

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 €
- ◆ Gougères0,80 €

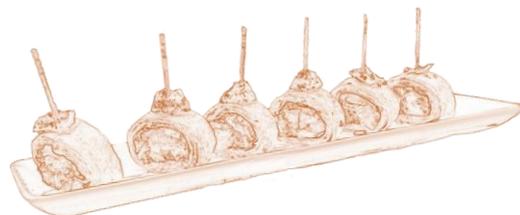
- ◆ **Vol au vent non garni, la pièce**1,20 €

◆ Tartes salées

	Grande	Portion
◆ Pizza Végétale.....	10 €	4 €
◆ Pizza Bressane.....	10 €	4 €
◆ Pizza au Jambon	10 €	4 €
◆ Pizza au Saumon	10 €	4 €
◆ Tarte aux Fromages	10 €	4 €

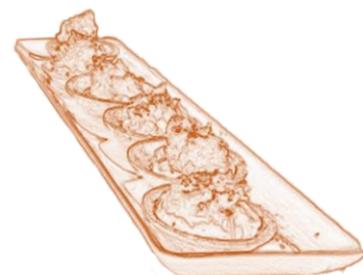
Les Amuse-Bouches Froids la pièce 2,50 €

- ◆ 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 €

- ◆ Croustis 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 Haddock 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**12 €
Saucisse sèche, Jambon Cru
- ◆ **Planche de Fromages, par pers**10 €
Comté, Saint Félicien, Saint Marcellin
- ◆ **Planche Mixte, par pers** 11 €
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** 65 €
(80g par personne)
- ◆ Velouté forestière, émulsion de Foie Gras, **le litre** 19 €
(250ml par personne)
- ◆ Saumon fumé Maison (en tranche ou darne) **le kg** 75 €
(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** 48 €
(150g par personne)
- ◆ Terrine de Foie gras de Canard, **le kg** 120 €
(80g par personne)

De Mer et d'Eau Douce

- ◆ Quenelle de Brochet maison, Sauce Homardine, **la portion** 10 €
- ◆ Cuisses de Grenouilles sautées comme en Dombes (12 Pièces), **la portion** 32 €
- ◆ Cuisses de Grenouilles Fraîches, **le kg** 55 €
- ◆ 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** 21 €
Supplément Sauce Foie Gras et Champagne, **la portion** 4 €
Supplément Morilles, **la portion** 6 €
- ◆ Poulet de Bresse aux Écrevisses, sur commande 48h à l'avance, **la portion** 24 €
- ◆ Poulet de Bresse en Croûte de Sel, sur commande 48h à l'avance, **pour 4 pers** 85 €
- ◆ Côte de Veau française, une Poire infusée de Verveine fraîche **pour 2 pers** 60 €
- ◆ Filet de Bœuf en Croûte « Wellington », **la portion** 32 €

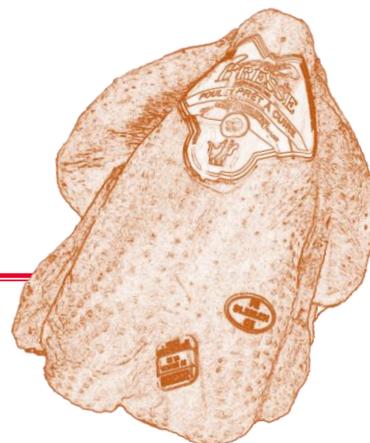
La Volaille de Bresse

◆ **Poulet prêt à cuire «PAC » le kg**..... 22 €

Une volaille à cuire au four et à déguster !

◆ **Poularde le kg** 24 €

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

19 € 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**.....7 €

◆ Multicolore de Légumes de Saison, **la portion**14 €

A réchauffer quelques minutes à 180°C au four.

La Pâtisserie

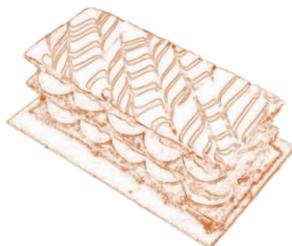
En portion individuelle : (la Pièce)

◆ Paris-Brest Pistache.....4 €	◆ Tarte au Citron..... 4 €
◆ Paris-Brest Noisette.....4 €	◆ Tarte au Chocolat Cacahuète 4 €
◆ Millefeuille Vanille.....4 €	◆ Tarte individuelle aux Fruits 4 €
◆ Finger Chocolat-Noisette.....4 €	◆ Éclair Chocolat..... 3,50 €
◆ L'Exotique4 €	◆ Eclair Vanille..... 3,50 €

(Sous réserve de changements avec les nouvelles créations)

A plusieurs :

- ◆ Paris-Brest Pistache
- ◆ Paris-Brest Noisette
- ◆ Crousti-crèmeux
- ◆ Finger Chocolat-Noisette
- ◆ L'Exotique
- ◆ Millefeuille à la Vanille
- ◆ St Honoré
- ◆ Tropicane



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

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.....	1,20 €
◆ Macarons, la pièce.....	1,20 €

Les Tartes :

◆ Multi-ruits	Pour 4 personnes	16 €
◆ Chocolat	Pour 6 personnes	24 €
◆ Citron	Pour 8 personnes	32 €
◆ Aux Fruits selon la saison		
◆ Tarte Chocolat Cacahuète		
◆ Tatin		

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	10 €	6 €
◆ Tarte Bressane	10 €	6 €
◆ Tarte aux Pralines	12 €	7 €
◆ Tarte Bressane aux pépites de chocolat.....	12 €	7 €
◆ Tarte caramel beurre salé	12 €	7 €
◆ Tarte crème brûlée	12 €	7 €



Les Pains

Pour tout le repas

	<i>Baguette</i>	<i>Flûte</i>	<i>Gros Pain</i>
◆ 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	1,10 €	1,90 €	3,50 €
◆ 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 : 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

Un livret présentant les allergènes est consultable en ligne.



GEORGES BLANC
PARC & SPA®
★★★★★

F - 01540 VONNAS • Tél. : +33 (0)4 74 50 90 90
reservation@georgesblanc.com • www.georgesblanc.com

