



Service Traiteur

2020



Commandes à retirer

L'Apéritif

Feuilletés apéritifs

5 € Les 100 g

- Mini Quiche, Pizza, Pissaladière, Gougère, Feuilleté Comté
- Vol au vent non garni

Les Amuse-Bouches froids

2,50 € La pièce

- Croque-Monsieur à la Truffe
- Piperade de Crustacés au Gingembre
- Rouget, Pomme de terre et zestes de Citron vert

Les Amuse-Bouches chauds

2,50 € La pièce

- Samoussa de fondue d'Agneau au massalé
- Accras de Légumes acidulés
- Velouté de Butternut, Huile de Noisette
- Samoussa Végétarien
- 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
Lobe cru de Foie gras	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	48 € le kg
Oreiller de la Belle Aurore	60 € le kg
Hure de Truite en gelée d'Aromates	60 € le kg
Terrine de Foie Gras de Canard Maison	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
Cuisses de Grenouilles fraîches	45 € le kg
Bar rôti et Mariage d'Epices	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 de Bresse	50 € la Portion

À retrouver en boutique...

Truffe noire

Caviar Baeri

Caviar Oscière

Boutique Gourmande : 04.74.50.90.52 - Pâtisserie : 04.74.50.90.81

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
Civet de Lièvre	21 € la Portion
Côte de Bœuf (France) rôti au sautoir et Oignons glacés	22 € la Portion
Filet de Bœuf en Croûte sauce Périgourdine	32 € la Portion

Nos Sauces

- Sauce Homardine
- Sauce Madère
- Financière
- Sauce à la Crème ou au Foie Gras
- Sauce au Mariage d'épices et Savagnin
- Sauce Rouget

18 € le ½ litre

Les Garnitures

Crêpes Vonnassiennes	8 € les 8 pièces
Bouquet du 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

La Pâtisserie

Les Tartes

Grandes Petites

- Tarte au sucre ----- 8 € ----- 4 €
- Tarte 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

Grande Moy. Portion

- Pizza ----- 10 € ----- 6 € ----- 4 €
- Pissaladière ----- 10 € ----- 6 € ----- 4 €
- Quiche portion ----- 4 €

Nos Douceurs

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

Pâtisserie Individuelle

Tropézienne, Paris-Brest, Millefeuille Vanille, Opéra, Tarte aux Pralines revisitée, crousti crémeux au chocolat passion, Éclair, Tarte tatin, l'Exotique 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 ----- 12 €
- Pour 8 personnes ----- 15 €

Opéra, Craquant, Tropézienne, Paris-Brest,

Millefeuille à la Vanille, St Honoré

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

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