Service Traiteur

Georges Blanc

Commandes à passer au minimum 48 heures avant,
et payable à l'avance.

L'Apéritif

♦**Feuilletés**
♦Quiche, pizza, pissaladière et feuilleté Comté, les 100 g ..... 5 €
♦Gougères ..... 0,80 €

♦**Vol au vent non garni**, la pièce ..... 1,20 €

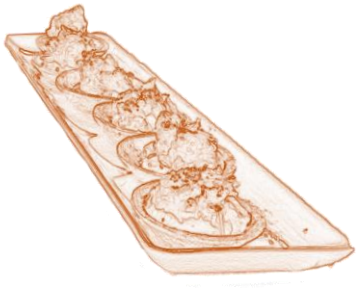
♦**Tartes salées**	**Grande**	**Portion**
♦Pizza Végétale	14 €	4 €
♦Pizza Bressane	14 €	4 €
♦Pizza au Jambon	14 €	4 €
♦Pizza au Saumon	14 €	4 €
♦Tarte aux Fromages	14 €	4 €

Les Amuse-Bouches Froids la pièce ..... 2,50 €

♦Saumon fumé Maison au bois de Hêtre
♦Le Crabe Satish sous un voile de Piment doux
♦Piperade de Crustacés au Gingembre
♦Rouget, Pomme de terre et zestes de Citron vert
♦Bisque de Langoustines à l'Estragon
♦Gaspacho Tomate-Fraise

Les Amuse-Bouches Chauds la pièce ..... 2,50 €

♦Cromesquis croustillant de Tourteau et Coriandre
♦Velouté « Tout en vert » au jus de Coquillages
♦Samoussa d'une fondue d'Agneau au Massalé pimenté
♦Accras de Légumes acidulés
♦Samoussa Végétarien
♦Accras de Truite au Piment d'Espelette
♦Crevette en Tempura aux Epices douces



A réchauffer quelques minutes à 180°C au four

Nos Planches à Partager

♦**Planche de Charcuterie,** par pers ..... 14 €
Saucisse sèche, Jambon Cru
♦**Planche de Fromages**, par pers ..... 11 €
Comté, Saint Félicien, Saint Marcelin
♦**Planche Mixte,** par pers ..... 14 €
Un assortiment de charcuterie et de fromages

Nos planches, sont élaborées avec des produits de qualité et frais
soumis à des contraintes d'approvisionnements

Commandes à passer au minimum 48 heures à l'avance

Côté Entrées

- Aiguillette de Saumon Saumuré au Gingembre et Coriandre, le kg ..... 68 €
  (80g par personne)
- Velouté forestière, émulsion de Foie Gras, le litre ..... 21 €
  (250ml par personne)
- Saumon fumé Maison (en tranche ou darne) le kg ..... 80 €
  (80g par personne)
- Hure de Truite, le kg ..... 60 €
  (80g par personne)
- Gaspacho Tomate-Fraise et Pesto Basilic, le litre ..... 15 €
  (200g par personne)

« Les Terrines » sur commande uniquement

-

- Classique Pâté en croûte marbré de Foie Gras, le kg ..... 49 €
  (150g par personne)
- Terrine de Foie gras de Canard, le kg ..... 150 €
  (80g par personne)

De Mer et d'Eau Douce

- Quenelle de Brochet maison, Sauce Homardine, la portion ..... 12 €
- Cuisses de Grenouilles sautées comme en Dombes (12 Pièces), la portion ..... 33 €
- Dos de Bar rôti, la portion ..... 22 €
- Filets de Rouget « Barbet » dans un jus de roche, la portion ..... 45 €
- Demi Homard froid à la Parisienne, la portion ..... 50 €
- Demi Homard gratiné Risotto Carnaroli au Safran de Bresse, la portion ..... 50 €

