



Bourgogne Morvan Traiteur



2022-2023

Aurélien Millot
Chef de cuisine

Catalogue réception

Sommaire

Les vins d'honneurs	p. 4
Les cocktails	p. 5
Les cocktails dinatoires	p. 6
les cocktails debouts suivi d'un repas	p. 7 à 10
Les buffets	p. 11 à 14
Les menus	p. 15 à 19
Les brunchs	p. 20
Menus et buffets enfants, animation et végétarien	p. 21
Fromages & fin de soirée	p. 22
Les desserts	p. 23
Les boissons	p. 24
Les locations	p. 25
Les références, les lieux	p. 26
Le personnel	p. 27
Les fournisseurs & dégustation	p. 28
Les conditions générales	p. 29
Livre d'or	p. 30



Toutes nos propositions peuvent être remaniées, personnalisées selon vos desirs.



Vin d'honneur n°1

9,00 € TTC

Gougère Bourguignonne, Brioche aux grattons, Cake lardons et fromage,
Tarte à la tomate, Petit pâté pantin, Miche surprise aux produits régionaux,
Navette de mousse de foie de canard au porto



Vin d'honneur n°2

13,00 € TTC

Gougère Bourguignonne, Tarte à la tomate, Pâté pantin, Allumette au fromage
Croustillant d'escargots au basilic, Chausson de julienne de légumes,
Navette jambon à l'os
Briochette d'émietté de saumon



Cocktail dînatoire n°3

15 pièces

18,00€ TTC

Blinis de saumon fumé
Gougère Bourguignonne
Flamiche aux poireaux
Pâté pantin
Croustillant d'escargots
Samossa au poulet gingembre
Crevettes en beignets
Verrine d'oeufs de caille en meurette
Verrine de queues d'écrevisses
et coulis d'étrilles
Verrine de saumon fumé mousse d'avocat
Navette de mousse de foie de canard
Navette d'émietté de crabe
Piqué tomate mozzarella
Piqué melon magret fumé
Piqué persillé Bourguignon

OPTION PIÈCES SUCRÉES : + 2,40 € TTC

Tarte de saison
Eclairs café, chocolat,
Craquant cassis



Cocktail dînatoire n°4

18 pièces

24,00€ TTC

Canapé jambon du Morvan
Blinis de saumon fumé
Gougère Bourguignonne
Quiche aux poireaux
Tartelette à la tomate
Mini croque chèvre tomate
Piqué melon ou poire magret fumé
Piqué tomate mozzarella
Piqué Persillé Bourguignon
Verrine d'oeufs de caille en meurette
Verrine de Saint-Jacques au coulis d'étrilles
Verrine moules crème ciboulette safranée
Verrine crème d'artichaut à l'émietté de crabe
Mini panini jambon rozzo
Samossa poulet gingembre
Nem au crabe
Brochette de volaille au miel
Verrine de crevettes
au pamplemousse et guacamole

OPTION PIÈCES SUCRÉES : + 3,20 € TTC

Tarte aux fruits rouges
Éclair café
Glan à l'orange
Opéra



POSSIBILITÉ D'ATELIERS À PARTIR DE 50 PERSONNES

Atelier foie gras poêlé 2,20 € par pers.
Atelier jambon du Morvan 1,80 € par pers.
Atelier brochettes de lotte au safran..... 2,00 € par pers.

Nous consulter pour d'autres propositions.



Cocktail Dinatoire n°5

25 pièces

35,00 € TTC

Mini feuilletés :

Flamiche à l'époisses
Escargots en croustade
Pâté pantin
Gougère Bourguignonne

Servi au plateau :

Blinis crème ferme iodée et oeufs de truite fumée
Accra de morue
Croque monsieur fromage de chèvre
Verrine de moule au safran
Croustillant de pied de veau gribiche
Foie gras de canard en brioche
Cassolette de fruits de mer
Rillettes de saumon au poivre vert sur son toast au pain grillé
Crème brûlée à la tomate confite
Verrine de crabe et pommes granny Smith
crème d'artichaut à l'orange

Ateliers :

Jambon du Morvan à la coupe
Foie gras poêlé sur pain d'épice et douceur de coing
Brochette de gambas safranées
Brochette de volaille au chorizo
Brochette de canard à l'orange
Fromages à piquer de la maison d'Hess et pains aux raisins moelleux

Mini dessert :

Macarons assortis
Tarte fruits de saison
Moelleux caramel beurre salé
Petit pot vanille

Café et infusion



POSSIBILITÉ D'ATELIERS À PARTIR DE 50 PERSONNES

Buffet d'huîtres1,20€ par pers.
Marchande de glace.....3,50€ par pers.

Nous consulter pour d'autres propositions.



