



Service Traiteur

2018

Spécial Fêtes

Commandes à retirer
dès 10h

Toute commande est payable à l'avance.

L'Apéritif

Feuilletés apéritifs

5 € Les 100 g

➤ Mini Quiche, Pizza, Pissaladière, Gougère, Feuilleté Comté, Focaccia aux Herbes

➤ Vol au vent non garni

1,20 € La pièce

Les Amuse-Bouches froids

2,50 € La pièce

- Croque-Monsieur à la Truffe
- Croustille de Jambon cru « Bellota »,
- 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
- Macaron de Foie blond et Porto
- Bisque de Langoustines à l'estragon

Les Amuse-Bouches chauds

2,50 € La pièce

- Croustilles de Tourteau à la Coriandre
- Velouté « Tout en vert » au jus de Coquillages
- Samoussa de fondue d'Agneau au massalé
- Accras de Légumes acidulés
- Velouté de Butternut, Huile de Noisette
- Samoussa Végétarien
- Chou-fleur et Chou rave à la Truffe
- Accras de Haddock au Piment d'Espelette
- Saint Jacques marinée, Coriandre et Épices douces
- Crevette en Tempura

Côté Entrées

Fraîcheur de Saumon Saumuré au Gingembre et Coriandre	65 € le kg
Velouté forestière, émulsion de Foie gras	19 € le litre
Saumon fumé Maison	75 € le kg

« Les Terrines » sur commande uniquement

Marbré de Canard au Foie gras et Truffe noire	65 € le kg
Classique Pâté en Croûte marbré de Foie Gras	55 € le kg
Hure de Saumon Bio en gelée d'Aromates	60 € le kg
Terrine de Foie Gras de Canard	100 € le kg

Côté Mer et Eau Douce

Quenelle de brochet maison sauce Homardine	10 € la Portion
Cuisses de Grenouilles sautées comme en Dombes (12 Pièces)	28 € la Portion
Embrouillade de Cuisses de Grenouilles aux Herbes	32 € la Portion
Cuisses de Grenouilles fraîches	45 € le kg
Dos de Bar rôti, sauce au Vermouth	22 € la Portion
Filets de Rouget « Barbet » dans un jus de roche	45 € la Portion
Demi Homard froid à la Parisienne	50 € la Portion
Demi Homard gratiné Risotto Carnaroli au Safran du Bugey	50 € la Portion

Caviar 15 g à 34 €

Caviar 30 g à 70 €

Caviar 50 g à 112 €

Truffe noire 100 g à 150 €

Côté Viande

La Volaille de Bresse

Poulet prêt à cuire	21 € le kg
Poulet effilé	18 € le kg
Poularde	24 € le kg
Chapon	36 € le kg

Traditionnelle Poularde de Bresse à la crème	21 € la Portion
Supplément Sauce Champagne et Foie Gras	4 € la Portion
Supplément Morilles	6 € la Portion
Poulet de Bresse aux Écrevisses	24 € la Portion
Poulet de Bresse en Croûte de Sel	85 € pour 4 pers
Chicken rice dans un bouillon parfumé au Gingembre et aux aromates	22 € la Portion
Filet de Bœuf en Croûte sauce Périgourdine	32 € la Portion

Nos Sauces

- Sauce Homardine
- Velouté au Vermouth
- Financière
- Sauce à la crème ou au Foie Gras
- Sauce au mariage d'épices et vin Jaune
- Bouillon parfumé au gingembre et aux aromates

18 € le ½ litre

Les Garnitures

Crêpes Vonnassiennes	8 € les 8 pièces
Bouquet potager multicolore	7 € la Portion
Purée de Pomme charlotte au Mascarpone	7 € la Portion
Purée de Pomme charlotte au Mascarpone et à la Truffe	14 € la Portion
Gratin de coquillettes au Comté grand cru et Truffe noire	14 € la Portion
Risotto Carnaroli au Safran du Bugey	7 € la Portion

Nos Fromages affinés

Sélection dans la vitrine de la boutique

Brillat Savarin, Bleu de Bresse, Brie...



Boutique Gourmande : 04.74.50.90.52 - Pâtisserie : 04.74.50.90.81

Menu

à 75 € par personne

5 pièces de canapés



Foie Gras de Canard en Écorce,
un Chutney Datte à la Cardamome,
Quartier de Pamplemousse rose confit



Coquilles Saint-Jacques et Écrevisses
au Vin Jaune et au Mariage d'Épices



Poulet de Bresse aux gousses d'ail confites
Sauce champagne, Crêpes Vonnassiennes



Dessert au choix



Mignardises
(4 pièces)

Menu

à 95 € par personne

5 pièces de canapés



Fraîcheur de Saumon saumuré,
au Gingembre et Coriandre



Demi Homard Gratiné



Tourte de Gibier marbrée de foie gras et Chou vert
un velours Syrah Gingembre



Dessert au choix



Mignardises
(4 pièces)

