



Carte printemps - été 2024

DAVID BOURNE

Artisan

Vice-Champion du monde des Traiteurs



L'apéritif

La Garden Party

Le Bonbon : foie gras enrobage framboise, sur sablé

Le Mini chou : Avocat, crevette et piment d'Espelette

La Tartelette : crème de saint jacques, confit de tomate à l'échalotte et basilic

Le Carré : Saint Marcellin, bœuf séché, tomate séchée et olive de Nyons

35€ Le plateau d'assortiment de 16 pièces cocktail

Le 1900

Plateau composé de 4 sortes de canapés, évolutif 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...

24€ Le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail

L'Elixir

Chiffonnade de truite drômoise, façon gravlax à la chartreuse verte
Et Chiffonnade d'omble chevalier isérois fumé.

35€ Le plateau pour 6 à 8 personnes environ

La Pognette apéro

Intense : mousse de chèvre de notre éleveur et noix du Dauphiné

Fraicheur : truite drômoise marinée aux fines herbes

Rustique : jambon cru d'Ardèche, tomate confite et emmental

35€ Le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail

Les mini quiches salées

La Végétale : courgette, fleur de thym et piment d'Espelette

La biquette : chèvre ardéchoise, moutarde à l'ancienne, basilic et tomate cocktail

L'espagnole : poulpe, poivron confit et chorizo

La Ravioleuse : ravioles de Romans, courgette et estragon

35€ Le plateau d'assortiment de 20 pièces

Le Mont Gerbier de Jonc (*à réchauffer*)

Nos mini caillettes : 28€ les 24 pièces

Les pizzas

Tarif à la plaque – environ 60 pièces cocktail par plaque

Pizza italienne *sauce tomate, mozzarella, basilic, emmental* 35€

Pizza Petit Nice *sauce tomate, aubergine confite, jambon cru, emmental* 35€

Pizza Vercors *sauce tomate, ravioles, bleu du Vercors* 35€

Pissaladière niçoise 35€

Le buffet froid

Les salades

Tarif au saladier (environ 1.700 kg). Pour 6 à 8 personnes. Saladier éphémère

Aubergines confites	40€
Joli mois de Mai : <i>délicatesses, fèves, asperges, parmesan</i> <i>Disponible uniquement pendant la saison des pommes de terre nouvelles</i>	32€
Provençale : <i>melon, jambon cru, tomate cerise, chèvre</i> <i>Disponible uniquement pendant la saison du melon</i>	32€
Vercors : <i>ravioles, tomate, noix et basilic frais</i>	32€
Niçoise	32€
Légumes confits à la provençale	32€
Mamamia : <i>pâtes, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan</i>	32€
Taboulé des Andes : <i>semoule, quinoa, fenouil, pickles, yuzu</i>	32€
Taboulé aux herbes	27€
Macédoine de légumes	27€
Nos crudités au choix :	27€
Salade de tomates	
Betterave	
Chou rouge	
Céleri rémoulade	

Le plateau de charcuterie maison

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage, Pâté en croûte, Saucisson, Caillette, Saucisse cuite, Terrine de campagne

+

Jambon cru d'Ardèche AOC

55€ Le plateau. Pour 6 à 8 personnes. L'assortiment varie en fonction de la fabrication

Le plateau de 3 viandes froides

Rôti de porc, Emincé de volaille, Rôti de veau

50€ Le plateau. Pour 10 à 12 personnes

La carte

Les entrées froides (2 personnes minimum par produit)

Médaillon de truite, servie avec une mayonnaise <i>Truite origine Drôme/Ardèche</i>	5.50€ pièce
Terrine de poissons, servie avec une mayonnaise <i>Recette suivant arrivage</i>	5.50€ pièce
Tarte pique-nique aubergine, courgette, tomate et tapenade	5.50€ pièce
Verrine de tomate, mozzarella et magret fumé	5.50€ pièce
Tranche de pâté croûte de canard (150 gr environ)	6.60€ pièce

Les entrées chaudes

Quenelle de brochet sauce Nantua	8.10€ pièce
Tourte feuilletée au jambon supérieur maison Pour 6 à 8 personnes environ	24.00€ pièce

Les poissons cuisinés (2 personnes minimum par produit)

Aïoli de morue, pomme de terre, carotte, chou-fleur, courgette Accompagné d'une sauce aïoli (4 parts minimum)	15.00€ la part
Thon à la provençale	12.00€ la part
Cuisses de grenouilles	12.00€ la part
Royal de rouget, mousseline de crevette, sauce américaine	10.00€ la part

Les viandes cuisinées (2 personnes minimum par produit)

Poitrine de canard frottée aux épices d'orient Accompagné d'une galette moelleuse de pois chiche, d'une purée de carotte et de jus de canard 3 PERSONNES MINIMUM	18.00€ la part
Suprême de poulet fermier, jus à la tapenade et romarin	12.00€ la part
Suprême de pintade drômoise, jus tomaté aux fines herbes	12.00€ la part
Bœuf gardianne	7.00€ la part
Cuisse de poulet fermier, sauce basquaise	6.00€ la part

Les gratins (*Vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes*)

Dauphinois à la crème	14.00 € / kg
Gratin de courgettes	16.00 € / kg
Gratin d'aubergines	16.00 € / kg

Les autres garnitures (*minimum d'1 kg par garniture*)

Aubergines confites	22.00 € / kg
Ratatouille	16.00 € / kg
Poêlée de légumes du moment	16.00 € / kg
Risotto léger d'été	15.00 € / kg
Poêlée de délicatesses (<i>en saison</i>)	tarif suivant arrivage

Les plats uniques - Commande de 6 personnes minimum par plat

Le couscous

14.00 € la part

Agneau de l'Ardèche

Poulet fermier

Courgettes

Carottes

Navet

Poivrons

Pois chiches

Semoule et sauce forte

La paëlla traditionnelle

8.00 € la part

Riz

½ cuisse de poulet

Crevettes

Moule

Calamars

Poivrons

Petits pois

Tomate

Lasagnes au bœuf

9.00 € la part

Lasagnes végétariennes

9.00 € la part

Informations complémentaires

Nous sommes à votre disposition pour prendre votre commande aux horaires d'ouverture 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

Mail : bourne-romans@outlook.fr

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1^{er} avril 2024 au 31 octobre 2024

Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant. **Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

Nous vous conseillons un délai de commande de 7 jours,

La présentation se fait dans des plats éphémères.

La commande est à retirer à notre boutique – 68 place Jacquemart à Romans.

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

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas remboursées. Elles seront transformées en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure, dans un délai de 6 mois.

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

Frais de livraison : nous consulter

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

Frais de livraison : nous consulter

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

Les tarifs figurants sur cette carte pourront, à tout moment, faire l'objet d'une augmentation en cas des coûts supplémentaires liés à une hausse du prix des matières premières et/ou des coûts de production.