

*Nos entrées traiteur:
(tarif par personne)*

Gougères (4 pièces):	3.50 €
Pâté en croûte:	11.50 €
Piccata de lotte gingembre & curcuma sur sa fondue de poireaux	16.00€
Foie gras de canard:	17.50€
Douzaine d'escargots:	14.50€
Croûte aux morilles:	18.50€

*Nos desserts traiteur:
(tarif par personne)*

Craquissimo de Noël: (Chocolat, caramel, mandarine)	6.50 €
Dôme au chocolat:	8.50€

*Nos plats traiteur:
(tarif par personne)*

Suprême de poulet et son velouté de champignons:	17.50 €
Sauté de sanglier Sauce Grand-Veneur:	19.50€
Piccata de lotte gingembre & curcuma sur sa fondue de poireaux:	25.00€
Brochette de filets de caille:	24.50€
Pavé de Turbot gingembre & safran	25.50€
Filet de truite et son coulis de poireaux	21.50€
Filet de boeuf aux morilles:	33.00€
Médailles de corf aux morilles:	33.00€

Les commandes sont à passer pour:

le lundi 18 décembre 2023

ou le lundi 25 décembre 2023 dernier délai

et à emporter:

le vendredi 22 décembre 2023

ou le samedi 30 décembre 2023

avant 17 heures dernier délai

*Toute l'Equipe du
Bourguignon
vous souhaite*

de joyeuses fêtes de fin d'année

Le Bourguignon

Hôtel - Restaurant
Côte-d'Or

Menus de fêtes & carte Traiteur

fêtes de fin d'année
2023-2024

2023

2024



Hotel-restaurant « Le Bourguignon »

21310 BEZE

Tel.: 03.80.75.34.51

Site internet : www.le-bourguignon.com

Adresse mail : contact@le-bourguignon.com

Chez nous tout est fait maison 

*Menu à 29.00€**

27.00€ sans fromages

*Paté en croûte & sa
salade croquante*

ou

*Salade «Mortiflette»

*Suprême de poulet
et son velouté de champignon*

ou

*Sauté de sanglier
sauce Grand-Veneur

*Fromages

*Craquissimo
de
noël*

*Menu à 42.00€**

40.00€ sans fromages

Douzaine d'escargot

Ou

*Piccata de lotte gingembre
& curcuma sur sa fondue
de poireaux*

*Filet de truite et
son coulis de poireaux*

Ou

*Brochette de
filets de caille*

*Fromages

Entrement de saison

*Menu à 46.00€**

44.00€ sans fromages

Amuse-bouche

*Foie gras de canard mi-cuit, toasts
et chutney d'oignons rouges*

ou

Croûte aux morilles

*Pavé de Turbot
gingembre & safran*

ou

Filet de boeuf ou cerf sauce morilles

Fromages

Dôme au chocolat