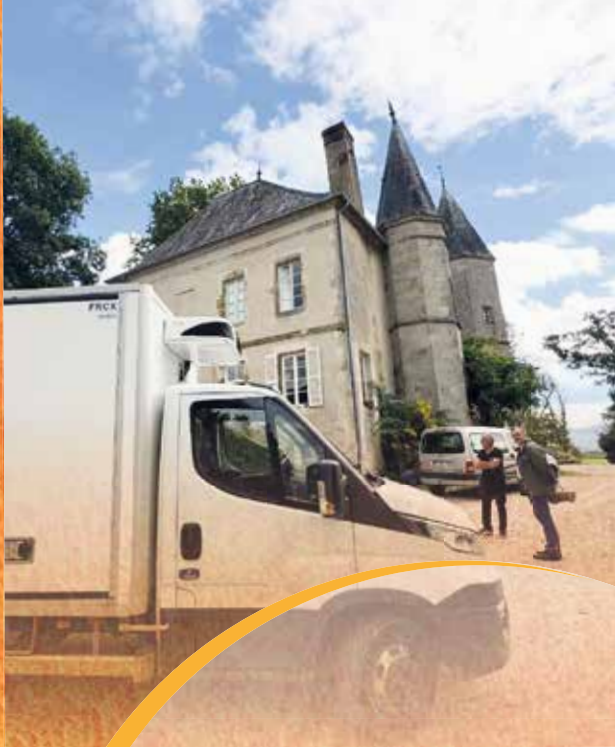




Bourgogne Morvan Traiteur



2026/2027

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 mises en bouche et trous bourguignons	p. 11
Les forfaits vin et champagnes	p. 12
Les buffets	p. 13 à 15
Les menus	p. 16 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 & dégustations	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

10,00 € TTC

3 gougères 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

13,50 € TTC

3 gougères 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



Vin d'honneur n°3 (enfant)

10,00 € TTC

2 mini burgers, 2 mini hot-dogs, 2 mini croque-monsieurs,
2 mini quiches, 2 mini pizzas



Cocktail Dinatoire n°4

15 pièces

21,00 € TTC

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



Cocktail Dinatoire n°5

18 pièces

25,20 € TTC

Jambon du Morvan sur toast à la tomate
Blinis de saumon fumé
Gougère Bourguignonne
Quiche aux légumes
Tartelette à la tomate
Mini croque-monsieur
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 PIÈCES : + 4,20 € TTC

5 PIÈCES : + 7,00 € TTC

Assortiment de macarons

Assortiment d'éclairs

Assortiment de tartelettes aux fruits de saison

POSSIBILITÉ D'ATELIERS À PARTIR DE 50 PERSONNES

Atelier foie gras poêlé2,40 € par pers.
Atelier jambon du Morvan2,00 € par pers.
Atelier brochettes de lotte au safran .2,00 € par pers.
Buffet d'huîtres (2/pers.)2,50 € par pers.
Brochettes de boeuf aux herbes2,10 € par pers.
Brochettes de caille au miel1,80 € par pers.
Brochettes de gambas au safran ...2,20 € par pers.
Brochettes de saumon
aux épices Cajun2,00 € par pers.
Os à moelle et pain grillé.....1,50 € par pers.

Nous consulter pour d'autres propositions.



Cocktail Dinatoire n°6

25 pièces

40,00 €TTC

Mini feuilletés :

Flamiche à l'époisses
Feuilleté d'escargot au basilic
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 tête de veau gribiche
Foie gras de canard en brioche
Cassiolette 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
Velouté d'asperges vertes

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
3 pièces de 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



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

43,00 € TTC

Cocktail seul
16,80 € TTC

Canapés :

Jambon du Morvan, Saumon fumé

Gâteaux salés :

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

Piques :

Melon ou poire-magret canard fumé, Tomate mozzarella

En verrines passées en plâtre :