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°1
(sans atelier - 12 pcs. par personne - environ 1h30)

37,20 € TTC

**Cocktail seul
14,40 € TTC**

Canapés :

Jambon du Morvan, Saumon fumé

Gâteaux salés :

Tarte à la tomate, Pâté pantin,
Feuilleté de julienne de légumes, Flamiche aux poireaux

Piques :

Melon ou poire-magret canard fumé, Tomate mozzarella

En verrines passées en plateau :

Pâté en croûte de saumon aux petits légumes
Escargots, brunoise de tomate, beurre blanc persillé
Tartare de saumon et sa mousse d'avocat
Brandade de morue gratinée

Menu

Filet mignon de porc, petite julienne en croûte à la sauce moutarde
ou
Poularde fermière au cinzano
ou
Bouchée à la reine de sole et fruits de mer au safran

Assiette de fromages affinés de Bourgogne

La pièce montée
accompagnée en assiette gourmande
ou plateau gourmand
ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion



OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°2

(12 pcs. par personne - environ 1h30)

40,00 € TTC

Cocktail seul
16,40 € TTC

Blinis :

Pointes d'asperges, Saumon fumé

Gâteaux salés chauds :

Flamiche aux poireaux, Pâté pantin,
Pithiviers de julienne de légumes,
Mini croustade d'escargots

Verrines et cuillères passées en plateau :

Verrine de crème d'artichaut à l'émietté de crabe
Queues d'écrevisses à la fondue de poireaux
Crème brûlée à l'Époisses
Œufs brouillés et julienne de saumon

Atelier :

Foie gras poêlé sur son toast au pain d'épices et Chutney
Jambon du Morvan à la coupe sur toast de tomate séchée

Menu

Pièce de Charolais à la lie-de-vin

ou

Suprême de pintadeau en duxelle au miel et romarin avec sa garniture

ou

Filet de carrelet et sa sauce à l'orange

Plateau de fromages affinés, pains spéciaux

La pièce montée

accompagnée en assiette gourmande

ou plateau gourmand

ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion

Petites mignardises sèches



8

OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°3

(15 pcs. par personne - environ 2h)

44,00 € TTC

**Cocktail seul
22,00 € TTC**

Attelets piques :

Attelet poire-comté, Mini tomate caramélisée au pavot,
Terrine de queue de Bœuf

Cuillères :

Melon en gelée de ratafia, Gougonette de sandre gribiche
Risotto aux senteurs du Morvan

Servi au plateau :

Foie gras mi-cuit et ses toasts à la coupe et passé
Jambon du Morvan sur ses toasts tomates séchées
Mini burger de charolais
Saumon gravlax sur petit blinis

Atelier :

Brochette d'escargots panés
Os à la moelle, pain grillé frais
Attelet de gambas, fricassée d'encornets persillés
Noix de Saint-Jacques à la plancha safranée

Menu

Mise en bouche

Verrine d'escargots, brunoise de tomates, beurre blanc

Filet mignon de veau en croûte à la crème de cèpes
ou

Suprême de poularde au champagne et sa crème de Morilles
ou

Dos de cabillaud rôti sur la peau et sa sauce chorizo

Plateau de fromages affinés de Bourgogne (acc. de pains spéciaux)

La pièce montée
accompagnée en assiette gourmande
ou plateau gourmand
ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion

Petites mignardises sèches



OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°4 (17 pcs. par personne - environ 2h30)

48,00 € TTC

**Cocktail seul
24,00 € TTC**

Gâteaux salés chauds :

Gougères, Pâté pantin

Chausson de julienne de légumes

Servi au plateau :

Brouillade aux œufs de truite fumée

Escargots de Bourgogne en coquille à la croque au sel

Soupe de melon à l'orgeat

Verrine de tartare de saumon au piment d'espelette

Queues d'écrevisses aux petits légumes

Tiramissu de crevettes au gingembre

Crème brûlée au saumon fumé

Œufs de caille mollet à la crème d'Epoisses

Atelier Piques :

Tomate cerise mozzarella, Melon magret fumé

Atelier :

Foie gras poêlé sur toast au pain d'épices et chutney de poires

Brochette d'escargots panés

Brochette de caille des Dombes marinées au miel d'accacia

Crapiau Morvandiau

Menu

Mise en bouche

Raviole de langoustine au coulis de homard

Caille farcie (entièrement desossée) au foie gras et truffes de Bourgogne
ou

Filet de Charolais et son jus corsé

Plateau de fromages affinés de Bourgogne
(acc. de pains spéciaux)

La pièce montée
accompagnée en assiette gourmande
ou plateau gourmand
ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion

Petites mignardises sèches



OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Buffet N°1

22,50 € TTC

Terrine maison et sa gelée poivrée
Ballotine de brochet aux écrevisses belle aurore
Œuf mimosa aux herbes fines
Carré de porc à l'ananas
Poulet rôti à l'estragon
Macédoine de légumes
Tomate Antiboise farcie au thon
Salade de pommes de terre saumon fumé
Melon quartier (en saison) ou salade de haricots verts-magret fumé
Salade verte
Ronde de fromages
Tarte aux fruits de saison
Café



Buffet N°2 (avec plat chaud)

25,00 € TTC

Macédoine de légumes
Tomate Antiboise
Salade de pommes de terre-saumon fumé
Melon quartier (en saison) ou salade de haricots verts-magret fumé
Terrine maison et sa gelée poivrée
Ballotine de brochet belle aurore
Œuf mimosa aux herbes fines
Plat chaud servi à table ou au buffet
Filet de mignon de porc en croûte à la graine de moutarde
Salade verte
Ronde de fromages
Tarte aux fruits de saison
Café

