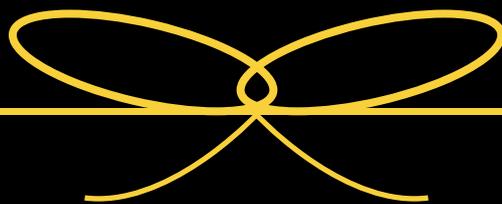


Le Château Bourgogne



Cocktails



Pauses Séminaires



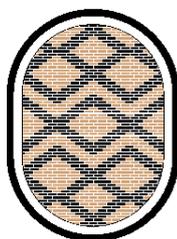
Menus assis



Buffets



Plateaux repas



**TRAITEUR
CHÂTEAU
BOURGOGNE**



Château Bourgogne

Le Restaurant qui se déplace

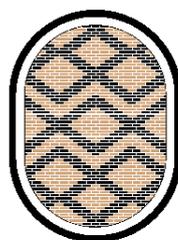
Le restaurant Le Château Bourgogne propose un service traiteur à la carte, depuis 1985. Le chef Gonzalo Pineiro et sa brigade vous concoctent une offre personnalisée, qui ne laissera pas vos convives indifférents ! Nos équipes se déplacent sur le lieu de votre choix, avec cuisiniers et service.

Côté cuisine, créativité et saveurs sont les maîtres mots. L'engagement est clair : proposer des produits frais, de saison et issus de producteurs locaux. Salé et/ou sucré, froid et/ou chaud, cuisiniers et pâtisseries préparent un menu élaboré et raffiné, qui saura enchanter les papilles de vos invités !

Ces différentes offres peuvent évoluer au gré des saisons, des sites que vous aurez sélectionnés et du nombre de participants pour votre événement.

Notre équipe commerciale est à votre entière disposition pour répondre à tous vos besoins et élaborer une offre sur-mesure :

- Par téléphone au 03.80.72.31.13
- Par mail à contact@traiteurs-bourgogne.com



**TRAITEUR
CHÂTEAU
BOURGOGNE**



Château Bourgogne



Une Offre clé en main

p.4

Les Cocktails

p.9

Les Menus à l'assiette

p.12

Les Buffets

p.16

Les Pauses Séminaire

p.18

Les Plateaux Repas

p.21

Les Boissons





Les Cocktails

Les Bouchées Classiques

Froides

- Moricette de jambon cru affiné du Morvan, mascarpone
- Liégeoise de chèvre frais, arlequin de légumes croquants ✓
- Faluche de volaille fermière, mayonnaise au curry
- Wrap de jambon et fromage aux fines herbes
- Crackers de saumon fumé et oignon

Chaudes

- Assortiment de samossas, sauce soja
- Mini muffin à la provençale ✓
- Velouté de Butternut perlé à l'huile de noisettes ✓
- Mini croque-monsieur
- Mini quiche au Comté

Sucrées

- Chou aux fruits rouges
- Verrine façon chocolat liégeois
- Craquant praliné
- Tartelette fruits de saison
- Panna Cotta

Forfait 15 pièces = 27 € HT / personne

Forfait 18 pièces = 32 € HT / personne

Forfait 20 pièces = 35 € HT / personne

✓ = végétarien



Les Cocktails



Les Bouchées Plaisir

Froides

- Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan, Pesto au basilic
- Tartine de Bleu de Bresse et poire confite ✓
- Crousty pomme acidulée et magret de canard
- Wrap façon Niçoise
- Esquimo de jambon persillé de Bourgogne

Chaudes

- Truffe de boudin noir et compotée de pomme verte
- Mini hot dog, ketchup au cassis
- Pithiviers de poulet à l'estragon
- Cappuccino de châtaignes, cacao amer ✓
- Mini brochette de volaille marinée aux épices douces

Sucrées

- Dôme croustillant citron
- Tartelette noix de pécan
- Verrine Pina Colada
- Dijonnais Marron Pain d'épices
- Création chocolat Dulcey spéculoos