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

Menu

Filet mignon de porc en croûte et sa sauce à la graine de moutarde
ou

Suprême de poulet aux écrevisses

ou

Filet de carrelet à l'oseille

Plateau 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 MISE EN BOUCHE (voir p. 11)
OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°2

(12 pcs. par personne - environ 1h30)

48,00 € TTC

**Cocktail seul
18,00 € TTC**

Blinis :

Pointes d'asperges, Saumon fumé

Gâteaux salés chauds :

Quiche à l'époisses, 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

Filet de Charolais et son jus corsé
ou

Magret de canard et son jus de pain d'épices
ou

Filet de cabillaud et son coulis de homard

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



OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)
OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°3

(15 pcs. par personne - environ 2h)

53,00 € TTC

**Cocktail seul
22,00 € TTC**

Attelets piques :

Attelet poire-comté, Mini tomate caramélisée au pavot,
Jambon persillé

Cuillères :

Melon en gelée de ratafia, Gougonette de cabillaud sauce curry
Risotto au vin rouge et cassis

Servi au plateau :

Foie gras mi-cuit et ses toasts
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
Gambas aux 4 épices
Noix de Saint-Jacques à la plancha safranée

Menu

Grenadin de filet mignon de veau au cassis de Bourgogne
ou
Suprême de poularde aux Morilles
ou
Dos de saumon et sandre à la chablisienne

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 MISE EN BOUCHE (voir p. 11)
OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Cocktail debout suivi d'un repas assis N°4

(17 pcs. par personne - environ 2h30)

58,00 € TTC

**Cocktail seul
25,00 € 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
Gaspacho andalou
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 taost au pain d'épices et chutney de poires
Brochette d'escargots panés
Brochette de saumon aux épices cajun
Crapiau Morvandiau

Menu

Poularde à la royale (entièrement désossée) farcie au foie gras et truffes
ou

Filet mignon de veau aux morilles

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 MISE EN BOUCHE (voir p. 11)
OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Mise en bouche

5,00 € TTC

Ravioles de langoustine et son coulis
Foie gras en brioche et son chutney de fruits secs
Noix de Saint-Jacques sur lit de fenouil et son beurre blanc
Verrine d'écrevisses et sa bisque et légumes croquants
Pâté en croûte de ris de veau et sa gelée au Chablis
Billes de melon et gelée de ratafia et son magret fumé
Velouté dubarry et ses éclats de noisette torréfiés
Crème de petits pois et lard fumé
etc...



Trou bourguignon

2,00 € TTC

Sorbet pêche de vigne et ratafia
Sorbet ananas et rhum brun
Sorbet mangue et rhum
Sorbet poire et williamine
Sorbet raisin et crémant
Sorbet cassis et marc de Bourgogne
etc...



Forfait boisson 1

9,00 € TTC

Crémant de Bourgogne 1 bouteille pour 3 pour le cocktail
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 3 panachés pour le dîner
(exemple : Petit Chablis et Mâcon Rouge)
Crémant de Bourgogne 1 verre par pers. pour le dessert

Forfait boisson 2

13,50 € TTC

Crémant de Bourgogne 1 bouteille pour 2 pour le cocktail
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 2 panachés pour le dîner
(exemple : Petit Chablis et Mâcon Rouge)
Crémant de Bourgogne 1 verre par pers. pour le dessert



Forfait boisson 3

15,00 € TTC

Champagne 1 bouteille pour 3 pour le cocktail
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 3 panachés pour le dîner
(exemple : Chablis et Hautes côtes de Nuit)
Champagne 1 verre par pers. pour le dessert

Forfait boisson 4

22,50 € TTC

Champagne 1 bouteille pour 2 pour le cocktail
Vin blanc et vin rouge 1 bouteille pour 2 panachés pour le dîner
(exemple : Chablis et Hautes côtes de Nuit)
Champagne 1 verre par pers. pour le dessert



