

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 - 15 €
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
 - Bisque de Langoustines à l’Estragon
 - Velours Ocre, Piment doux et Citronnelle
-

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS LA PIÈCE – 3 €

- Pastilla de Volaille de Bresse au Miel épicé
 - Black Tiger croustillante, Bergamote et épices douces
 - Samoussa d’une fondue d’Agneau au Massalé pimenté
 - Samoussa végétarien
 - Accras de Truite du Moulin de l’Être
 - Accras Végétales à la Coriandre et Menthe fraîche
- A réchauffer quelques minutes à 180°C au four*

Côté Entrées

POISSONS FROIDS ET TIÈDES

Aiguillette de Saumon
fumé Maison,
Aneth et Baies roses
le kg ----- **68 €**

Saumon fumé maison au
bois de cerisier
le kg ----- **95 €**

Les Œufs mimosa de
Cyril
et Truite du Moulin de
l'Être
la portion ----- **12 €**

Demi-homard à la
parisienne
la portion ----- **65 €**

Velours Piment doux
et Citronnelle,
le litre ----- **15 €**
(200g par personne)

VIANDES FROIDES

Foie Gras aux Épices
douces
façon Epeysoles
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 Végétales
et Homard rôti
la portion ----- **45 €**

Le Bar rôti en infusion
de Fenouil
la portion ----- **22 €**

**Aiguillettes
de St-Pierre,**
sucs d'Écrevisse de Saône
Vinaigre d'Estragon
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
 - Tarte aux Pommes
- POUR 4/6 PERS – 27 €
POUR 7/9 PERS – 40,50 €
- POUR 6/8 PERSONNES 16 €
-

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

*Nous vous invitons à vous rapprocher d'une vendeuse
afin de connaître les parfums du moment*

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 « 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 - 19h00

04.74.50.90.52

boutique@georgesblanc.com

La Boulangerie et Pâtisserie

Lundi & Mardi : 6h30 – 18h30
Les autres jours de la semaine : 6h30 - 19h00

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