

Bourne
TRAITEUR

Bourne
TRAITEUR



David Bourne

Meilleur traiteur de France 2020



COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ

2020

APÉRITIF ET COCKTAIL

Nos apéritifs sont
non modifiables

Notre plateau cocktail AMOUR (*froid*)

Truite drômoise façon gravlax, à la Chartreuse verte, sur blinis

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage et pickles

Roulade de crique à la chèvre drômoise et menthe du jardin

Tartinette de caviar d'aubergines

Plateau d'assortiment de 30 pièces cocktail : 30 €

Notre plateau de briochettes garnies (*froid*)

Briochette à la chèvre drômoise et noix de Grenoble

Briochette au thon et chorizo

Briochette au jambon cru et beurre de l'Ardèche

Plateau d'assortiment de 20 mini briochettes : 29 €

Notre plateau de mini quiches rondes (*à réchauffer*)

Mini quiche à la truite drômoise, ravioles, et basilic

Mini quiche au jambon maison, tomate cerise, moutarde à l'ancienne et estragon

Plateau d'assortiment de 20 mini quiches : 32 €

Autre apéritif à réchauffer

Mini caillette : 12 € la douzaine

Tarif à la plaque.
Environ 60 pièces
cocktail par
plaque

Nos quiches et pizzas

Quiche lorraine	25 €
Quiche végétarienne <i>légumes en fonction de la saison</i>	30 €
Quiche fermière <i>tomate, chèvre, moutarde à l'ancienne</i>	30 €
Quiche océane <i>tomate, thon, moutarde à l'ancienne</i>	30 €
Pizza à l'emmental	25 €
Pizza du chef <i>jambon maison et emmental</i>	25 €
Pizza italienne <i>sauce tomate, mozzarella, basilic, olives noires, emmental</i>	30 €
Pizza du petit Nice <i>sauce tomate, aubergines confites, jambon cru, emmental</i>	30 €
Pizza végétarienne <i>sauce tomate, légumes en fonction de la saison</i>	30 €
Pizza Vercors <i>sauce tomate, ravioles, bleu du Vercors</i>	30 €
Pissaladière niçoise	30 €

LUNCH

Tarif au saladier
Le tarif indiqué
est pour un
saladier d'environ
1.500 kg (6/7p)

Présentation dans
des saladiers
éphémères

Notre plateau de
charcuterie fait
pour 8/10
personnes
environ.
L'assortiment est
susceptible d'être
modifié en
fonction de la
fabrication

Notre plateau de
viandes froides
fait pour 10
personnes environ

Nos salades

Joli mois de Mai <i>délicatesses, fèves, asperges, parmesan</i> <i>Disponible uniquement pendant la saison des pommes de terre nouvelles</i>	23.00 €
Déconfinée riz, <i>petits pois, maïs, carotte, chorizo, haricots rouges</i>	23.00 €
Vercors ravioles, <i>tomate, noix et basilic frais</i>	23.00 €
Mammamia pâtes, <i>tomate, mozzarella, copeaux de parmesan</i>	23.00 €
Provençale <i>melon frais, jambon cru, tomates cerise, chèvre</i>	23.00 €
Niçoise <i>haricots verts, tomates, pommes de terre, œuf, thon, olives, anchois</i>	23.00 €
Aubergines confites	23.00 €
Légumes confits à la provençale	23.00 €
Taboulé aux herbes	13.00 €
Macédoine de légumes	13.00 €

Notre plateau de charcuterie maison

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage
Saucisson
Caillette
Saucisse cuite
Pâté en croute
Terrine de campagne
+
Jambon cru d'Ardèche AOC

Tarif du plateau : 50.00 €

Notre plateau de 3 viandes froides

Rôti de porc
Rôti de volaille au basilic
Rôti de veau

Tarif du plateau : 50.00 €

NOTRE CARTE

Pour les poissons,
nous vous
demandons une
commande de 4
portions
identiques
minimum

Pour les viandes,
nous vous
demandons une
commande de 4
portions
identiques
minimum

Nos entrées

Médailon de truite drômoise et mayonnaïse <i>La provenance peut être modifiée en fonction de l'arrivage</i>	4.50 € la part
Terrine de poissons du moment <i>Recette suivant arrivage</i>	4.50 € la part
Quenelle de brochet sauce Nantua (<i>entrée chaude</i>)	5.50 € la part

