



DAVID BOURNE

VICE-CHAMPION DU MONDE TRAITEUR

CARTE
AUTOMNE - HIVER

2024

L'apéritif :

Le carrément *B*

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

Carré d'opéra de foie gras et pain d'épices au miel ardéchois

Chou californien aux crevettes

Magret fumé par nos soins, crème de cèpes et échalote confite sur blinis

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

Le 1900 Winter

Plateau composé de 4 à 5 sortes de canapés évolutifs suivant la fabrication :

Houmous betterave, artichaut à la barigoule, jambon cru et beurre d'Ardèche, truite fumée et crème de citron, bleu du Vercors, carré carottes...

Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 20 €

Le Moelleusement *B*

Briochette à la crème de roquefort et noix du Dauphiné

Pognette garnie d'une mousseline au 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)

Mini croque-monsieur à la viande des grisons et raclette

Mini quiche de saint jacques et confit de poireaux

Mini croissant au jambon maison et crème de cèpes

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

- Pressé de foie gras de canard
La tranche de 100gr environ. *Canard d'origine France – sous réserve de disponibilité* 13.50 € pièce
- Verrine de saint jacques et potimarron rôti aux noisettes 5.50 € pièce
- Verrine au magret fumé et houmous de betterave avec son nuage 5.50 € pièce
- Médaillon de truite
Truite origine Drôme, Ardèche ou Isère suivant arrivage 5.50 € pièce
- Terrine de poisson
Poisson suivant arrivage 5.50 € pièce
- Pâté croûte du moment à partir de 37 €/kg
- Tarte de poisson fumé par nos soins 5.50 € pièce
- Tarte aux cèpes et magret fumé par nos soins 5.50 € pièce

Nos entrées chaudes

- Tourte charcutière 28.00 € pièce
Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité
- Tourte au jambon maison, cochon élevé plein air 24.00 € pièce
Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité
- Coquille de saint jacques et fondue de poireaux 7.00 € pièce
- Quenelle de brochet sauce Nantua 8.10 € pièce
- Bouchée de volaille et champignons 5.50 € pièce

Nos poissons cuisinés

- Brochette de saint jaques de Saint Brieuc
Crème de banyuls aux pignons de pin
Risotto aux girolles 15.00 € pièce
- Filet de sandre drômois 15.00 € pièce
Sauce safranée
Purée de petit pois, artichaut et trompette de la mort
- Filet de truite du Vercors drômois, rôti au beurre de citron 10.00 € la part
Sauce légère à l'oseille drômois
- Cuisses de grenouilles 12.00 € la part
- Lotte sauce américaine 14.00 € la part

Nos viandes cuisinées

- Suprême de faisan français 20.00 € la part
Sauce au foie gras
Galette de champignons, artichaut à la barigoule
- Suprême de poulet fermier drômois, aux langoustines 14.00 € la part
- Caille farcie accompagnée d'une crème de morilles 12.00 € la part
- Civet de sanglier français 10.50 € la part
- Bœuf gardianne 7.00 € la part
- Cuisse de pintade drômoise IGP, jus aux épices orientales 9.00 € 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 16.00 € 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
- 



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^{er} novembre 2024 au 30 avril 2025.
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.