Buffet N°1

27,00 € TTC

Terrine maison et sa gelée poivrée
Ballotine de brochet aux écrevisses belle aurore
Œuf mimosa aux herbes fines
Jambon à l'os
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)

30,00 € 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

33,00 € 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
Pièce de charolais et sa mayonnaise
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)

36,00 € TTC

Panier de crudités
Salade de tomate au basilic
Salade de pomme de terre au harengs
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
Poulet rôti aux herbes
Plateau de fromages affinés
Servis à table ou en buffet
3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café



Buffet N°5

40,00 € TTC

Saumon glacé en belle vue
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°6 (avec plat chaud)

44,00 € 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 50 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).



Menu N°1

25,00 € TTC

Persillé aux 3 poissons (rouget, saumon, cabillaud) et sa sauce curry

Boeuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches

Mille feuille

Option fromage assiette ou plateau +3,50 €

Menu N°2

30,00 € TTC

Terrine de canard au cassis de Bourgogne

Suprême de poularde aux morilles

Craquant chocolat et nougatine et sa crème anglaise

Option fromage assiette ou plateau +3,50 €



OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)
OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison



Menu N°3

32,00 € TTC

Foie gras de canard en brioche et magret fumé et son mesclun

Filet mignon de veau farci à l'estragon et son jus

Vacherin vanille cassis

Option fromage assiette ou plateau +3,50 €



Menu N°4

35,00 € TTC

Pâté en croûte au ris de veau et sa petite salade

Filet de loup et sa sauce vierge aux olives et pignon de pin

Filet mignon de veau au miel et romarin

Assiette gourmande de 3 desserts à choisir p. 23

Option fromage assiette ou plateau +3,50 €

OPTION MISE EN BOUCHE (voir p. 11)
OPTION TROU BOURGUIGNON (voir p. 11)

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison





Menu N°5

40,00 € TTC

Trilogie autour de la truite (Gravlax sur blinis, crème brûlée de truite au curry, tartare de truite aux agrumes)

Feuilleté d'écrevisses et son coulis d'Etrilles

Magret de canard et sa sauce pain d'épices

Plateau de fromages

Pièce de cérémonie accompagné de 4 desserts, voir p. 23



Menu N°6

45,00 € TTC

Foie gras poêlé et sa poire caramélisé, jus au miel et toast de pain d'épices

Ravioles de langoustine et son coulis

Filet de Charolais et sa sauce poivre vert

Plateau de fromages

Pièce de cérémonie accompagnée de 4 desserts, voir p. 23



Menu N°7

55,00 € TTC

Mise en bouche : Noix de Saint-Jacques sur lit de fenouil, beurre blanc au safran

Trilogie autour du foie gras : crème brûlée foie gras et quatre épices, foie gras en brioche, foie gras poêlé sur toast de pain d'épices

Duo de lotte et saumon et sa bisque de langoustine, petit feuilleté

Sorbet pêche de vigne arrosé au ratafia

Filet mignon de veau en croûte et sa crème de cèpes

Plateau de fromages affinés

Pièce de cérémonie accompagnée de 4 desserts, voir p. 23



Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison

Brunch N°1

16,00 € TTC

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

Brunch N°2

19,00 € TTC

3 salades au choix
(80 g de chaque)
Terrine maison
Jambon à l'os
Plateau de fromage
Assortiment de 3 mini pâtisseries
Café, thé

Brunch N°3

24,00 € TTC

3 salades au choix (80 g de chaque)
Terrine maison au cassis
Terrine de sandre aux écrevisses et
sauce au curry
Plateau de charcuterie
Jambon à l'os
Plateau de fromage
Assortiment de 3 mini pâtisseries
Café, thé

Brunch N°4

25,00 € TTC

3 salades au choix
(80 g de chaque)
Saumon fumé
Jambon à l'os
À la plancha : oeufs au bacon
À la plancha : assortiment de mini saucisses (nature, tomate, indienne, ...)
Plateau de fromage
Assortiment de 3 mini pâtisseries
Café, thé