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Buffet N°3

27,00€ TTC

Aspic d'oeuf de caille mollet
Ballotine de saumon et saumon fumé
Terrine maison et sa gelée à l'Aligoté
Jambon persillé Bourguignon
Chaud froid de volaille au citron
Jambon cuit à l'os
Salade de pâtes tricolores aux écrevisses
Salade de tomate au basilic
Salade de petites rattes au saumon fumé
Melon quartier (en saison) ou salade César ou ratatouille à la grecque à la coriandre

Plateau de fromages affinés
Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Buffet N°4 (avec plat chaud)

29,00€ TTC

Salade de pâtes tricolores aux écrevisses
Salade de tomate au basilic
Salade de petites rattes au saumon fumé
Melon quartier (en saison) ou salade César ou ratatouille à la grecque à la coriandre
Aspic d'oeuf de caille mollet
Ballotine de saumon et saumon fumé
Terrine maison et sa gelée à l'Aligoté au couteau
Jambon persillé Bourguignon
Chaud froid de volaille au citron

Plat chaud servi à table ou au buffet

Jambon à la crème en saupiquet du Morvan
ou

Sauté de dindonneau façon grand-mère

Plateau de fromages affinés
Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café



Buffet N°5 (plat chaud)

34,00 € TTC

Pâté en croûte de canard et sa gelée poivrée au marc de Bourgogne

Terrine de saumon aux écrevisses belle aurore

Terrine de campagne au cassis

Salade de tomate-basilic

Salade de pommes de terres à la Lyonnaise

Petit blinis de saumon fumé

Plat chaud servi à table ou au buffet

Coq au vin de Bourgogne (entièrement désossé)

ou

Suprême de pintadeau fermier en duxelles à la crème de morilles

Plateau de fromages affinés

Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Buffet N°6 (avec plat chaud)

36,00 € TTC

Ballotine de lapin aux noisettes

Pâté en croûte de saumon, petite julienne de légumes

Petite tomate antiboise à l'émietté de thon

Jambon persillé Bourguignon

Salade de pâte aux écrevisses

Plat chaud servi à table ou au buffet

Poularde à la royale et sa crème de cèpes

ou

Carré de veau juste moelleux au romarin

Plateau de fromages affinés

Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café



Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Buffet N°7

38,00 € TTC

Saumon glacé en bellevue
Grand panier de crudités et ses trois sauces
Tomate Antiboise et œuf mimosa aux œufs de truite fumée
Marbré de sandre aux petits légumes
Jambon de Morvan tranché reconstitué
Arbre à saucissons
Carré de porc
Faux filet de boeuf
Bavarois d'épinards
Petits légumes à la grecque
Salade verte
Plateau de fromages affinés
Servis à table ou en buffet
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches

Buffet N°8 (avec plat chaud)

40,00 € TTC

Melon au citron vert
Tomate antiboise au thon
Salade garigoule
Champignons à la grecque
Mousseline de queues d'écrevisses
Œufs à la russe aux fines herbes
Persillé Bourguignon
Ballotine de canard cuite au torchon en gelée de porto
Aumônière de saumon fumé et saumon mariné à l'aneth
Devant vous, à la broche (à partir de 40 pers.) :
Jambon et/ou gigot d'agneau et/ou poulet fermier
À la plancha :
Brochette de bœuf
Brochette de volaille
Plateau de fromages affinés
Servis à table ou en buffet
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches

Pour ce buffet, le courant doit être obligatoirement de 380 volts, 3 phases + neutre + terre 16 KW).

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Menu N°1

25,00 € TTC

Coq au vin de Bourgogne (entièrement désossé)
Assiette de fromages sélection
Vacherin glacé et son coulis
Café



Menu N°2

27,00 € TTC

Pâté en croûte de saumon aux petits légumes et sa gelée à l'Aligoté
Pièce de Charolais et son jus corsé ou Poularde à la crème et champagne
Assiette de fromages
Croquant cassis et son coulis
Café

Menu N°3

30,00 € TTC

Foie gras de canard en brioche et magret fumé sur sa petite salade
Suprême de pintadeau en duxelles
Assiette de fromages affinés ou fromage blanc à la crème
Assiette de trois pâtisseries
Café

OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Menu N°4

32,00 € TTC

Trilogie d'escargots (en verrine, en brochette, en feuilleté)
Pithiviers de sandre, beurre blanc et piment d'Espelette

Gourmand de volaille à l'estragon

Fromages affinés de Bourgogne

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Menu N°5

33,50 € TTC

Pavé de ris de veau en gelée truffée façon Louis Millot
Duo de lotte et saumon, julienne de légumes au Noilly et infusion de Badiane
Aiguillettes de bœuf rôtie à la lie de vin

Plateau de fromages affinés de Bourgogne

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café



OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Menu N°6

35,00 € TTC

Grande assiette de saumon fumé maison et mousseline d'asperges
Chausson d'escargots, brunoise de tomates à l'émulsion de persil

Magret de canard aux baies de cassis

Plateau de fromages affinés de Bourgogne

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

OPTION

Trou Normand..... 1,50 € par pers.



