BOURGOGNE MORVAN TRAITEUR

Nos Menus de Fêtes

Menu à 25.00 €

3 feuilletés par personnes

Chausson d'escargots
de Bourgogne et sa sauce

Pavé de biche sauce cassis
Garniture de saison

Bûche craquant praliné noisette

Menu à 28.50 €

3 feuilletés par personnes

Feuilleté d'écrevisses
et sa bisque

Magret de canard
et sa sauce pain d'épices
Garniture de saison

Bûche chocolat blanc et mûre

Menu à 35.00 €

3 feuilletés par personnes

Pressé de foie gras de canard
au jarret de porc confit
et sa petite salade

Brochette de Gambas et St. Jacques
sauce Passion

Caille farcie entièrement désossé
et son jus au ratafia
Garniture de saison

Bûche mandarine
et Grand-Marnier

Menu à 40.00 €

3 feuilletés par personnes

Foie gras en brioche,
chutney de fruits sec
et petit mesclun

Filet de Bar et sa sauce vierges
aux olives et citron confit

Filet mignon de veau farcis
aux morilles
Garniture de saison

Gros macaron chocolat au lait
et fruits de la passion

Tous nos produits sont élaborés et cuisinés maison
à base de produits frais

18 Rue de Parpas – BP 94
71403 AUTUN CEDEX

03.85.86.92.92
bmtraiteur@orange.fr

BOURGOGNE MORVAN TRAITEUR

Pour vos Fêtes de Fin d'Année

La Carte

Pour accompagner votre apéritif



Gougères Bourguignonne x 10 pièces	4.00 €
Foie gras en brioche (environ 24/25 tranches)	30.00 €
Plateaux de feuilletés assortis 40 pièces	35.00 €
Plateaux de blinis/canapés assortis 40 pièces	35.00 €
Plateaux de croustade d'Escargots de Bourgogne x 12 pièces	10.90 €

Entrées froides



Pressé de foie gras de canard au jarret de porc confit et sa petite salade	8.50 €
Foie gras de canard en brioche, et sa petite salade	10.00 €
Chausson de 6 escargots de Bourgogne à la crème d'ail	7.50 €
12 escargots de Bourgogne en coquilles	10.50 €
Feuilleté de Saint Jacques et coulis de Homard	9.75 €
Chausson d'écrevisses et petits légume croquant, beurre blanc	8.00 €
Pâté en croûte de ris de veau et son mesclun	9.80 €

Viandes, Poisson accompagnés de leurs garnitures



Filet de Bar et sa sauce vierges aux olives et citron confit	11.50 €
Brochette de St. Jacques et gambas sauce passion	13.50 €
Magret de canard et sa sauce pain d'épices	13.10 €
Suprême de Poulet aux Morilles	15.00 €
Pavé de biche au cassis	12.50 €
Caille farci entièrement désossé et son jus au ratafia	14.80 €

Bûches et Douceurs



Bûche au choix : Chocolat blanc et mûre, craquant praliné noisette, mandarine et Grand-Marnier... pain d'épices et cassis, etc...	4.00 €
Gros macarons chocolat au lait et fruits de la passion	4.50 €
Macarons assortis (pièce)	1.20 €

Saumon fumé maison « Label Rouge » : 6 € les 100 grammes
Foie gras de Canard : 10 € les 100 grammes

Tous nos produits sont élaborés et cuisinés maison à base de produits frais

DOMAINE MILLOT

GRANDS VINS DU VAL DE LOIRE

Domaine familial, le Domaine Millot élabore des vins authentiques et élégants, reflet de notre terroir et de notre savoir-faire transmis de génération en génération.



Nos trois cuvées, idéales pour vos repas de fêtes

ÉCLAT DE GRANITE
2025 – ROSÉ

Un rosé frais et gourmand, aux notes de fruits rouges et d'agrumes, idéal avec les entrées festives, poissons, volailles et mets raffinés.

12,80 €

OMBRE DU GRANITE
2023 – ROUGE

Un rouge élégant et structuré, aux arômes de fruits noirs et d'épices, qui accompagne parfaitement les viandes de fête, les gibiers, les plats en sauce et les fromages affinés.

14,90 €

LUMIÈRE DE LA LOIRE
2025 – BLANC

Un blanc vif et aromatique, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, qui s'accorde avec les fruits de mer, les poissons, les volailles et les fromages de chèvre.

13,90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.