Brunch N°5

25,00 € TTC

3 salades au choix (80 g de chaque)
Saumon fumé
Jambon à l'os
À la broche : poulet et/ou gigot
Jus au miel
Pomme de terre paysanne
Plateau de fromage
Assortiment de 3 mini pâtisseries
Café, thé



Menu enfant N°1

(4-12 ans)

15,00 € TTC

Melon et jambon du Morvan
Poulet rôti
et pomme de terre paysanne
Éclair au chocolat

Buffet enfant N°3

(4-12 ans)

15,00 € TTC

Melon, tomates cerises, chips
Navette au jambon, club sandwich
poulet
Mini burger, mini hot-dog
3 mini desserts

Menu enfant N°2

(4-12 ans)

15,00 € TTC

Feuilleté au fromage
Nuggets de poulet et écrasé de
pommes de terre
Éclair au chocolat

Plateau repas prestataire

17,00 € 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

QUELQUES EXEMPLES DE SALADES

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

...

*Nous consulter
pour d'autres propositions*





Pour vos fins de soirées

En cas

Sandwichs club plateau (30 pcs).....	30,00 €
- 10 poulet, tomates séchées	
- 10 jambon, comté	
- 10 tapenade, thon	
Pains surprises (40 pcs).....	40,00 €
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 + pain (par pers.).....	5,00 €
Plateau de fromages + pain (par pers.).....	3,50 €
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, diabolos menthe ou citronnade)

Bière : nous consulter

Atelier SPRITZ (par pers.) 4,50 € / 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 5,85 € /

Fin de soirée : Bonbonne festive 10 L

Menthe à l'eau de source 80,00 €

Grenadine limonade artisanale 80,00 €

Mojito (par pers.) 4,50 € / pers.

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

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

Planteur (par pers.) 4,50 € / pers.

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

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons :

• Crémant André Delorme : 10,50 € la bouteille

• Champagne Février : 25,00 € la bouteille

• Champagne Deutz Champagne Brut : 33,00 € 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.).....	4,85 €
Vaisselle filet or, verrerie complète (forfait / pers.).....	6,85 €
Vaisselle à la pièce.....	0,36 €
Vaisselle simple pour le brunch (forfait / pers.).....	3,00 €
Nappage pour le brunch (forfait / pers.).....	1,85 €
Vaisselle cocktail.....	2,85 €
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 dégâts 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
Château de Vaux-en-Champagne

Cher (18)

Abbaye de Fontmorigny

Côte-d'Or (21)

Abbaye de Maizière
Abbaye de Molesme
Abbaye du Val des Choues
Château d'Ancy-le-Franc
Château de Breugnon
Château de Bussy-Rabutin
Château de Chassagne-Montrachet
Château de Chatillon
Château de Melun
Château de Menessaie
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
Château de Talmay

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
Domaine de Mont

Rhône (69)

Château de Chavagneux
Château de Corcelle
Château des Broyers

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 du Mauny
Château de Millery
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
Domaine du Bois Bouillet
La Closeraie
Moulin Madame
Prieuré Anzy-le-Duc

Yonne (89)

Abbaye de Reigny
Château d'Island
Château de Bois-le-Rois
Château de Chatelux
Château de Chevillon
Château de Planchevienne
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 220,00 € net (pour 8h00 de prestation)

Du lundi au samedi :

Serveur et cuisinier - les 8 premières heures 14,00 € (net de l'heure)

Serveur et cuisinier - au delà de ces 8 premières heures 18,00 € (net de l'heure)

Dimanche :

- Forfait 9h00 à 17h00 200,00 € net / employé

- Au delà de 17h00 30,00 € 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

1 cuisinier pour 50 personnes pour une réception

Le personnel sera adapté et revu à la hausse selon les conditions difficiles
(service en étage, service dans différents lieux : nombre d'ateliers).