Menu N°7

38,00 € TTC

Trilogie de saumon
(crème brûlée de saumon fumé, tartare de saumon, gravlax de saumon, petits blinis)

Filet de plie à la fondue de poireaux et coulis d'étrilles au piment d'espelette

Sorbet givré maison

Caille farcie au gastronome

Fromages affinés de Bourgogne

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Petites mignardises sèches

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Menu N°8

39,00 € TTC

Foie gras de canard en brioche royale et son petit mesclun
Filet de sole aux fruits de mer Joinville
Sorbet givré maison
Poularde aux morilles émulsionnées au champagne
Fromages affinés de Bourgogne
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches



Menu N°9

40,00 € TTC

Pressé de foie gras de canard au jarret de porc confit et sa gelée poivrée
Cassolette de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux au fumet safrané
Sorbet givré maison
Aiguillettes de mignon de veau au miel et romarin
Fromages affinés de Bourgogne
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches



Menu N°10

44,00 € TTC

Mise en bouche

Melon en gelée de ratafia de Bourgogne magret fumé

Mélée de homard et de mangue, coulis de petits pois fumés et sa crème iodée

Foie gras poêlé, poire caramélisée et jus corsé

Petit sorbet givré maison

Filet de Charolais aux truffes de Bourgogne

Fromages affinés de Bourgogne, salade verte et pains spéciaux

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Petites mignardises sèches

Menu N°11

48,00 € TTC

Mise en bouche

Œufs de caille en meurette
et ses petits croûtons

Palette de déclinaison de foie gras
(foie gras en brioche, foie gras poêlé,
crème brûlée au foie gras)

Ragout de homard
à l'Américaine safranné

Petit sorbet givré maison

Rosace de filet mignon de veau aux morilles

Fromages affinés de Bourgogne,
salade verte et pains spéciaux

5 desserts ou pièce de cérémonie
(à choisir page 23)

Café

Petites mignardises sèches



Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Brunch N°1

14,00€ TTC

Café, thé, chocolat
Céréales, beurre, confiture
Mini viennoiseries :
croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat
Jambon à l'os
Fromage blanc
Corbeille de fruits

Buffet N°2

15,00€ TTC

3 salades au choix
(80 g de chaque)
Terrine maison
Jambon à l'os
Fromage blanc à la crème
Corbeille de fruits
Café

Brunch N°3

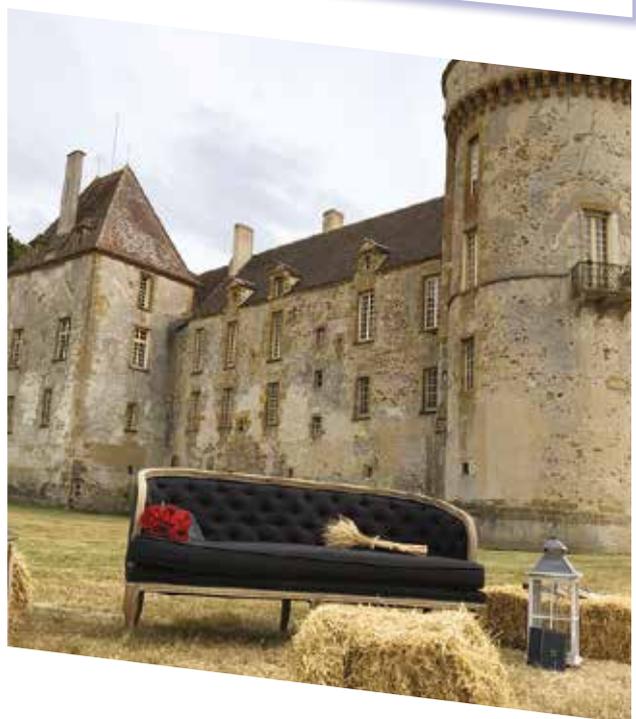
20,00€ TTC

Café, thé, chocolat
Céréales, beurre, confiture
Mini viennoiseries
croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat
Jambon à l'os
Saumon fumé
À la plancha :
Œuf au bacon
Saucisse aux herbes
Plateau de fromages
Corbeille de fruits

Brunch N°4

25,00€ TTC

Café, thé, chocolat
3 salades au choix
(80 g de chaque)
Terrine maison
Jambon à l'os
Poulet et gigot à la broche devant vous
Pomme paysanne
Plateau de fromages
Mini pâtisseries



QUELQUES EXEMPLES DE SALADES

Salade de melon à la menthe
Taboulé oriental
Salade de choux carotte
Salade de pommes de terre
au saumon fumé ou à la Lyonnaise
Salade de lentilles au cumin
Salade de pâtes tricolores
aux écrevisses
Salade de tomate au basilic

...

*Nous consulter
pour d'autres propositions*



Menu enfant

(4-12 ans)

14,00 € TTC

Melon rosette
Poulet rôti
Coquillettes au beurre
Fromage blanc au sucre
Mini desserts ou éclair chocolat

Buffet enfant

(4-12 ans)

14,00 € TTC

Mini tomate cerise
Club sandwich poulet
Chips - Briochette de jambon
Fromage blanc au sucre
Mini desserts

Repas prestataire

16,00 € TTC

2 salades
1 viande froide
1 fromage
1 dessert

Menu végétarien ou vegan

Tous nos menus
sont adaptables
pour n'importe quels
régimes spéciaux
(sans gluten, sans lactose...)