La Pâtisserie

Les Tartes

	<i>Grandes</i>	<i>Petites</i>
➤ Tarte au sucre -----	8 €	4 €
➤ Tarte aux agrumes -----	9 €	5 €
➤ Tarte Bressane -----	9 €	5 €
➤ Tarte aux Pralines -----	11 €	6 €
➤ Tarte Bressane aux pépites de chocolat -----	11 €	6 €
➤ Tarte caramel beurre salé -----	11 €	6 €
➤ Tarte crème brûlée -----	11 €	6 €

Les Sandwichs et Salades

➤ Sandwichs : Jambon blanc, Jambon cru, Poulet, Saumon... -----	4,50 €
➤ Salades maison -----	4,90 €
➤ Plat du Jour Maison -----	8,50 €

Les Pizzas et Quiches

	<i>Grande</i>	<i>Moy.</i>	<i>Portion</i>
➤ Pizza -----	10 €	6 €	4 €
➤ Pissaladière -----	10 €	6 €	4 €
➤ Quiche portion -----			4 €

Nos Douceurs

➤ Mignardise -----	1,20 €	<i>Pièce</i>
➤ Macaron -----	1,20 €	<i>Pièce</i>
➤ Pièce Montée -----	4,50 €	<i>les 3 choux</i>
➤ Pièce Montée Spéciale -----	6,50 €	<i>les 3 choux</i>
➤ Pièce Montée -----	3 €	<i>les 2 choux (taille supérieure)</i>
➤ Pièce Montée Spéciale -----	4 €	<i>les 2 choux (taille supérieure)</i>

Pâtisserie Individuelle

Tiramisu en verrine 3,50 € Pièce

Tropézienne, Paris-Brest, Millefeuille Vanille, Opéra,
Crousti Crémeux au chocolat Passion, Éclair,
l'Exotique, Panouille Bressane 3,50 € Pièce

Tarte au Citron, au Chocolat, Multi-fruits,
aux Pommes, caramel 3,50 € Pièce

Les Tartes : Multi-fruits, Chocolat, Citron, Caramel, aux Fruits selon
la saison, Normande aux Pommes, Tatin

- Pour 4 personnes ----- 12 €
- Pour 6 personnes ----- 18 €
- Pour 8 personnes ----- 24 €

Les Entremets

- Pour 4 personnes ----- 12 €
- Pour 6 personnes ----- 18 €
- Pour 8 personnes ----- 24 €

Tarte aux Pommes

- Pour 4 personnes ----- 10 €
- Pour 6 personnes ----- 15 €
- Pour 8 personnes ----- 18 €

Opéra, Craquant, Tropézienne, Paris-Brest,

Millefeuille à la Vanille, St Honoré

- Pour 4 personnes ----- 12 €
- Pour 6 personnes ----- 18 €
- Pour 8 personnes ----- 24 €

Les Bûches

Les Bûches Classiques

3,70 € la Portion

Biscuit roulé et mousseline

Parfums au choix :

- Vanille
- Praliné
- Chocolat
- Grand-Marnier
- Café

Les Bûches Créatives

4,20 € la Portion

« Tentation »

Mousse légère et onctueux au praliné cacahuète, chantilly et crémeux au chocolat au lait, crème et confit de citron « Yuzu », croustillant aux éclats de caramel

« Saveurs »

Mousse et crémeux à la vanille de Madagascar au sucre Muscovado, confit et mousseux à la pomme et mandarine, un biscuit moelleux et sablé croquant

Les Bûches Glacées

4,50 € la Portion

« Fraicheur »

Mousse glacée au yaourt, sorbet Mangue sur une dacquoise et un croustillant aux amandes

« Tiramisu »

Parfait et glace au mascarpone, sorbet au café pur arabica, meringue et sablé au cacao et biscuit à l'amaretto

... et pour compléter votre repas
Retrouvez notre sélection de Vins et Spiritueux à

La Cave à Manger

Les Vins du Domaine d'Azenay :

Mâcon-Villages « Fleur d'Azenay »	2016	10 €
Bourgogne Blanc, Château d'Igé	2016	19 €
Or d'Azé (50cl)	2010	10 €
Crémant de Bourgogne		12 €

Notre Sélection de Vins Blancs :

Viré-Clessé « Vieilles Vignes » D. Auvigue	2016	18 €
Ladoix, Domaine Chevalier Père & Fils	2013	33 €
Santenay « Passetemps » Domaine J-C. Boisset	2014	38,50 €
Puligny-Montrachet « Clos de la Pucelle »	2015	145 €

Notre Sélection de Vins Rouges :

Maranges « Sous Loyères » D. J-P. Marchand	2016	23 €
Pernand-Vergelesses, Domaine N. Rossignol	2015	35 €
Pommard « Les Vignots » Domaine C. Lescure	2011	58 €
Gevrey-Chambertin, Domaine Faiveley	2012	75 €

Notre Sélection de Champagnes :

Drappier « Carte d'or »		39 €
Charles-Heidsieck « Brut Réserve »		40 €
Veuve Clicquot Rosé		48 €
Pol Roger « Blanc de Blancs »	2014	100 €
Moët-et-Chandon « Dom Pérignon »	2004	200 €

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 : 6h30 - 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