Mise en place la veille de la réception

Tables et chaises 1,00 € / couvert

Nappage vaisselle / couvert 2,00 € / 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 :

Ribas Primeur

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.

Nous ne pouvons pas recevoir tout le monde, nous ne faisons pas de dégustations pour des prestations de moins de 150 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.

Déroulement

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 Émeraude
3 ans Froment	22 ans Bronze	41 ans Fer
4 ans Cire	23 ans Béril	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 Faïence	28 ans Nickel	47 ans Cachemire
10 ans Étain	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	



Clélia 5,0 ★★★★★
marié(e) le 06/01/2025

Un traiteur exceptionnel pour un mariage inoubliable !
Nous avons fait appel à Bourgogne Morvan Traiteur pour notre mariage, et nous sommes absolument ravis de leur prestation. Dès le premier contact, leur équipe s'est montrée chaleureuse, professionnelle et à l'écoute de nos envies.

Sophie 5,0 ★★★★★
marié(e) le 03/11/2024

Un traiteur exceptionnel
Nous nous sommes mariés au château de Menessaire, le 01 Juin 2024, Bourgogne Morvan Traiteur a très fortement contribué à ce moment merveilleux que nous avons vécu !!! La prestation fut d'excellente qualité en tout point de vue. Le service irréprochable, la qualité du cocktail, du repas à table et la gentillesse du personnel nous ont bluffé. En cuisine ou en salle, tout le monde était aux petits soins pour nous faire passer un moment merveilleux et ce fut le cas. Merci beaucoup à Monsieur Millot et toutes l'équipe pour votre professionnalisme empreint de vraie gentillesse.
Sophie & Aurélien !

Lisa 5,0 ★★★★★
marié(e) le 03/11/2024

Un traiteur exceptionnel
Nous sommes ravis de Bourgogne Morvan Traiteur, tout était parfait du début à la fin. Nos invités nous parlent encore de la qualité de la nourriture et du service. Encore merci pour tout !

Christophe 5,0 ★★★★★
marié(e) le 15/10/2024

Expérience magique
Bonjour,
Nous nous sommes mariés au château de Beauvoir le 21 septembre dernier. L'équipe de Bourgogne Morvan Traiteur a été parfaite du début à la fin. Nous avons eu un super Maître d'hôtel qui a su répondre à l'ensemble de nos demandes. La qualité du service a été remarquable, le personnel très agréable et la nourriture au top. Merci pour tout !

Philippe 4,6 ★★★★★
marié(e) le 14/10/2024

Un traiteur de très bonne qualité
Nous avons été ravis de la prestation de Bourgogne Morvan Traiteur : dégustation fidèle au menu servi, accueil très pro, équipe super sympa et très réactive, qualité du service et surtout contenu de l'assiette qui a ravi nos 150 convives

Wael 5,0 ★★★★★
marié(e) le 03/10/2024

C'était tout simplement parfait
Du vin d'honneur jusqu'au dîner, une prestation irréprochable, une qualité de nourriture remarquable, et en plus le sourire sur les visages.
Je remercie Aurelien et toute son équipe pour son professionnalisme. Les plats sont servis chaud et sont juste trop bons !

Théophane T. 4,8 ★★★★★
marié(e) le 16/08/2023

Ravis de ce choix de traiteur
Professionnel à l'écoute, souple, cuisine excellente, service à l'écoute, personnes gentilles.

Solène 5,0 ★★★★★
marié(e) le 03/10/2024

Un traiteur de qualité !
BMT s'est occupé du cocktail dînatoire de notre mariage le 21 septembre 2024. Formule qui a séduit tout le monde !
Les serveurs ont été aux petits soins avec nous, les mariés. Tout le monde a mangé à sa faim, des mignardises de qualité, délicieuses. En complément, les ateliers ont animé de façon originales la soirée. La pièce montée et les desserts ont sublimé la fin de soirée.
Merci encore !