Nous consulter



Grand plateau de fromages Bourguignon D'Alain Hess

39,00 € TTC

(à partir de 30 personnes)

Délice de Pommard, Epoisses, Camembert au lait cru, Colombier
Brillat-Savarin, Tranche de Comté, Sainte-Maure Cendré



En cas

Pour vos fins de soirées

Sandwichs club plateau (30 pcs)

- 10 poulet, tomates séchées
- 10 jambon, comté
- 10 tapenade, thon

37,90 €

Pains surprises (40 pcs)

28,00 €

Hot dog avec machine (30 pcs)

100,00 €

Mini hot dog (la pièce)

1,00 €

Mini burger (la pièce)

1,00 €

Terrine maison et miches de pain (pour 25 pers.)

30,00 €

Plateau de charcuteries (par pers.)

5,00 €

Soupe à l'oignon 2,50 €



Spécial plateau gourmand ou assiette gourmande

Nos pâtisseries

- Opéra
- Charlotte poire-chocolat avec fruits
- Charlotte aux fruits rouges
- Fôret noire
- Marquise chocolat
- Bavarois coco caramel
- Craquant chocolat-cassis
- Poirier
- Caraque de chocolat noir et blanc
- Caprice au rhum
- Craquant chocolat
- Tarte aux fruits ou crumble
- Baba aux fruits de saison punch
- Passy
- Ispahan framboise
- Mini éclair (parfum au choix)
- Macaron (parfum au choix)
- Tartelette citron
- Tartelette fraise ou framboise
- Moelleux chocolat noir, lait ou caramel
- Mini crème brûlée
- Verrine de salade de fruits
- Paris-Brest
- Verrine de mousse au chocolat à l'orange-
- Verrine de fruits rouges
- Verrine de salade de fruits
- Verrine cerise pistache

...

Nos glaces artisanales

- Vacherin parfum au choix
- Nougat glacé
- Soufflé grand Marnier
- Tassé framboise et son coulis
- Pain d'épice glacé en vacherin
- Parfait glacé chocolat
- Mini sorbet en coque chocolat
- Macaron glacé vanille bourbon

...

*Nous consulter
pour d'autres propositions*

Spécial buffet

- Crème caramel
- Mousse chocolat
- Crème renversée
- Sorbets en jatte
- Salade de fruits
- Soupière de sorbet nougatine
- Moelleux caramel beurre salé
- Crème brûlée
- Poire au vin et cannelle
- Corbeille de fruits de saison
- Verrine de fruits rouges
- Verrine de salade de fruits
- Verrine cerise pistache
- Grosse tarte aux fruits
- Tarte à la semoule
- Île flottante

...

*Nous consulter
pour d'autres propositions*



Nos ateliers sucrés

(prix par pers. - 50 pers. minimum)

Jus de fruits frais pressés.....	3,00 €
Brochette de fruits + Fontaine à chocolat.....	3,00 €
Crêpes.....	2,20 €
Marchande de glaces.....	3,50 €



Boissons prix au litre

Accueil et Soft :

Multiple de 100 pers. en bonbonnes festives 80,00 €

(Grenadine à l'eau de source, diablo menthe ou citronnade)

Bière : nous consulter

Atelier SPRITZ (minimum 50 pers.)..... 3,50 € / pers.

Forfait boissons sans alcool à volonté :

Cocktail, dîner et soirée

Incluant eau plate / gazeuse (bouteille en verre),

coca (bouteille en verre), jus de fruits, soda en pichet..... 4,80 € / pers.

Fin de soirée : Bonbonne festive 10 L

Menthe à l'eau de source..... 80,00 €

Grenadine limonade artisanale..... 80,00 €

Mojito (minimum 50 pers.)..... 3,50 € / pers.

Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert, eau piquante

Mojito sans alcool (minimum 50 pers.)..... 1,20 € / pers.

Planteur (minimum 50 pers.)..... 3,50 € / pers.

Rhum blanc, sirop de canne, jus d'orange, ananas, pamplemousse

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons :

- Champagne Canard Duchêne - cuvée léonie : 23 € la bouteille
- Champagne Laurent Perrier : 30 € la bouteille
- Champagne Deutz Champagne Brut : 32 € la bouteille



Nous pouvons vous proposer une carte des vins sur demande

Si vous fournissez vos vins, nous ne prenons aucun droit de bouchons.

De plus nous vous proposons de les faire livrer à BMT. Pour 0,80 € par bouteille, nous vous les livrons le jour de votre réception par camion frigo à bonne température.



Location de matériel

Mange debout + nappe.....	25,00 €
Table ronde / 10 personnes.....	15,70 €
Table ronde / 8 personnes.....	15,70 €
Table restangulaire / 6 personnes.....	12,50 €
Table buffet 2 m.....	12,50 €
Chaise Miami.....	3,15 €
Chaise tube or velour rouge.....	4,80 €
Housse de chaise (lycra blanc extensible).....	2,15 €
Nappage et serviette tissu (forfait / pers.).....	3,95 €
Vaisselle filet or, verrerie complète (forfait / pers.).....	5,75 €
Vaisselle à la pièce.....	0,36 €
Vaisselle simple pour le brunch (forfait / pers.).....	2,50 €
Nappage pour le brunch (forfait / pers.).....	1,50 €
Vaisselle cocktail.....	2,50 €
Grande assiette de présentation.....	0,40 €
Juponnage buffet.....	12,00 € le mètre
Groupe électrogène (grande puissance WE) hors fuel.....	500 €
Livraison matériel.....	0,60 € du km au delà de 30 km aller/retour

Les nappes, verreries, vaisselles sont reprises non lavées.

