



# *Service Traiteur*

**2019**



*Toute commande est payable à l'avance.*

# L'Apéritif

## Feuilletés apéritifs

5 € Les 100 g

## Vol au vent non garni

1,20 € La pièce

## Les Pizzas et Quiches

Grande

Moy.

Portion

➤ Pizza-----	10 €-----	6 €-----	4 €
➤ Pissaladière -----	10 €-----	6 €-----	4 €
➤ Tarte aux Fromages -----	10 €-----	6 €-----	4 €
➤ Quiche-----			4 €

## 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

- Croustis 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

## *De Mer et d'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

## *Côté Viande*

### La Volaille de Bresse

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

# La Pâtisserie

## Les Tartes : plusieurs tailles au choix

Grandes Petites

- 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 Desserts glacés

### Glaces et Sorbets : plusieurs parfums au choix

- Bac de 50 cl ----- 7 €
- Bac de 50 cl de glace Vanille ----- 10 €
- Bac d'1 L ----- 12 €
- Bac d'1 L de glace Vanille ----- 18 €

### Les Vacherins et Omelettes Norvégiennes : plusieurs parfums au choix

- La Portion ----- 4,50 €
- Pour 4 personnes ----- 12 €
- Pour 6 personnes ----- 18 €
- Pour 8 personnes ----- 24 €

## 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,  
Crousti Crémeux au chocolat Passion, Éclair,  
l'Exotique, Panouille Bressane 3,50 € Pièce

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

\*\*\*\*\*

Les Tartes : Multi-ruits, 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 €

# *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](mailto: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