WEDDING
AWARDS
2021
mariages.net

WEDDING
AWARDS
2022
mariages.net

WEDDING
AWARDS
2023
mariages.net

mariages.net
wedding
awards
2024

mariages.net
wedding
awards
2025

RECOMMANDÉ
mariages.net
★★★★★
100 OPINIONS

Quitterie

5,0 ★★★★★

marié(e) le 22/09/2024

Je recommande les yeux fermés!!!

Mon mari et moi nous sommes mariés en Bourgogne le 14 Septembre et nous avons fait appel à Bourgogne Morvan Traiteur.

Nous n'avons eu que des retours ultra positifs! En plus de la nourriture incroyable (cocktail, dîner et brunch le lendemain), l'ensemble du personnel a été juste parfait. Disponibles, professionnels, organisés et rassurants, ils ont fait de ce moment un moment inoubliable. Un grand merci tout particulier à Aurélien, le patron, qui reprend l'affaire familiale d'une main de maître, et Daniel, le maître d'hôtel qui a été d'un soutien sans faille de A à Z le jour J. Merci merci merci, je vous recommanderai à tous ! Quitterie et Tim

Claire

5,0 ★★★★★

marié(e) le 16/09/2024

Mariage bourguignon

Super équipe en salle, en particulier Patrice qui a été aux petits soins pour nous pendant le vin d'honneur et le repas. Nous sommes en tout point satisfaits, nous recommandons !

Céline

5,0 ★★★★★

marié(e) le 16/09/2024

Mariage bourguignon

Super équipe en salle, en particulier Patrice qui a été aux petits soins pour nous pendant le vin d'honneur et le repas. Nous sommes en tout point satisfaits, nous recommandons !

Céline

5,0 ★★★★★

marié(e) le 03/09/2024

Un super mariage !

Un grand merci à l'ensemble de l'équipe qui a assuré notre mariage le 24 août 2024. Beaucoup des convives nous ont fait des retours très positifs. C'était excellent du début à la fin. Nous reviendrons sans hésiter chez bourgogne morvan traiteur si nous avons besoin. Au top !

Harmonie

5,0 ★★★★★

marié(e) le 03/09/2024

Juste parfait !

Une équipe très sympathique et à l'écoute ! Des plats délicieux dont tout les invités nous ont fait l'éloge ! Juste parfait, n'hésitez pas !

Anne-Charlotte 5,0 ★★★★★

marié(e) le 03/09/2024

Mariage août 2024

Une exécution parfaite de l'organisation au dressage en passant bien sûr par la nourriture excellente.

Une spéciale mention pour les assiettes servies chaudes, les ateliers du vin d'honneur et la tenue parfaite des serveurs pendant la soirée

Mh J

5,0 ★★★★★

marié(e) le 30/08/2024

Excellente

Nous avons choisi BMT comme traiteur pour notre mariage en août 2024 et nous avons été comblés au delà de nos attentes. M. Millot ainsi que son équipe sont extrêmement professionnels, ils savent s'adapter à toutes les situations et sont très agréable et à l'écoute. Leur longue expérience dans la région leur permet de mettre tout en oeuvre pour répondre à vos besoins.

Prevotat

5,0 ★★★★★

marié(e) le 30/08/2024

Mariage Sully 10 aout 2024

Un immense merci d'avoir participé à rendre notre mariage exactement comme nous l'espérons.

Tout a été parfait. Merci pour votre aide, votre bonne humeur, votre sérénité, votre sens du timing. Tout était exceptionnel. Du dressage à la fin de soirée, vous nous avez régales ! Nous n'avons eu que des compliments sur votre team de choc. Les invités étaient impressionnés de votre professionnalisme. MERCI encore Et à bientôt j'espère

Retrouvez-nous sur :



mariages.net





18, rue de Parpas - BP 94
71403 AUTUN Cedex

03 85 86 92 92

contact@bmtraiteur.com
www.bmtraiteur.com