Le matériel manquant ou détérioré vous sera facturé au tarif de remplacement.

Les bougies et scintillants causant beaucoup de dégats sur les nappes, celles-ci seront facturées au tarif de remplacement, en cas de brûlures ou tâches de cire.

Les bouteilles en verres, eau plate et gazeuse, ainsi que Coca-Cola sont consignées.

En cas de pertes, la consigne est de 0,60 € TTC.

Fleurs, décorations

Centre de table rond 15 cm.....	32,00 €
Centre de table allongé 25x12 cm.....	38,00 €
Centre de table allongé 45x15 cm.....	76,00 €
Composition buffet Médicis H : 60 cm.....	87,00 €



Lieux de Prestige

Allier (03)

Château de Beaulon
Château de Beauvoir
Château du Bouchat

Aube (10)

Château des Riceys

Cher (18)

Abbaye de Fontmorigny

Côte-d'Or (21)

Château d'Ancy-le-Franc
Château de Breugnon
Château de Bussy-Rabutin
Château de
Chassagne-Montrachet
Château de Chatillon
Château de Melun
Château de Menessaire
Château de Meursault
Château de Pommard
Château de Santenay
Château de
Savigny-lès-Beaunes
Château de Thenissey
Château D'entre-Deux-Monts
Clos Champagnac
Domaine du Grand Nanteux
Ferme de Bon Espoir
Hospices de Beaune et Bastion
Manoir Equivocal

Loiret (45)

Château de Chanzy
Château de Pont-Chevron

Nievre (58)

Château d'Anizy
Château de Bazoches
Château de la Chauz
Château de la Planchevienne
Château de la Prye
Château de Sallay
Château de Vauban
Château des Bordes
Château des Granges
Domaine de Chaligny
Domaine des Étangs-de-Vaux
Manoir de Theuran

Rhône (69)

Château de Chavagneux
Château de Corcelle

Paris (75)

Palais de l'Élysée
Palais du Luxembourg
Pavillon Floral

Seine-et-Marne (77)

Château Bouret

Saône-et-Loire (71)

Château de Bourbon-Lancy
Château de Chaumont-Laguiche
Château de Couches
Château de Fretoy
Château de Cypierre
Château de Genelard
Château de La Ferté
Château de Pierreclos
Château de Pommoy
Château de Rambuteau
Château de Rosey
Château de Sully
Château Saint-Michel
Clos des Tourelles
Domaine de l'Escart
La Closeraie
Moulin Madame

Yonne (89)

Abbaye de Reigny
Château de Bois-le-Rois
Château de Chatelux
Château de Chevillon
Château de Saint-Fargeau
Château de Vallery
Domaine de La Vieille Borde
Domaine de Saint-Marc
Ferme du Bois de La Dame



Bon à savoir

Personnel de service

Maître d'Hôtel 200,00€ net (pour 8h00 de prestation)

Du lundi au samedi :

Serveur - les 8 premières heures..... 13,00€ (net de l'heure)

Serveur - au delà de ces 8 premières heures 16,00€ (net de l'heure)

Dimanche :

- Forfait 9h00 à 17h00 160,00€ net / employé

- Au delà de 17h00 20,00€ net de l'heure suppl. / employé

Au delà de 30 km : l'hébergement est de 70,00€ la nuit / employé
pour le personnel restant sur place en cas de brunch

Besoin en personnel : dans des conditions normales :

1 serveur pour 20 personnes pour une réception

1 serveur pour 40 personnes pour un brunch

Le personnel sera adapté et revu à la hausse selon les conditions difficiles
(service en étage ou service dans différents lieux).

Mise en place la veille de la réception

Tables et chaises.....0,80€ / couvert

Nappage vaisselle / couvert.....1,80€ / couvert

Ce personnel reste entièrement à votre charge



Tous nos produits sont préparés, élaborés et cuisinés « maison »

Nos Fournisseurs

Viandes :

Etablissement RAZE - Abattoir d'Autun

Volailles :

Mairet Volailles

Poissons :

Auvergne Marée

Fruits & Légumes :

Etablissement Mariller

Fromages :

Fromagerie HESS à Beaune

Conditions générales :

Nos prix s'entendent pour une fourniture de produits, plats à emporter ne s'accompagnant d'aucune prestation de services tel que le service de table ou nettoyage divers. Tout litige portant sur la validité, l'interprétation, la portée et les conséquences du présent contrat (pour la facture, mettre l'objet de la facture) sera de convention expresse, soumis au tribunal du Commerce du Creusot, quelles que soient les conditions de la vente et le mode de règlement accepté, et, ce même en cas d'appel en garantie ou de la pluralité de défendeurs.

Dégustation à B.M.T.:

Une dégustation d'une valeur forfaitaire de 50 € par personnes vous sera offerte dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet.

A domicile, le déplacement vous sera facturé à hauteur de 0,60 € le km, auquel s'ajoute le service prestation de 100 €.

Nous ne pouvons pas recevoir tout le monde, nous ne faisons pas de dégustations pour des prestations de moins de 120 personnes.



