

Collection automne hiver 2023



**David Bourne**

Champion de France des traiteurs  
Vice-Champion du monde des Traiteurs

## L'apéritif

### Le carrément *B*

Omble chevalier isérois fumé par nos soins, sur sa tartelette au potimarron

Carré de saint Marcellin aux noix et jambon cru d'Ardèche

Chou de rillettes de cochon élevé plein air, façon tajine

Magret fumé par nos soins, crème de cèpes et échalotes confites sur blinis

*Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 30 € - non modifiable*

### Le 1900

Plateau composé de 4 sortes de canapés évolutifs suivant la fabrication :

Houmous, artichaut à la barigoule, jambon cru et beurre d'Ardèche, carotte curcuma, saumon fumé et crème de citron, bleu du Vercors...

*Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 20 €*

### Le Moelleusement *B*

Briochette crème de roquefort et noix du Dauphiné

Briochette mousseline de saumon fumé par nos soins et agrumes

*Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 30 € - non modifiable*

### *B*ouchées au coin du feu (à réchauffer)

Croque-monsieur à la viande des grisons et raclette

Quiche au comté 24 mois et épinard

Flammekueche

*Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 30 € - non modifiable*

### Le Mont Gerbier de Jonc (à réchauffer)

Mini caillettes : 20 € les 20 pièces

## La carte

### Nos entrées froides

- Médaillon de truite 5.50 € pièce  
*Truite origine Drôme, Ardèche ou Isère suivant arrivage*
- Terrine de poisson 5.50 € pièce  
*Poissons suivant arrivage*
- Verrine de crevette, carotte, gel de yuzu et curcuma 5.50 € pièce
- Poisson fumé par nos soins ou gravlax 35 € le plateau  
*Omble chevalier, truite, sandre ou saumon  
400g environ le plateau. Choix suivant arrivage et fumage*
- Pâté croûte du moment à partir de 37.00 € le kg
- Pressé de foie gras de canard 135,00 € le kg  
*Canard origine France – sous réserve de disponibilité*
- Tarte à l'omble chevalier fumé par nos soins, céleri et pomme 5.50 € pièce
- Tarte au magret de canard fumé par nos soins, céleri et pomme 5.50 € pièce

### Nos entrées chaudes

- Tourte charcutière 28.00 € pièce  
*Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité*
- Coquille de saint jacques et fondue de poireaux 7.00 € pièce
- Cassolette de gratiné de truite 6.50 € pièce
- Quenelle de brochet sauce Nantua 8.00 € pièce
- Bouchée de volaille et champignons 5,50 € pièce

### Nos poissons cuisinés

- La boîte normande  
Parmentier de morue à la patate douce et petites girolles 12.00 € pièce
- Omble chevalier isérois 15.00 € pièce  
Beurre blanc au yuzu  
Purée de carotte et agrumes, carottes glacées et champignons
- Boudin blanc de sandre drômois à la chartreuse verte 10.00 € pièce  
Sauce nantua
- Langoustines sauce américaine 12.00 € la part
- Cuisses de grenouilles 12.00 € la part
- Lotte sauce américaine 14.00 € la part

### Nos viandes cuisinées

- Pavé de sanglier chasse française 15.50 € la part  
Sauce au Côtes du Rhône rouge  
Purée de céleri, poêlée de champignons
- Box suprême de faisan élevage français 15.50 € la part  
Sauce aux cèpes  
Purée de patate douce, poêlée de champignons
- Civet de gibier du moment à partir de 10.00 € la part  
cerf, chevreuil, sanglier, suivant la fabrication
- Gigolette de pintade, jus aux baies d'épinette 9.00 € la part
- Suprême de poulet fermier aux langoustines 14.00 € la part
- Caille farcie, crème de morilles 12.00 € la part
- Civet de cochon élevé plein air 8.00 € la part

## Nos accompagnements

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| ▪ Gratin dauphinois à la crème   | 14,00 € le kg |
| ▪ Gratin de potiron              | 16,00 € le kg |
| ▪ Cardons au jus                 | 16,00 € le kg |
| ▪ Risotto aux petits légumes     | 15,00 € le kg |
| ▪ Champignons de paris persillés | 16,00 € le kg |

Les gratins (dauphinois, potiron et cardons) sont vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes.

Pour les autres accompagnements, un minimum d'1 kilo est demandé à la commande.

## **Les plats à partager**

- Tartiflette au Reblochon  
*5 personnes minimum* 8.00 € la part
- Lasagnes au bœuf  
*5 personnes minimum* 9.00 € La part
- Pot au feu au bœuf et porc  
*5 personnes minimum* 11.00 € la part



**Notre boutique :**

68 Place Jacquemart  
26100 Romans sur Isère  
Tél : 04 75 02 14 25  
Mail : bourne-romans@outlook.fr

**Horaires d'ouverture :**

Mardi : de 9h à 13h et de 14h à 19h  
Mercredi : de 9h à 13h  
Jeudi et vendredi : de 9h à 13h et de 14h à 19h  
samedi : de 8h30 à 13h et de 14h à 19h  
Dimanche : de 8h30 à 12h30

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1<sup>er</sup> novembre 2023 au 30 avril 2024  
Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant.

**Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

Délai de commande : 5 à 6 jours en fonction des produits - sous réserve de disponibilité

La présentation se fait dans des plats éphémères.

Afin de valider votre commande, **70 % d'arrhes minimum** seront à verser lors de la réservation. **Nous n'acceptons pas les chèques.**

Les tarifs figurant dans cette carte pourront, à tout moment, faire l'objet d'une augmentation en cas de coûts supplémentaires liés à une hausse du prix des matières premières ou des coûts de fabrication.

En cas d'annulation, les arrhes versées seront transformées en avoir pour des achats en boutique, dans un délai de 3 mois.

La livraison en liaison froide est possible à partir de 600 € d'achat. Sous réserve de disponibilité. Tarif de livraison : nous consulter

La livraison en liaison chaude est possible à partir de 600 € d'achat. Sous réserve de disponibilité. Tarif de livraison : nous consulter. Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme, sous réserve de disponibilité.

**Carte non valable pour les fêtes de fin d'année. Celle-ci sera disponible début décembre**