

Carte Printemps-été 2023



DAVID BOURNE

Vice-Champion du monde des Traiteurs

Champion de France des Traiteurs

L'apéritif

La Garden Party. *B*.007

B.oreo

Cœur mousse de truite drômoise et chartreuse verte

Roll.x

Saint Marcellin, bœuf séché et olive de Nyons

Compression by.B

Foie gras, poulpe et pied de cochon

Tataki.SJ

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

Le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 34 € / non modifiable

L'Elixir. *B*

Chiffonnade de truite drômoise gravlax à la chartreuse verte et omble chevalier isérois fumé.

Le plateau pour 6 à 8 personnes environ : 35 €

La planche du P.P.J.L

Saucisson

Pâté croûte

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage

La planche pour 5 personnes environ : 35 € / non modifiable

La Pognette apéro. *B*

Intense

Mousse de chèvre de notre éleveur et noix du Dauphiné

Fraicheur

Truite drômoise marinée, crème de raifort et ciboulette

Rustique

Jambon cru d'Ardèche, tomate confite et emmental

Le plateau d'assortiment de 20 pognettes : 35 € / non modifiable

Mini tartes salées (à réchauffer)

Bohémienne
Légumes à l'estragon et fleur de thym

Biquette
Chèvre ardéchoise, moutarde à l'ancienne et basilic

Dark
Truite drômoise et ail noir

Romarin
Magret fumé, échalote et romain du jardin fumé

Ravioleuse
Ravioles de Romans et courgette

Le plateau d'assortiment de 20 pièces : 35 € / non modifiable

Le Mont Gerbier de Jonc (à réchauffer)

Nos mini caillettes : 28 € 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 italienne sauce tomate, mozzarella, basilic, olives noires, emmental 35 €

Pizza Petit Nice sauce tomate, aubergines confites, 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 délicatesses, fèves, asperges, parmesan <i>Disponible uniquement pendant la saison des pommes de terre nouvelles</i> | 30 € |
| Provençale melon frais, jambon cru, tomates cerise, chèvre <i>Disponible uniquement pendant la saison du melon</i> | 30 € |
| Vercors ravioles, tomate, noix et basilic frais | 30 € |
| Niçoise haricots, tomates, pommes de terre, œuf, thon, olives, anchois | 30 € |
| Légumes confits à la provençale | 30 € |
| Mamamia pâtes, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan | 30 € |
| Taboulé des Andes semoule, quinoa de couleur, fenouil, pickles, yuzu | 30 € |
| Taboulé aux herbes traditionnel | 26 € |
| Macédoine de légumes | 26 € |
| Nos crudités au choix : Salade de tomates Betterave Chou rouge Céleri rémoulade | 26 € |

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 <i>Origine Drôme/Ardèche</i> | 5.50 € pièce |
| Terrine de poissons du moment <i>Recette suivant arrivage</i> | 5.50 € pièce |
| Tarte pique-nique au bœuf séché, tomate et tapenade | 6.50 € pièce |
| Verrine de langoustine, petit pois et fenouil | 6.50 € pièce |
| Pâté croûte de canard | 42 € / kg |

Nos entrées chaudes

| | |
|--|--------------|
| Quenelle de brochet sauce Nantua | 8 € pièce |
| Bouchée de saint jacques, citron et menthe verte <i>3 PERSONNES MINIMUM</i> | 8.50 € pièce |
| Saucisson brioché entier 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>) | 15 € la part |
| Lotte à l'américaine | 14 € la part |
| Cuisses de grenouilles | 12 € la part |
| Box du moment, suivant arrivage | 12 € la part |
| Royal de rouget, mousseline de crevette, sauce américaine | 10 € la part |

Nos viandes à réchauffer

| | |
|---|-----------------|
| Tournedos et son petit jus truffé Accompagné d'une mini crigue et d'une poêlée de légumes 3 PERSONNES MINIMUM | 25 € la part |
| Suprême de poulet aux langoustines | 14 € la part |
| Suprême de pintade drômoise, jus tomaté aux fines herbes | 12 € la part |
| Caille farcie, jus à la tapenade et romarin | 11.50 € la part |
| Bœuf gardianne | 7 € la part |

Nos gratins à réchauffer

Vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes

| | |
|-----------------------|-----------|
| Dauphinois à la crème | 14 € / kg |
| Gratin de courgettes | 16 € / kg |
| Gratin d'aubergines | 16 € / kg |

Nos garnitures à réchauffer

Commande minimum d'1 kg pour chaque garniture

| | |
|---|------------------------|
| Aubergines confites | 22 € / kg |
| Ratatouille | 16 € / kg |
| Poêlée de légumes du moment | 16 € / kg |
| Risotto d'été | 15 € / 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 €

La paëlla traditionnelle

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

La part : 8 €

Lasagnes au bœuf : 9 € la part

Lasagnes végétariennes : 9 € 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 2023 au 31 octobre 2023
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 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.

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