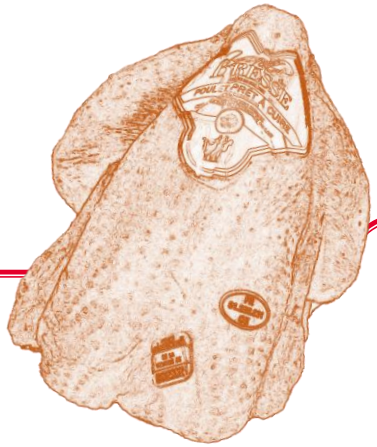
A réchauffer quelques minutes à 180°C au four

Côté Viande

- Traditionnelle Poularde de Bresse à la Crème, la portion ..... 23 €
  Supplément Sauce Foie Gras et Champagne, la portion ..... 5 €
  Supplément Morilles, la portion ..... 6 €
- Poulet de Bresse aux Écrevisses, sur commande 48h à l'avance, la portion ..... 25 €
- Poulet de Bresse en Croûte de Sel, sur commande 48h à l'avance, pour 4 pers ..... 95 €
- Côte de Veau française, une Poire infusée de Verveine fraîche pour 2 pers ..... 60 €
- Filet de Bœuf en Croûte « Wellington », la portion ..... 32 €

La Volaille de Bresse

♦ **Poulet prêt à cuire «PAC »** le kg.....24 €
Une volaille à cuire au four et à déguster !
♦ **Poularde** le kg ..... 26 €
Une volaille élevée pour sa chair très appréciée !



Nos Sauces

♦ Sauce Homardine
♦ Sauce Marinière
♦ Sauce Financière
♦ Sauce à la Crème
♦ Sauce au Foie Gras
♦ Sauce Mariage d'Épices et vin jaune

20 € le ½ litre - 37 € le litre

Les Garnitures

♦ Crêpes Vonnassiennes, les 8 pièces..... 8 €
♦ Purée de Pomme charlotte au Mascarpone, la portion.....7 €
♦ Risotto Carnaroli au Safran de Bresse, la portion..... 9 €
♦ Multicolore de Légumes de Saison, la portion .....7 €

A réchauffer quelques minutes à 180°C au four.

La Pâtisserie

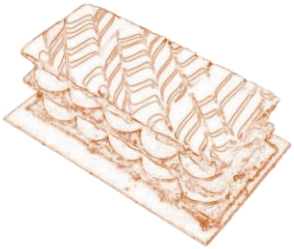
En portion individuelle : *(la* Pièce)

- ♦Paris-Brest Pistache ..... 4 €
- ♦Paris-Brest Noisette ..... 4 €
- ♦Millefeuille Vanille et Caramel ..... 4 €
- ♦L'Exotique ..... 4 €
- ♦Tarte au Citron yuzu ..... 4 €
- ♦Tarte individuelle aux Fruits ..... 4 €
- ♦Namelaka ..... 4 €
- ♦Tarte Chocolat Cacahuète ..... 4 €
- ♦Foret noire..... 4 €
- ♦Éclair Chocolat ..... 3,50 €
- ♦Éclair Vanille..... 3,50 €

(Sous réserve de changements avec les nouvelles créations)

A plusieurs :

- ♦Paris-Brest Pistache
- ♦Paris-Brest Noisette
- ♦Crousti-crémeux
- ♦L'Exotique
- ♦Millefeuille à la Vanille
- ♦St Honoré
- ♦Tropézienne
- ♦Namelaka 3 chocolats
- ♦Forêt noire



Pour 4 personnes ..... 16 €
Pour 6 personnes .....24 €
Pour 8 personnes .....32 €

(Sous réserve de changements avec les nouvelles créations)

Les Desserts glacés :

♦Les Vacherins et Omelettes Norvégiennes *:(plusieurs parfums au choix)*

La Portion ..... 4,50 €
Pour 4 personnes .....18 €
Pour 6 personnes .....27 €
Pour 8 personnes ..... 36 €

Les Mignardises :

- ♦Assortiments, la pièce .....1,30 €
- ♦Macarons, la pièce.....1,30 €
- ♦Choux à la crème par 3 (1 portion) forme classique..... 8.50 €
- ♦Choux à la crème par 3 (1 portion) forme particulière..... 9 €

Les Tartes :

♦Multi-fruits
♦Chocolat
♦Citron - Yuzu
♦Aux Fruits selon la saison
♦Tarte Chocolat Cacahuète
♦Tatin

