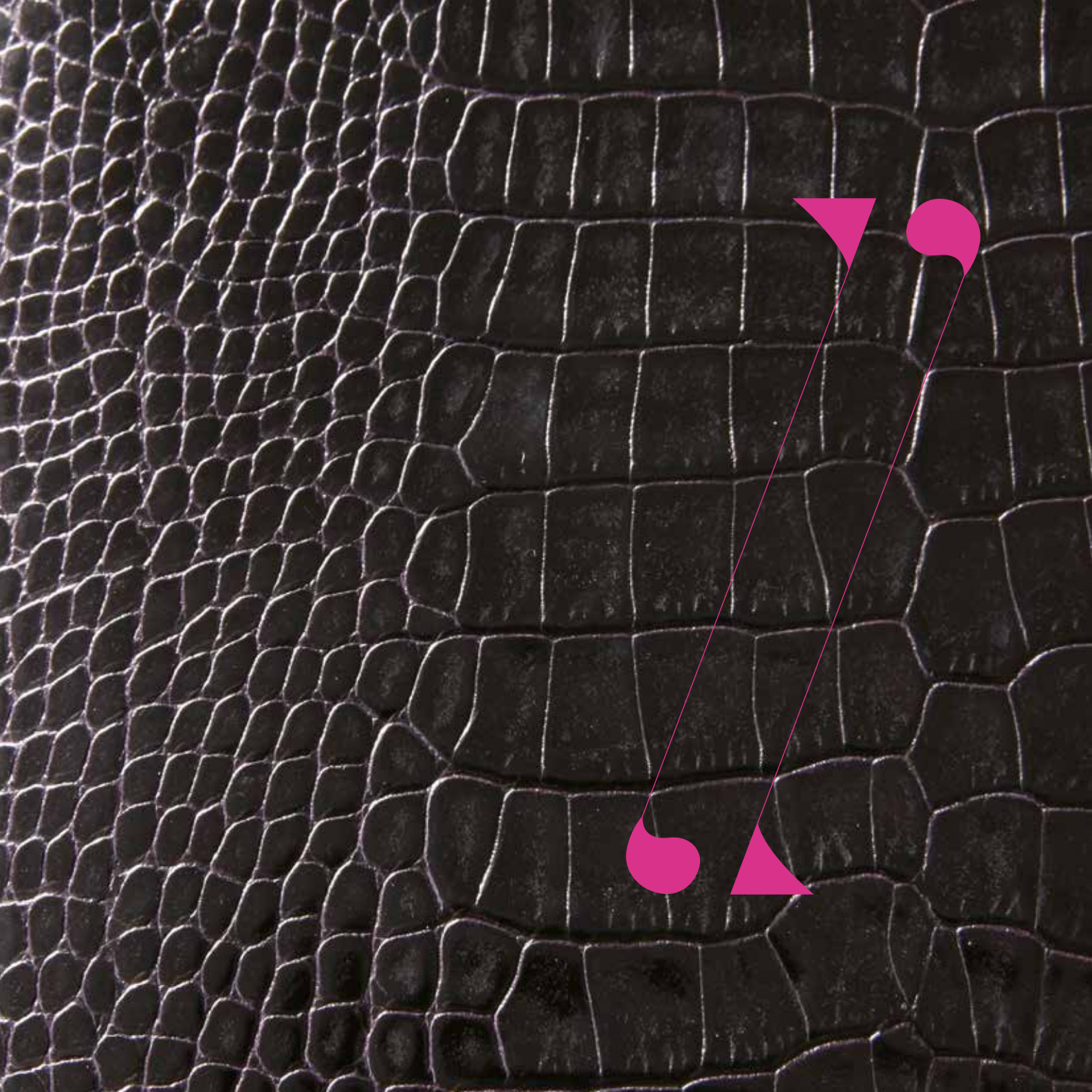
Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué au plus tard 10 jours avant votre réception.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Si nous devons vous servir un nombre inférieur à la commande, les restes vous seront emballés et remis le jour de votre réception. Pour toute commande de mariage, une dégustation pourra être prévue et offerte pour 2 personnes, tout supplément sera facturé au tarif du devis.

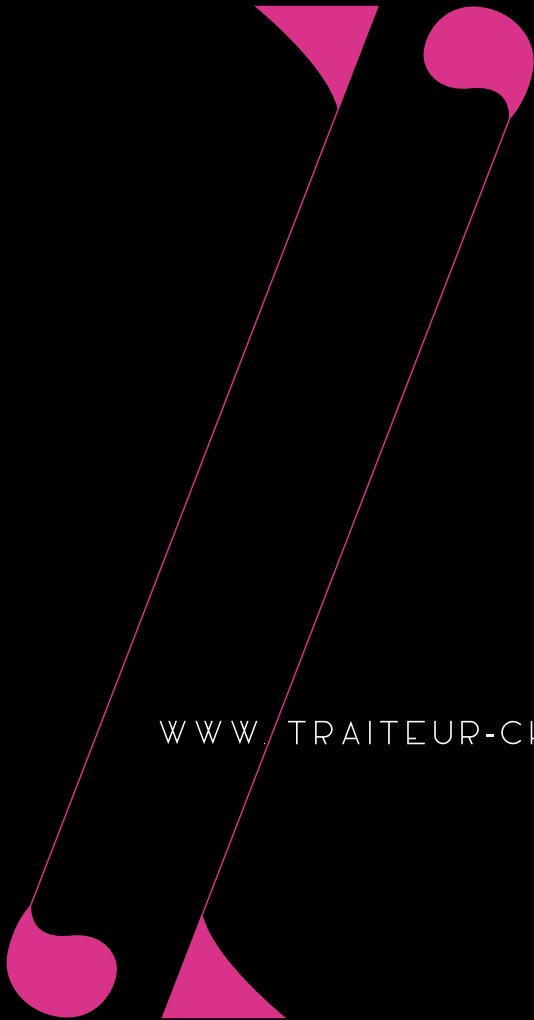
PRESTATION DE SERVICE

Si votre prestation a recours à du personnel de cuisine ou de service, ces interventions devront être notifiées sur votre facture, et vous êtes en droit de nous réclamer les D.U.E. (Déclaration Unique d'Embauche). Si vous rémunérez directement, par n'importe quel moyen de paiement, les serveurs ou cuisiniers, alors vous serez considéré comme employeur et votre responsabilité pourra être engagée. Pour toute location, le matériel devra nous être remis en l'état sans quoi nous nous réservons le droit d'évaluer les réparations et de vous les facturer.

Toute commande implique, de la part du client, l'acceptation des présentes conditions de vente.



PLACE MARTIN DOSSE
21430 LIERNAIS



WWW.TRAITEUR-CHARLES-BOURGOGNE.FR



SUIVEZ-NOUS
TRAITEUR CHARLES LIERNAIS

03 80 84 49 05

CONTACT@TRAITEUR-CHARLES.FR