

*Bourne*  
TRAITEUR



*David Bourne*

Vice-Champion du monde des Traiteurs 2021

Champion de France des Traiteurs 2020

Carte Printemps été 2022

## L'APÉRITIF

### **In Summer (froid)**

Sucette de chèvre drômoise, compotée framboise/tomate

Pressé charcutier au foie gras, cochon et pistache

Carré de truite gravlax à la Chartreuse verte

Spirale crevettes agrumes

*Le plateau d'assortiment de 25 pièces cocktail : 35 €*

### **Les Pères Chartreux (froid)**

Chiffonnade de truite gravlax à la Chartreuse verte

Accompagnée de blinis maison aux herbes

*Le plateau pour 5 personnes environ : 35 €*

### **La planche du Père Bourne (froid)**

Saucisson

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage

Pâté croûte

Accompagnés de pickles

*La planche pour 5 personnes environ : 35 €*

### **Les 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

*Le plateau d'assortiment de 20 mini briochettes : 35 €*

## **La Ravioleuse (à réchauffer)**

Mini tarte à la truite drômoise et ravioles

Mini tarte végétarienne aux herbes du jardin

Mini tarte à l'échalote confite et Comté affiné 24 mois

Mini tarte à la saint jacques et fleur de thym

Le plateau d'assortiment de 20 mini quiches : 32 €

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

Nos mini caillettes : 24 € les 24 pièces

## **Les tartes et pizzas**

Tarif à la plaque – environ 60 pièces cocktail par plaque

Quiche lorraine	35 €
Tarte végétarienne légumes en fonction de la saison	35 €
Tarte fermière tomate, chèvre, moutarde à l'ancienne	35 €
Tarte provençale thon, tomate, moutarde à l'ancienne	35 €
Pizza à l'emmental	30 €
Pizza du chef jambon maison et emmental	35 €
Pizza italienne sauce tomate, mozzarella, basilic, olives noires, emmental	35 €
Pizza Petit Nice sauce tomate, aubergines confites, jambon cru, emmental	35 €
Pizza végétarienne sauce tomate, légumes en fonction de la saison	35 €
Pizza Vercors sauce tomate, ravioles, bleu du Vercors	35 €
Pissaladière niçoise	35 €

## LE BUFFET FROID

### Les salades

Tarifs au saladier (environ 1.5 kg). Pour 6 personnes environ. Saladier éphémère

Aubergines confites	30 €
Joli mois de Mai délicatesses, fèves, asperges, parmesan <i>Disponible uniquement pendant la saison des pommes de terre nouvelles</i>	27 €
Provençale melon frais, jambon cru, tomates cerise, chèvre <i>Disponible uniquement pendant la saison du melon</i>	27 €
Vercors ravioles, tomate, noix et basilic frais	27 €
Niçoise haricots, tomates, pommes de terre, œuf, thon, olives, anchois	27 €
Légumes confits à la provençale	27 €
Mamamia pâtes, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan	25 €
Taboulé des Andes semoule, quinoa de couleur, fenouil, pickles, yuzu	25 €
Taboulé aux herbes traditionnel	17 €
Macédoine de légumes	17 €
Nos crudités au choix : Carottes râpées ou betterave ou chou rouge ou tomate...	17 €

## **Le plateau de charcuterie maison**

Plateau pour 6/8 personnes environ.

L'assortiment est susceptible d'être modifié en fonction de la fabrication

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage

Saucisson

Caillette

Saucisse cuite

Pâté croûte

Terrine de campagne

+

Jambon cru d'Ardèche AOC et pickles

Tarif : 50.00 € le plateau

## **Le plateau de 3 viandes froides**

Plateau pour 8/10 personnes environ

Rôti de porc

Emincé de volaille

Rôti de veau

Tarif : 50.00 € le plateau

## LA CARTE

### Nos entrées froides

Médaille de truite	5.50 € pièce
Terrine de poissons du moment <i>Recette suivant arrivage</i>	5 € pièce
Tarte pique-nique du charcutier à l'aubergine et jambon cru	6.50 € pièce
Verrine de rouget glacé, mousseline d'asperge, carotte et céleri <i>4 PERSONNES MINIMUM</i>	7.00 € pièce
Pâté croûte cochon trompettes	25 € / kg

### Nos entrées chaudes

Quenelle de brochet sauce Nantua	7.00 € pièce
Bouchée de saint jacques, citron et menthe verte <i>4 PERSONNES MINIMUM</i>	7.50 € pièce
Saucisson brioché entier accompagné d'une sauce à l'échalote Pour 5 à 6 personnes environ	35 € pièce

### Nos poissons à réchauffer

Aïoli de morue, pomme de terre, carotte, chou-fleur, courgette Accompagné d'une sauce aïoli ( <i>4 parts minimum</i> )	14.00 € la part
Box de filet de truite Drôme/Ardèche, coulis de tomate basilic et olives de Nyons Accompagnée d'une bohémienne de légumes <i>4 parts minimum</i>	15.00 € la part
Royal de sole Tropicale mousseline escabèche Sauce corail de saint jacques	9.00 € la part
Cuisses de grenouilles	10.50 € la part
Lotte à l'américaine	12.00 € la part
Langoustines sauce à l'américaine	10.50 € la part



## Nos viandes à réchauffer

Suprême de poulet aux langoustines	14 € la part
Suprême de pintade drômoise, jus aux fines herbes et tomate	10.00 € la part
Caille farcie, sauce façon pesto provençal	10.00 € la part
Giglette de pintade drômoise, farcie l'olive de Nyons, Sauce aux olives	10.00 € la part
Bœuf façon gardianne	7.00 € la part

## Nos gratins à réchauffer

Vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes

Dauphinois à la crème	12.00 € / kg
Gratin de courgettes	14.00 € / kg
Gratin d'aubergines	14.00 € / kg

## Nos garnitures à réchauffer

Commande minimum d'1 kg pour chaque garniture

Pommes dauphine	16.00 € / kg
Risotto façon paella et petits légumes	15.00 € / kg
Ratatouille	16.00 € / kg
Aubergines confites	18.00 € / kg
Poêlée de délicatesses ( <i>en saison</i> )	tarif suivant arrivage

## LES PLATS UNIQUES

Commande de 6 personnes minimum par plat

### **Le couscous**

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

Semoule et sauce forte

La part : 14.00 € / 6 personnes minimum

### **La paëlla traditionnelle**

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

La part: 8.00 € / 6 personnes minimum

### **La paëlla Royale**

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

La part: 14.00 € / 6 personnes minimum



## Menu Sensoriel

### **L'entrée**

Mille-feuille fraîcheur de courgette et tomate

### **Le poisson à réchauffer**

Dos de cabillaud rôti, sauce façon pesto  
Poêlée de légumes

### **La viande à réchauffer**

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

40 € par personne  
Menu Non modifiable – 4 personnes minimum

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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)

Horaire 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

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1 avril 2022 au 31 octobre 2022  
Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant. **Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

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** seront à verser lors de la réservation. **Nous n'acceptons pas les chèques.**

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas remboursés. Ils seront transformés 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.

Tarifs : nous consulter

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

Tarifs : nous consulter

Une caution de 500 € sera demandée pour le prêt d'une caisse isotherme, sous réserve de disponibilité.

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 photos sont non contractuelles.

**Tarifs TTC valables du 1<sup>er</sup> mai 2022 au 30 octobre 2022**

**Les tarifs pourront être modifiés en cours de saison en cas d'augmentation des matières premières**