Forfait 15 pièces = 29 € HT / personne

Forfait 18 pièces = 34 € HT / personne

Forfait 20 pièces = 37 € HT / personne

✓ = végétarien





Les Cocktails

Les Bouchées Gourmandes

Froides

- Aquarium de crevettes et pomelos
- Opéra de foie gras, mangue et ananas
- Wrap façon Caesar
- Céviche de bar, salpicon de pomme verte
- Pique de boeuf, textura de Pinot Noir

Chaudes

- Nem d'escargots et légumes confits
- Croustillant de crevette en robe de pomme de terre, Sauce soja
- Tataki de saumon bio aux graines de sésame grillées
- Clafoutis de cèpes ✓
- Mini brochette d'agneau façon Tajine

Sucrées

- Burger chocolat passion
- Sucette citron vert gingembre
- Verrine baba au rhum
- Cerise trompe l'oeil
- Carré cacahuète

Forfait 15 pièces = 30 € HT / personne

Forfait 18 pièces = 35 € HT / personne

Forfait 20 pièces = 38 € HT / personne

✓ = végétarien



Les Cocktails



Les Ateliers Salés en supplément du cocktail

- Déclinaison de tapenades : 3 € HT / personne
Assortiment olive, tomate, carotte, courgette, poivron, caviar d'aubergine...
- Déclinaison de tartinade : 3 € HT / personne
Assortiment rillettes de sardine, rillettes de maquereau, rillettes de saumon, rillettes de thon...
- Découpe : 5 € HT / personne
Jambon de pays ou saumon fumé
- Bar à tapas : 5 € HT / personne
Pinchos Serrano, Pinchos thon piquillos, Gaspacho andalou
- Bar à potages : 5 € HT / personne
Potages de saison aux différentes épices du monde ✓
- Bar à Mini burger boeuf : 5 € HT / personne
Assortiment Epoisses, Moutarde de cassis, Cheddar, Tomme...
- Bar à Tataki : 7 € HT / personne
Sashimi, Tartare ou Tataki : Saumon, Thon, Boeuf, Veau
- Bar à escargots : 7 € HT / personne
Nem d'escargot, escargot coquille, briochin d'escargot
- Bar à St Jacques : 7 € HT / personne
St Jacques snackée, en carpaccio, au yuzu

✓ = végétarien





Les Cocktails

Les Ateliers Sucrés en supplément du cocktail

- Bar à Smoothies : 5 € HT / personne
Aux fruits de saison
- Bar à Macarons : 5 € HT / personne
Framboise, citron, chocolat...
- Atelier Panna Cotta : 5 € HT / personne
Avec coulis et fruits frais
- Bar à Cookies : 5 € HT / personne
Aux saveurs du moment



Repas à l'assiette



Le Menu Classique

Entrées

- Jambon persillé de Bourgogne, fine gelée à l'Aligoté, oignons grelots et cornichons
- Tartare de tomate et burrata au pesto ✓
- Pressé de truite du Jura, aioli au pistil de safran

Plats

- Paleron de boeuf confit, sauce vigneronne, gratin au comté affiné
- Dos de cabillaud, crème de moutarde au Chablis, polenta aux olives
- Tofu mariné au soja et légumes wok ✓

Desserts

- Moelleux 3 chocolats
- Tartelette citron meringuée
- Macaron exotique

Entrée + Plat + Dessert = 25 € HT / personne
Supplément 2 fromages = 5 € HT / personne

✓ = végétarien



Repas à l'assiette

Le Menu Plaisir

Entrées

- Tarte fine tiède tomate, noix de pétoncles poêlées et crème au safran
- Velouté Dubarry perlé à l'huile de truffes, bruschetta de jambon cru
- Salade de sucrine et magret de canard fumé, légumes croquants au Calamansi

Plats

- Pavé de sandre doré, velouté à la moutarde, déclinaison de carottes «collection»
- Poulet de Bresse rôti, jus réduit, écrasé de pommes de terre truffé
- Risotto crémeux aux champignons forestiers ♡