Nos poissons à réchauffer

Aïoli de morue (pomme de terre, carotte, chou-fleur, courgette) Et sa sauce aïoli	7.00 € la part
Royal de sole Tropicale aux saint jacques, sauce Chartreuse	7.00 € la part
Cabillaud sauce marinière à la sétoise	7.00 € la part
Langoustines sauce à l'américaine	8.00 € la part
Cuisses de grenouilles	8.50 € la part
Filet de truite drômoise Accompagnée d'un risotto aux légumes et Clairette	12.00 € la part
Lotte à l'américaine (<i>comptez environ 10 € la part</i>)	41.50 € / kg

Nos viandes à réchauffer

Bœuf façon gardianne	6.00 € la part
Caille farcie aux olives de Nyons, sauce échalotes	6.50 € la part
Poulet aux langoustines	8.00 € la part
Suprême de pintade sauce aux girolles	9.50 € la part

Nos gratins sont
vendus à la
barquette :
Barquette pour
3 personnes
Barquette pour
6 personnes

Pour les autres
garnitures, nous
vous demandons
une commande
d'1 kilo minimum
de garniture
identique

Nos gratins à réchauffer

Dauphinois à la crème	10.00 € / kg
Gratin de courgettes	12.00 € / kg
Gratin d'aubergines	12.00 € / kg

Nos autres garnitures à réchauffer

Pommes dauphine	10.00 € / kg
Légumes confits à la provençale	15.00 € / kg
Aubergines confites	15.00 € / kg
Poêlée de courgettes, tomates confites et pignons de pin	15.00 € / kg
Risotto crémeux aux petits légumes	15.00 € / kg
Poêlée de délicatesses (<i>en saison</i>)	tarif suivant arrivage

**Pour les plats
uniques, nous
vous demandons
une commande de
4 portions
identiques
minimum**

Le plat des copains

Lasagnes au bœuf 6.00 € la part

Poulet basquaise et son riz pilaf 8.00 € la part

Le couscous

Agneau, poulet, merguez, courgettes, carottes, navet, poivrons, pois chiches

Semoule

Sauce forte

La part: 8.00 €

La paëlla

Riz, crevettes, moules, calamars, poivrons, petits pois, tomate

Un morceau de poulet par personne

Un morceau d'aiglefin par personne

La part: 8.00 €

NOS MENUS

Pour les menus,
nous vous
demandons une
commande de 4
menus identiques
minimum

Menu Sensation

Foie gras de canard Arlequin
Bouquet de salade

Dos de cabillaud en croûte de noix drômoises
Risotto crémeux aux petits légumes

Suprême de pintade aux cranberries
Tatin d'aubergine et tomate

Prix par personne : 35.00 €
Non modifiable – 4 personnes minimum

Menu Fraicheur

Terrine de poisson
Accompagné de macédoine de légumes

Bœuf gardianne
Gratin dauphinois

Prix par personne : 15.00 €
Non modifiable – 4 personnes minimum

Pour commander

Nos vendeurs sont à votre disposition pour prendre votre commande
Délai de commande : 5 à 7 jours en fonction des produits (*sous réserve de disponibilité*)

Les horaires de la boutique

Mardi : 8h30 - 13h / 15h - 19h
Mercredi : 9h - 13h
Jeudi : 9h - 13h / 15h - 19h
vendredi, samedi : 8h30 - 13h / 15h - 19h
Dimanche : 8h00 - 12h30
Tél : 04 75 02 14 25

Nos conditions de vente

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1^{er} avril au 30 octobre 2020
Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant.
La présentation se fait dans des plats traiteurs éphémères

La commande est à retirer à notre boutique – 68 place jacquemart à Romans.
Un acompte de 70 % de montant total devra être versé au moment de la commande. Le solde sera à régler au plus tard le jour de la récupération
Nous n'acceptons pas les chèques.

En cas d'annulation, l'acompte ne pourra être remboursé. Il sera transformé en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure, et sera à utiliser au plus tard le 01/12/20.

La livraison en liaison froide est possible à partir de 40 personnes minimum, **sous réserve de disponibilité.**

Tarifs :

Romans et Bourg de Péage : 20.00 € TTC

Au-delà : nous consulter

La livraison en liaison chaude est possible à partir de 40 personnes minimum, **sous réserve de disponibilité.**

Tarifs de livraison identique à la livraison froide

Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme. La caisse sera à ramener, par le client, le lendemain à la boutique.

Allergies et intolérances

Nous ne pouvons garantir l'absence complète d'aliments allergènes lors de la fabrication, du stockage ou du transport.

Les produits utilisés dans notre laboratoire : Arachide / Céleri / Crustacés / Fruits à coque / Gluten / Graines de sésame / Lupin / Soja / Mollusques / Moutarde / Œuf / Poisson / Produit laitier / Sulfites