

Bourne
TRAITEUR

Bourne
TRAITEUR



David Bourne

Meilleur traiteur de France 2020



COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ

2021

L'APÉRITIF

Comptez environ 5 pièces salées par personne pour un apéritif avant un repas

Nos plateaux sont non modifiables

Plateau apéritif pour 4/5p, 400g environ

Planche pour 4/5p environ
Nous vous proposons également un plateau de charcuterie adapté à un repas, en page 4

Le Jacquemart (froid)

Nuage de chèvre Drômoise sur compotée d'échalotes à l'huile d'olive et basilic

Sphère de tomate, cœur tomate à l'olive de Nyons et basilic

Roulade de crique au jambon cru de l'Ardèche

Truite gravlax aux herbes et Chartreuse verte, sur blinis

Plateau d'assortiment de 30 pièces cocktail : 35 €

Les Pères Chartreux (froid)

Chiffonnade de truite gravlax à la Chartreuse verte
Accompagnée de pickles

Plateau : 35 €

Notre planche de charcuterie du Père Bourne (froid)

Saucisson
Jambon cuisiné au Crozes Hermitage
Pâté croûte
Accompagnés de pickles

Plateau d'assortiment : 35 €

Nos briochettes garnies (froid)

Briochette à la chèvre drômoise et noix du Dauphiné

Briochette au thon et chorizo

Briochette au jambon cru et beurre de l'Ardèche

Plateau d'assortiment de 20 mini briochettes : 29 €

La Ravioleuse (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 €

Le Mont Gerbier de Jonc (à réchauffer)

Mini caillette : 24 € les 24 pièces

Tarif à la plaque.

Environ 60 pièces
cocktail par
plaque

Nos quiches et pizzas

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

LUNCH

Tarif au saladier.

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

Saladier éphémère

Plateau de charcuterie pour 8/10 personnes environ, pour un repas.
L'assortiment est susceptible d'être modifié en fonction de la fabrication

Plateau de viandes froides pour 10 personnes environ, pour un repas

Nos salades

Aubergines confites	28.00 €
Joli mois de Mai <i>délicatesses, fèves, asperges, parmesan</i> <i>Disponible uniquement pendant la saison des pommes de terre nouvelles</i>	25.00 €
Provençale <i>melon frais, jambon cru, tomates cerise, chèvre</i> <i>Disponible uniquement pendant la saison du melon</i>	25.00 €
Vercors <i>ravioles, tomate, noix et basilic frais</i>	25.00 €
Niçoise <i>haricots, tomates, pommes de terre, œuf, thon, olives, anchois</i>	25.00 €
Légumes confits à la provençale	25.00 €
Mamamia <i>pâtes, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan</i>	23.00 €
Taboulé des Andes <i>semoule, quinoa de couleur, fenouil, pickles, yuzu</i>	22.00 €
Taboulé aux herbes traditionnel	15.00 €
Macédoine de légumes	15.00 €
Nos crudités au choix : carottes râpées ou betterave ou chou rouge ou tomate...	15.00 €

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 et pickles

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

Nos entrées



Médaille de truite 5.00 € la part
Accompagné de mayonnaise

Origine Drôme ou Ardèche. La provenance peut être modifiée en fonction de l'arrivage

Terrine de poissons du moment 4.50 € la part
Recette suivant arrivage

Quenelle de brochet sauce Nantua (*entrée chaude*) 7.00 € la part

Nos poissons à réchauffer

Aïoli de morue, pomme de terre, carotte, chou-fleur, courgette
Accompagné d'une sauce aïoli (*4 parts minimum*) 12.00 € la part

Filet de truite Drôme/Ardèche, coulis de tomate basilic et olives de Nyons
Accompagnée d'une bohémienne de légumes *4 parts minimum* 12.00 € la part

Cabillaud sauce à l'ail noir 9.00 € la part

Royal de sole Tropicale aux saint jacques 8.50 € la part
Sauce marinière au citron vert

Cuisses de grenouilles 8.50 € la part

Lotte à l'américaine (*comptez environ 10 € la part*) 41.50 € / kg



Langoustines 8.00 € la part
Sauce à l'américaine

Nos viandes à réchauffer



Suprême de poulet aux langoustines 10.00 € la part

Filet de canette, sauce à l'abricot drômois (4 parts minimum) 10.00 € la part

Suprême de pintade drômoise, jus aux fines herbes et tomate 9.50 € la part

Caille farcie à l'ail noir, sauce façon pesto provençal 9.50 € la part

Cuisse de pintade drômoise, farcie l'olive de Nyons, sauce olives 8.50 € la part

Bœuf façon gardianne 7.00 € la part

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

Nos gratins à réchauffer

Dauphinois à la crème 12.00 € / kg

Gratin de courgettes 14.00 € / kg

Gratin d'aubergines 14.00 € / kg

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

Nos garnitures à réchauffer

Pommes dauphine 14.00 € / kg

Risotto façon paella et petits légumes 15.00 € / kg

Poêlée de courgettes, tomates confites et pignons de pin 16.00 € / kg

Légumes confits à la provençale 16.00 € / kg

Aubergines confites 18.00 € / kg

Poêlée de délicatesses (en saison) tarif suivant arrivage

Pour les plats
uniques, nous
vous demandons
une commande
de 6 portions
identiques
minimum

Nos plats uniques

Le couscous

Agneau de l'Ardèche
Poulet fermier
Courgettes
Carottes
Navet
Poivrons
Pois chiches

Semoule et sauce forte

La part: 8.00 € / 6 personnes minimum

La paëlla traditionnelle

Riz
½ cuisse de poulet
Crevettes
Moule
Calamars
Poivrons
Petits pois
Tomate

La part: 7.50 € / 6 personnes minimum

La paëlla Royale

Riz
½ cuisse de poulet
Queue de lotte
Crevettes
Moule
Calamars
Poivrons
Petits pois
Tomate

La part: 12.00 € / 6 personnes minimum

Notre menu Sensation

L'entrée



Mendiant de foie gras de canard
Et son petit bouquet de salade

Le poisson

Dos de cabillaud rôti, sauce façon pesto
Poêlée de légumes

La viande

Suprême de pintade, petit jus aux noix du Dauphiné
Tatin d'aubergine et tomate

Prix par personne : 40.00 €
Non modifiable – 4 personnes minimum

Pour
commander

Nos vendeuses 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

Lundi : /
Mardi : 9h - 13h / 14h - 19h
Mercredi : 9h - 13h
Jeudi : 9h - 13h / 14h - 19h
Vendredi : 9h - 13h / 14h - 19h
Samedi : 8h30 - 13h / 14h - 19h
Dimanche : 8h30 - 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 2021
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 **01/12/21**.

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 / Produits laitiers / Sulfites

Photos

Les photos sont non contractuelles.