Pour 4 personnes .....16 €
Pour 6 personnes ..... 24 €
Pour 8 personnes ..... 32 €

Tarte aux Pommes :

Pour 6 ou 8 personnes .....12 €

Les Tartes *(à base d'une pâte briochée)*

	Grandes	*Petites*
♦Tarte au sucre	9 €	5 €
♦Tarte aux agrumes	9 €	6 €
♦Tarte Bressane	10 €	6 €
♦Tarte aux Pralines	13 €	7 €
♦Tarte Bressane aux pépites de chocolat	13 €	7 €
♦Tarte caramel beurre salé	13 €	7 €
♦Tarte crème brulée	13 €	7 €

Les Pains

Pour tout le repas

	Baguette	Flûte	Gros Pain
♦PAIN BLANC à la farine de Blé	1 €	1,40 €	
♦PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE	1 €	1,50 €	2,70 €
♦PAIN « LE VONNASSIEN » sur levain de Sarrasin	1,20 €	1,90 €	3,60 €
♦PAIN « TRADITION » Bio à la farine supérieure	1,10 €		

♦PAIN COMPLET Bio (400 g) ..... 2,20 €
♦PAIN PAVÉ D'AESTIV Bio à la farine Bio locale (400 g) ..... 2,20 €
♦PAIN AU LEVAIN sur fermentation longue ..... 0,70 €
♦PAIN « PAILLASSE » EN BLANC à la farine de Froment (400 g) ..... 2,10 €
♦PAIN « PAILLASSE » EN NOIR à la farine non blutée (400 g) ..... 2,10 €
♦BAGUETTE AUX CEREALES Bio ..... 1,10 €
♦PETITE BOULE RUSTIQUE ..... 1,50 €
♦GROSSE BOULE RUSTIQUE ..... 2,70 €
♦PETITE MARGUERITE à la farine blanche ..... 1 €
♦GROSSE MARGUERITE à la farine blanche ..... 1,50 €

Les Pains festifs

♦PAIN DE CAMPAGNE AUX NOIX ..... 2,20 €
♦PAIN BLANC « FIGUE NOISETTE » ..... 2,20 €
♦PAIN AU MÉLANGE DE CÉRÉALES NOIRES ..... 2,20 €
♦PAIN AU MAÏS Bio (400 g) ..... 2,20 €
♦PAIN DE « METEIL » AU CITRON (400 g) ..... 2,20 €
♦PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment (Demi) ..... 6 €
♦PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment (entier) ..... 12 €
♦PAIN DE MIE Rond à la farine blanche de Froment ..... 2,10 €
♦PAIN VIENNOIS AU COMTÉ ..... 3 €
♦PAIN VIENNOIS AUX LARDONS ..... 3 €
♦PAIN DE SEIGLE CLASSIQUE Bio ..... 2,20 €

Les Portions individuelles

♦TORSADE VONNASSIENNE ..... 0,40 €
♦TORSADE AU LEVAIN ..... 0,40 €
♦CROISSANT AU SEL ..... 1 €

La Boutique Gourmande

Ouverte tous les jours
Lundi & Mardi : 9h00 - 17h00
Les autres jours de la semaine : 9h00 - 19h30
04.74.50.90.52
boutique@georgesblanc.com

La Boulangerie et Pâtisserie

Ouverte tous les jours
Lundi & Mardi : 6h00 – 18h30
Les autres jours de la semaine : 6h30 - 19h30
04.74.50.90.81

La Cave à Manger

Ouverte tous les jours
Lundi & Mardi : 9h00 - 17h00
Les autres jours de la semaine : 9h00 - 19h00
04.74.50.90.83

Un livret présentant les allergènes est consultable en ligne.

3 étoiles Michelin
Depuis 1981

GEORGES BLANC
PARC & SPA
★★★★★
F - 01540 VONNAS • Tél. : +33 (0)4 74 50 90 90
reservation@georgesblanc.com • www.georgesblanc.com

RELAIS & CHATEAUX
LES GRANDES TABLES DU MONDE