Desserts

- Barre 30 bonbons et ses guimauves
- L'Arabica : café caramel
- Parenthèse coco coeur ananas

Entrée + Plat + Dessert = 30 € HT / personne
Supplément 2 fromages régionaux = 5 € HT / personne

♡ = végétarien



Repas à l'assiette



Le Menu Gourmand

Entrées

- Velouté de cèpes bouchon perlé à l'huile de truffes, tartine de serrano
- Cocktail de chair de crabe aux fruits exotiques
- Foie gras de canard «landais» mi-cuit et chutney de fruits

Plats

- Tournedos de lotte au curry, croustillant de tomates et olives
- Filet de boeuf saisi, jus réduit aux truffes, légumes de saison

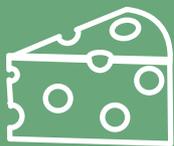
Desserts

- Crumble aux pommes à notre façon
- Pana cotta vanille exotique et brochette d'ananas rôti
- Tarte chocolat du Chef, éclat de noix de pécan

Entrée + Plat + Dessert = 45 € HT / personne
Supplément 3 fromages = 5 € HT / personne

✓ = végétarien





Les Buffets

Le Buffet Classique

Entrées

- Farfalle, tomates confites et olives ✓
- Pâté en croûte de pintade aux griottines
- Mosaïque de légumes méditerranéens, aïoli ✓
- Salade de riz exotique, vinaigrette au curry ✓
- Cannelloni de truite à l'aneth, crème acidulée
- Duo de choux, jambon et comté

Plats

- Suprême de poulet fermier cuit sur peau, sauce estragon
- Dos de cabillaud poché, velouté à la moutarde et au safran

Garnitures

- Mousseline de carotte
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Wok de légumes croquants
- Pomme de terre grenaille ail & persil

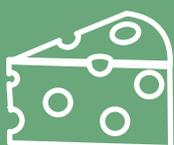
Desserts

- Au choix parmi la liste des gâteaux du moment !

30 € HT / personne

Plateau de fromages régionaux = 5 € HT / personne

✓ = végétarien



Les Buffets



Le Buffet Plaisir

Entrées

- Salade de sucrine et émincé de poulet grillé
- Truite du Jura façon gravelax, zestes de pomelos et pain nordique
- Terrine de légumes méditerranéens au pistil de crocus et tapenade aux olives ✓
- Taboulé de quinoa, poivrons et fruits secs ✓
- Salade de riz aux crevettes et piquillos
- Assortiment de charcuteries de notre région

Plats

- Pavé de saumon façon asiatique, sauce yakitori
- Boeuf bourguignon sauce meurette aux petits oignons confits

Garnitures

- Risotto au parmesan
- Mousseline de patate douce
- Crémeux de betterave
- Tartare de légumes façon ratatouille

Desserts

- Au choix parmi la liste des gâteaux du moment !

35 € HT / personne

Plateau de fromages régionaux = 5 € HT / personne

✓ = végétarien





Les Buffets

Le Buffet Gourmand

Entrées

- Opéra de foie gras au pain d'épices, compotée mangue / ananas
- Céviche de dorade royale au combawa
- Salade crevettes de Madagascar bio et pomelos
- Lingot d'omble Chevalier, chantilly acidulée
- Salade niçoise revisitée au vinaigre de Calamansi
- Carpaccio de boeuf Charolais, fraîcheur de légumes et parmesan

Plats

- Veau confit, jus aux truffes
- Filet de bar, coulis de gambas au curry

Garnitures

- Risotto aux champignons
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
- Flan aux légumes de saison

Desserts

- Au choix parmi la liste des gâteaux du moment !

