

Georges Blanc

Service Traiteur

Infos Pratiques

Les commandes doivent être passées au minimum

48 heures avant et réglées au préalable.

La prise de commandes s'effectuera sur les horaires de la **Boutique Gourmande**.



Les Apéritifs

FEUILLETÉS

- Pizza, pissaladière, feuilleté
Comté et Quiche
les 100 g ----- 5 €
 - Gougères
la pièce ----- 0,80 €
 - Vol au vent non garni
la pièce ----- 1,30 €
-

TARTES SALÉES

- Pizza Végétarienne
 - Pizza Bressane
 - Pizza Jambon
 - Pissaladière à l'Oignon mauve et Anchois au sel
- LA GRANDE 16 € - LA PORTION 6 €**
- Quiche au
Saumon
 - Quiche Lorraine
 - Tarte aux
Fromages
- LA GRANDE – 14 €
LA PORTION – 4 €**
-

Les Planches à Partager

**PLANCHE DE CHARCUTERIE
PAR PERSONNE – 16 €**

**PLANCHE DE FROMAGES
PAR PERSONNE – 16 €**

**PLANCHE MIXTE
PAR PERSONNE – 16 €**

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

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS LA PIÈCE – 3 €

- Le Crabe Satish sous un voile de gelée de Homard
 - Foie blond de Poularde au 4 Epices, Raisin de Corinthe et Crème de Cassis
 - Gelée de Lentilles et Ecrevisse Cardinalisée
 - Lobster roll aux accents végétaux
 - 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 – 3 €

- | | |
|---|--|
| ▪ Pastilla de Volaille de Bresse au Miel épicé | ▪ Samoussa végétarien |
| ▪ Black Tiger croustillante, Bergamote et épices douces | ▪ Accras de Truite du Moulin de l'Être |
| ▪ Samoussa d'une fondue d'Agneau au Massalé pimenté | ▪ Velouté « Tout en vert » au jus de Coquillages |

A réchauffer quelques minutes à 180°C au four

Côté Entrées

POISSONS FROIDS ET TIÈDES

Aiguillette de Saumon
gravlax, Aneth et Baies
roses

le kg ----- 68 €

Saumon fumé maison au
bois de cerisier

le kg ----- 95 €

Koulibiac de Saumon
à l'Oseille de Belleville

le kg ----- 68 €

Les Œufs mimosa de
Cyril
et Truite du Moulin de
l'Être

le portion ----- 12 €

Demi-homard à la
parisienne

le portion ----- 65 €

Gaspacho Tomate-Fraise
et Pesto Basilic,
le litre ----- 15 €
(200g par personne)

VIANDES FROIDES

Foie Gras aux Épices
douces
façon Epeyssoles

les 100g ----- 16 €

Terrine de Foie Gras
de Canard au Porto

les 100g ----- 16 €

Pâté en croûte

« Auberge 1900 »

le kg ----- 49 €

Côté Plats

POISSONS CHAUDS

Quenelle de Brochet
façon Ancienne Auberge

la portion ----- 14 €

Cuisses de Grenouilles
sautées comme en Dombes
(12 Pièces)

la portion ----- 40 €

Ravioles de Langoustine
et jus Bouillabaisse

la portion ----- 45 €

Le Bar rôti en infusion
de Fenouil

la portion ----- 22 €

Filets de Rouget
« Barbet » dans un jus
de roche, la portion 45 €

Vol au vent de Homard
aux Herbes potagères

la portion ----- 65 €

VIANDES CHAUDES

Traditionnelle Poularde de Bresse à la Crème

la portion ----- **25 €**

- Supplément **Sauce Foie Gras et Champagne**

la portion ----- **7 €**

- Supplément **Morilles, et Vin Jaune**

la portion ----- **8 €**

Poulet de Bresse

aux Écrevisses

la portion ----- **28 €**

Poularde de Bresse en **Croûte de Sel,** Herbes odorantes

pour 4 pers ----- **95 €**

Filet de Veau en croûte de Sarrasin façon

« **Wellington** »

la portion ----- **36 €**

La Volaille de Bresse



COUP DE COEUR

Poulet prêt à cuire «PAC »

le kg ----- **25 €**

À cuire au four et à déguster !

