Traiteur
À la Bonne Bouchée
— Au plaisir d'éveiller vos papilles —

CARTE TRAITEUR

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT
72H A L'AVANCE
TEL : 06.67.62.34.08.

Cocktail

LES PIÈCES SALÉES

Coffret de verrines - 15 pièces - 25€ (au choix)

- Mousse de saumon à l'aneth
- Mousse d'avocat et crevette rose
- Taboulé aux saveurs du sud
- Crème de petits pois à la menthe
- Concombre à la crème et menthe fraiche
- Gaspacho : tomates, amandes blanches, concombre....

Plateaux navettes - 15 pièces - 25€ (au choix)

- Navette rosette lyonnaise et beurre
- Navette terrine au Beaujolais
- Navette façon bagnat (thon, tomate, salade)
- Navette de saumon citronnée a l'aneth
- Navette chèvre et magret de canard au miel

Le Hérisson - 30 pics - 35€ (au choix)

- Brochette de tomate cerise et sa mozzarella au basilic
- Brochette saveurs du soleil (œuf de caille et olive aux herbes du sud)
- Brochette crevette au curcuma et ananas rôtie
- Brochette emmental et rosette lyonnaise

A PARTAGER

Les Planches - à partir de 4 pers - 30€

- LA MEDITERRANEEN (Végétarien) : houmous de pois chiches, caviar de poivrons, carottes, concombre, olives noires, galettes libanaises OU pain
- LA COCHONNAILLE : Rosette Lyonnaise, pâté croute, terrine au Beaujolais, Jambon de parme, mortadelle
- LA NORDIQUE : saumon fumé, saumon mariné, cornichons, fromage a la crème d'aneth
- LA FROMAGERE : trilogie de notre sélection du moment, fruit (raison, noix), pain
- LA CROUSTILLANTTE : bouchées feuilletées et ses sauces
- L 'ORIENTALE : viandes et grillades, tomates cerise confites, olives vertes et noires
- LA TERRE ET MER : chorizo, crevettes, noix de St- Jacques
- LA GOURMANDE (sucré - salé) : Mini tartelette, fruit, saucisson sec, fromage, mini viennoiserie

Tous les produits sont réalisés à base de produits frais et locaux.

Traiteur
À la Bonne Bouchée
– Au plaisir d'éveiller vos papilles –

CARTE TRAITEUR

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT
72H A L'AVANCE

TEL : 06.67.62.34.08.

Cocktail

LES BOUCHÉES FROIDES

Minimum de 6 pièces de chaque sorte

- Cannelés au chorizo - 0.80€
- Blinis aux saveurs des près et saumon - 1.50€
- Tartelette saumon fumé et chantilly à l'aneth - 2.00€
- Tartelette crème de roquefort AOP et ciboulette - 1.50€
- Tartelette confits d'oignons - 1.50€
- Toast au fromage frais et au thon - 1.50€

Plateaux de wraps - 15 pièces - 30€ (au choix)

- Wraps : jambon pesto rouge, saumon fromage frais, thon et crème chorizo, crudités et fromage frais moutarde à l'ancienne

LES BOUCHÉES CHAUDES

Minimum de 6 pièces de chaque sorte

- Mini quiche - mini pizza - 0.85€
- Cake : olives, jambon, emmental, poivrons, chorizo - 1.50€
- Ficelle au paprika - 0.90€
- Mini burgers - 2.00€
- Mini croque monsieur - 2.00€
- Toast au chèvre chaud et son miel - 1.80€
- Mini vol au vent d'escargots -2.00€

Le kilo 32.00€ (environ 80 pièces)

- Feuilletés : saucisse, olive, jambon fumé aux herbes, emmental curry....
- Gougère bourguignonne

LES TARTES ET ENTREMETS

LES TARTES - 3.00€ (MINI 8 PERS)

- Citron
- Fraises / Framboises (en saison)
- Chocolat
- Fruits : pomme, poire, abricot....
- Pralines roses

LES ENTREMETS - 3.00€ (MINI 8 PERS)

- Royal chocolat
- Fraisiers, Framboisiers (en saison)
- Forêt noire Ou Jour et nuit
- Millefeuille

LES MIGNARDISES - 1.50€ PIECES

Assortiments :
Tartelette citron, fraise, abricots, chocolat, mini choux chantilly, mini muffin, cannelés carambar.....

Tous les produits sont réalisés à base de produits frais et locaux.