L'URSSAF vous informe

Le buffet (ou repas sur table) est assuré par un traiteur.
Vous devez exiger de ce dernier une facture comportant un numéro d'inscription au registre du commerce ou à l'URSSAF.
Si celui-ci a recours à des personnes pour le service, ces intervenants devront apparaître clairement sur cette facture.
Si vous rémunérez directement en espèces ou par chèque les serveurs, vous serez considérés comme employeur de ce personnel et votre responsabilité pourra être engagée.

Deroulement

Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué 10 jours avant votre réception. **Ce nombre sera le nombre de repas définitif facturé.**
Nous vous remercions de nous accorder votre confiance.

Les anniversaires de Mariage

1 an Coton	20 ans Porcelaine	39 ans Crêpe
2 ans Cuir	21 ans Opale	40 ans Emeraude
3 ans Froment	22 ans Bronze	41 ans Fer
4 ans Cire	23 ans Béryll	42 ans Nacre
5 ans Bois	24 ans Satin	43 ans Flanelle
6 ans Chypre	25 ans Argent	44 ans Topaze
7 ans Laine	26 ans Jade	45 ans Vermeil
8 ans Coquelicot	27 ans Acajou	46 ans Lavande
9 ans Faiënce	28 ans Nickel	47 ans Cachemire
10 ans Etain	29 ans Velours	48 ans Améthyste
11 ans Corail	30 ans Perle	49 ans Cèdre
12 ans Soie	31 ans Basane	50 ans Or
13 ans Muguet	32 ans Cuivre	55 ans Orchidée
14 ans Plomb	33 ans Porphyre	60 ans Diamant
15 ans Cristal	34 ans Ambre	65 ans Pelissandre
16 ans Saphir	35 ans Rubis	70 ans Platine
17 ans Rose	36 ans Mousseline	75 ans Albâtre
18 ans Turquoise	37 ans Papier	80 ans Chêne
19 ans Cretonne	38 ans Mercure	



Laurence D. 5,0 ★★★★★

Traiteur exceptionnel - à choisir les yeux fermés !

Nous nous sommes mariés en Bourgogne et avons fait appel à Aurélien Millot pour un dîner d'accueil le vendredi soir, un cocktail et un dîner assis le samedi soir ainsi qu'un brunch le dimanche. Nous avons trouvé que BMT avait fait preuve d'un professionnalisme irréprochable autant pendant la préparation que le jour J. Nous sommes très exigeants et avions une idée très précise de ce que nous souhaitions. La qualité des mets et du service nous a absolument bluffés, tous nos invités étaient dithyrambiques (mention spéciale pour le filet mignon de veau en croûte aux morilles !). Aurélien et ses équipes ont su s'adapter à toutes nos demandes tout au long de la préparation du mariage (par exemple servir des shots de vodka à tous les invités au moment du dessert...). Notre maître d'hôtel Daniel était exceptionnel par sa gentillesse, son sérieux et sa rapidité d'exécution. Ils ont su s'adapter pour organiser le brunch à l'extérieur dans un endroit qui n'était pas super pratique pour eux, ce qui nous a permis d'avoir un brunch magnifique sur une pelouse. Vraiment allez y les yeux fermés vous ne serez pas déçus, au contraire !

Élodie 5,0 ★★★★★
marié(e) le 26/09/2020

Un seul mot : perfection.

Le professionnalisme de toute l'équipe est incroyable avec une pensée particulière pour notre maître d'hôtel Daniel qui a su mener les équipes en cuisine et au service pour un repas sans aucune fausse note. Son talent a d'ailleurs été remarqué par nos invités tant il a été exceptionnel.

Le service a été excellent du cocktail à la fin de soirée, le personnel était aux petits soins et soucieux du bien-être de chacun des convives.

Côté cuisine, sans surprise : repas excellent !

Si vous êtes à la recherche d'un traiteur, n'hésitez plus, il fera de votre événement un événement remarquable parce qu'au-delà d'être un professionnel hors pair, il est aussi de ceux qui se soucient sincèrement de la qualité du service rendu et que son plaisir est aussi de faire plaisir.

Merci pour tout et une chose est sûre : nous vous rappellerons !

Victor 5,0 ★★★★★
marié(e) le 24/09/2020

Tout était parfait !

Service aux petits oignons, le cocktail et dîner étaient parfaits !

Merci beaucoup, nous n'avons eu que des compliments !

Emilie 5,0 ★★★★★
marié(e) le 29/05/2021

Traiteur au top

Après 4 reports de date, Bourgogne Morvan Traiteur a su s'adapter sans souci aux nouvelles dates et à notre salle atypique dans une ferme. Nos invités nous ont fait que des compliments sur la qualité du cocktail et repas. Le service a su s'adapter aux contraintes de dernière minute.

Vraiment parfait, je recommande à 300%.

Fabienne D. 4,6 ★★★★★
marié(e) le 27/02/2021

Très bon traiteur

Sans aucun doute nous avons fait le bon choix. Un très bon professionnel qui a tout géré avec un grand savoir-faire. Très à l'écoute de nos attentes et de nos inquiétudes.

Un grand merci à toute l'équipe.

Hubert G. 5,0 ★★★★★
marié(e) le 25/09/2020

Excellent traiteur !