Poularde le kg -- 45,50 €

Élevée pour sa chair appréciée

Nos Sauces

Pour les Poissons

- Sauce **Homardine**
- Sauce « **Pleine Mer** »
- Sauce **Mariage d'Épices et Vin Jaune**

Pour les Viandes

- Sauce **Financière**
- Sauce **à la Crème**
- Sauce **au Foie Gras**

**20 € le ½ litre - 38 €
le litre**

Nos

Accompagnements

Crêpes Vonnassiennes

les 8 pièces ----- **8 €**

Purée de Pomme charlotte au Mascarpone

la portion ----- **7 €**

Purée à la Noix

la portion ----- **10 €**

Risotto Carnaroli

au Safran de Bresse

la portion ----- **9 €**

Multicolore de Légumes de Saison

la portion ----- **14 €**

Les Desserts

Maison Blanc

Côté Pâtisserie

LA PIECE – 4,50 €

EN PORTION INDIVIDUELLE

- Paris-Brest Noisette
- Millefeuille Vanille, Caramel
- L'Exotique
- Tarte au Citron Yuzu
- Tarte aux Fruits
- Le Finger
- Tarte Intense Chocolat
- Tarte Bourdaloue

ÉCLAIRS

LA PIECE – 3,70 €

- Éclair Chocolat
- Éclair Vanille

*(Sous réserve de changements
avec les nouvelles créations)*

LES ENTREMETS

POUR 4/6 PERS – 27 €
POUR 7/9 PERS – 40,50 €

- Paris-Brest Noisette
- L'Exotique
- Millefeuille Vanille, Caramel
- Le Finger

*(Sous réserve de changements
avec les nouvelles créations)*

Les Tartes

POUR 4/6 PERS – 22,50 €

POUR 7/9 PERS – 36 €

- Tarte au Citron Yuzu
- Tarte aux Fruits
- Tarte Bourdaloue
- Tarte Intense Chocolat
- POUR 4/6 PERS – 27 €
- POUR 7/9 PERS – 40,50 €
- Tarte aux Pommes
- POUR 6/8 PERSONNES 14 €

LES TARTES BRIOCHÉES

	4-6 pers	6-8 pers	10-12 pers
▪ Tarte au sucre	6 €	11 €	15 €
▪ Tarte aux agrumes	8 €	12 €	15 €
▪ Tarte Bressane	8 €	13 €	16 €
▪ Tarte aux Pralines	9 €	16 €	19 €
▪ Tarte Bressane aux pépites de chocolat	9 €	16 €	19 €
▪ Tarte caramel beurre salé	9 €	16 €	19 €
▪ Tarte crème brûlée	9 €	16 €	19 €

Les Mignardises

ASSORTIMENTS – 1,50 € la pièce

MACARONS – 1,50 € la pièce

Citron – Choco Noisette – Litchi Rose – Mont Blanc – Poire

Les Pains

POUR LE REPAS

PAIN BLANC à la farine de Blé

----- *Baguette 1,10 € - Flûte 1,50 €*

PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE

-----*Baguette 1,10 € - Flûte 1,70 € - Gros Pain 3 €*

PAIN « LE VONNASSIEN » sur levain de Sarrasin

-----*Baguette 1,30 € - Flûte 2,10 € - Gros Pain 3,90 €*

PAIN « TRADITION » Bio à la farine supérieure --1,20 €

PAIN COMPLET Bio (400 g)----- 2,20 €

PAIN PAVÉ D'AESTIV Bio à la farine Bio locale

(400 g) ----- 2,50 €

PAIN AU LEVAIN sur fermentation longue ----- 0,80 €

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 -----1,20 €

PETITE BOULE RUSTIQUE -----1,70 €

GROSSE BOULE RUSTIQUE----- 2,90 €

PETITE MARGUERITE à la farine blanche -----1,30 €

GROSSE MARGUERITE à la farine blanche-----1,70 €

LES PAINS FESTIFS

PAIN DE CAMPAGNE AUX NOIX ----- 2,50 €

PAIN BLANC « FIGUE NOISETTE » ----- 2,50 €

PAIN AU MÉLANGE DE CÉRÉALES NOIRES --- 2,20 €

PAIN AU MAÏS Bio (400 g)----- 2,40 €

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 ----- 11 €

PAIN DE MIE à la farine blanche de Froment

Rond ----- 2,50 €

PAIN VIENNOIS AU COMTÉ ----- 3 €

PAIN VIENNOIS AUX LARDONS ----- 3 €

PAIN DE SEIGLE CLASSIQUE Bio----- 2,50 €

PAIN Jus de Pomme et à la Bière ----- 3,80 €

LES PORTIONS INDIVIDUELLES

TORSADE VONNASSIENNE ----- 0,50 €

TORSADE AU LEVAIN ----- 0,50 €

CROISSANT AU SEL----- 1,50 €

La Boutique Gourmande

Lundi & Mardi : 9h00 - 17h00
Les autres jours de la semaine : 9h00 - 19h30

04.74.50.90.52
boutique@georgesblanc.com

La Boulangerie et Pâtisserie

Lundi & Mardi : 6h30 – 18h30
Les autres jours de la semaine : 6h30 - 19h30

04.74.50.90.81

La Cave à Manger

Lundi: 9h00 - 18h00
Mardi: 10h00 – 18h00
Mercredi et Jeudi :10h00 – 19h00
Vendredi, Samedi et Dimanche: 9h00 – 19h00

04.74.50.90.83