Nous avons plusieurs fois fait appel aux services de Bourgogne Morvan Traiteur sans jamais n'avoir été déçus.

La qualité, le service et la réactivité ont toujours été au rendez-vous. Nous vous les recommandons sans aucune hésitation pour vous accompagner dans vos événements. Merci encore à toute l'équipe pour votre travail et sérieux !

Laure 5,0 ★★★★★
marié(e) le 12/09/2020

Qualité de service et de nourriture

Mariage le 12/09/2020. Nous avons été ravis de la prestation fournie, aussi bien au niveau gustatif que dans la qualité de service.

Encore un grand merci.

Nicole Thomas-Mauro 5,0 ★★★★★
marié(e) le 24/09/2020

Un service vraiment parfait !

Excellente prestation pour le mariage de notre fille ! Compétence, cordialité, professionnalisme, conseils très pertinents, collaborateurs de grande qualité, respect du client et de la parole donnée. Excellent rapport qualité/prix. À recommander sans aucune hésitation, c'était tout ce que l'on souhaitait !



BOURGOGNE MORVAN TRAITEUR - Autun

Millot : le traiteur de nos bonheurs...



Comme un odeur qui se renouvelle chaque soir, Bourgogne Morvan Traiteur, bien connu des autunois, intervient depuis plus de 20 ans entre Paris et Lyon et réalise, pour le plaisir de son public, des prestations uniques, "sur-mesure", en faisant rimer cuisine, prestige et convivialité.

Conception, mise en scène et réalisation

Pour Aurélien Millot et son équipe, chaque événement est unique et doit être traité comme tel. "Nous voulons que ces moments soient inoubliables. Pour cela, nous nous adaptons aux goûts des convives, à leurs désirs, à leur culture, au lieu et au budget. Cela signifie que nous devons être capables d'imaginer et d'adapter les menus qui seront en adéquation avec les exigences de nos clients", nous explique Aurélien. En effet, à

l'écoute de sa clientèle, Bourgogne Morvan Traiteur réalise repas de mariages, banquets, fêtes d'entreprises, réceptions familiales, cocktails ou brunchs avec un professionnalisme irréprochable.

Les clients ne s'y trompent pas

Cette année, Bourgogne Morvan Traiteur a une fois encore, eu le privilège de travailler pour des lieux prestigieux, en préparant et servant 800 couverts pour le Palais de l'Elysée, ainsi que plusieurs cocktails pour le Sénat, dans l'enceinte même du Palais du Luxembourg. Travailler des produits frais de qualité, innover en respectant les recettes traditionnelles, faire de la cuisine authentique et gourmande pour émerveiller les yeux et les papilles de chaque convive, c'est la mission que remplissent chaque jour avec fierté Aurélien Millot et son équipe, traiteurs d'exception.

BOURGOGNE MORVAN TRAITEUR
18 rue de Parpas à Autun - 03 85 86 92 92
06 80 21 84 47 bmtraiteur@orange.fr
www.bmtraiteur.com
f Bourgogne Morvan Traiteur

LE BISTROT DU GOLF - Autun ...devient aussi restaurateur

A partir du 1^{er} novembre, le restaurant du golf à Autun, anciennement l'Aperté, change de nom et devient Le Bistrot du golf. Et les amateurs de gastronomie ne seront pas étonnés de découvrir Marlène et Aurélien Millot aux commandes de cet établissement flamboyant neuf.

Marlène Millot, devant les fourneaux

Le restaurant fait peau neuve avec une nouvelle carte où tout est à 100% fait maison. Avec une cuisine de qualité, réalisée à partir de légumes de saison, le Bistrot du golf à n'en pas douter, se fera rapidement un nom et une réputation. Et si Marlène Millot gère seule le restaurant, elle peut compter sur le soutien sans faille de son mari Aurélien (Bourgogne Morvan Traiteur), ancien chef de plusieurs palaces en Suisse et capable d'assurer tout type de prestation sur place, même à la dernière minute. Car l'amour de la cuisine est une histoire de famille chez les Millot. Et comme toute belle histoire, elle se transmet et s'invente chaque jour.

Pas uniquement pour les golfeurs

Une cuisine authentique, inventive et gourmande, c'est le programme de ce lieu d'exception ouvert à tous qui vous accueillera dans un premier temps, du mardi midi au samedi midi ainsi que le samedi soir pour la restauration, et le lundi (midi et soir) et autres soirs uniquement pour boire un verre. Très vite, le restaurant servira 7 jours sur 7 midis et soirs et proposera même une délicieuse formule brunch le dimanche midi. Partager un moment de convivialité tout en profitant de la plus belle vue d'Autun et de sa terrasse quand le temps le permet, cela n'a pas de prix ! Une bien belle aventure que ce Bistrot du golf, à laquelle il nous tarde de participer !



LE BISTROT DU GOLF - 25, chemin des Ragots à Autun - TÉL 03 85 82 53 55 f lebistrot dugolfAutun
Restauration du mardi midi au samedi midi + samedi soir - (lundi ouvert au bar uniquement)



18, rue de Parpas - BP 94
71403 AUTUN Cedex

03 85 86 92 92 - 06 80 21 84 47

Fax 03 85 86 92 91

bmtraiteur@orange.fr

www.bmtraiteur.com