40 € HT / personne

Plateau de fromages régionaux = 5 € HT / personne

✓ = végétarien



Les Buffets



Les Pâtisseries Automne - Hiver

- Arabica : biscuit café, crémeux Dulcey, mousse café à froid
- Baguera : brownies chocolat blanc, crunchy praliné spéculos, crémeux caramel, mousse chocolat blanc
- Concorde : meringue chocolat, mousse chocolat au lait, copeaux de meringue blanche
- Création : frangipane citron, mousse pop-corn caramélisé, gelée pomme verte
- Karaïbe : biscuit coco, compotée ananas - gingembre et citron vert, mousse fruits exotiques
- Mango : moelleux ananas, mousse fromage blanc, gelée et salpicon mangue
- Marbré : biscuit cuillère chocolat, insert crème brûlée, mousse vanille
- Merlin : biscuit noisette, coulis mûre, mousse framboise
- Némésis : biscuit et croustillant amande, mousse thé vert, confit myrtille
- Paradis Dulcey : meringue, chocolat blanc
- Peanuts : moelleux chocolat, caramel cacahuète, mousse chocolat au lait
- Sweet-nuts : biscuit madeleine, mousse marrons, gelée mandarine, crémeux marrons
- Tarte chocolat-noisette : fond streusel noisette, ganache chocolat noir praliné, pâte sucrée, mousse mascarpone - chocolat au lait et noisette
- Veggie : biscuit chocolat, ganache chocolat noir, mousse au tofu soyeux





Les Séminaires

Les Pauses Classiques

Le matin

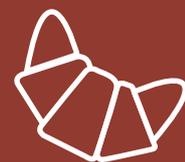
- Café, thé, jus de fruits, eaux minérales Cristaline
30 minutes = 3,50 € HT / personne
- Ajout de 2 mini viennoiseries en assortiment
30 minutes = 5 € HT / personne

L'après-midi

- Café, thé, jus de fruits, sodas, eaux minérales Cristaline
30 minutes = 3,50 € HT / personne
- Ajout de mignardises ou biscuits secs maison
30 minutes = 5 € HT / personne



Les Séminaires



Les Pauses à thème

Fête Foraine

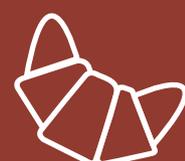
- Popcorn salé ou sucré, assortiment de bonbons, churros, pomme d'amour

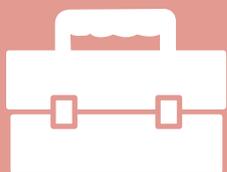
Crêpes & Pancakes

- Sucre, cassonade, confitures artisanales, sirop d'érable, pâte à tartiner chocolat, pâte à tartiner speculoos, miel, lemon curd

Healthy

- Smoothies aux fruits, brochettes de fruits, assortiment de fruits secs et de graines, chia pudding aux fruits de saison





Les Plateaux Repas

Le Plateau Classique

Entrée au choix

- Fraîcheur de tomates d'antan et mozzarella di bufala au pesto
- Gravelax de saumon mariné aux agrumes, chantilly au citron vert

Plat au choix

- Cannelloni de volaille fermière à l'estragon, Salade de Charlotte, échalotes et ciboulette ciselée
- Dos de cabillaud poché aux aromates, mayonnaise safranée, méli-mélo de légumes de saison

Fromage :

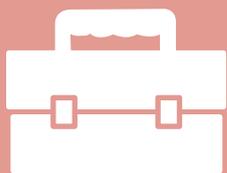
- 1 variété

Dessert au choix

- Le Chococo (macaron, mousse coco et mousse chocolat)
- Opéra aux agrumes

20 € HT

Servi en barquette et accompagné de couverts et verre, d'une serviette en papier, d'un petit pain et d'une bouteille d'eau minérale « Cristaline » 50 cl.



Les Plateaux repas



Le Plateau Végétarien

Entrée au choix

- Taboulé de quinoa bio aux herbes fraîches, minestrone de courgettes et poivrons confits
- Terrine de légumes méditerranéens au pistil de crocus et tapenade d'olives noires

Plat au choix

- Steak de pois chiches au curry de Madras, purée de carottes jaunes
- Tofu mariné et légumes croquants

Fromage

- 1 variété

Dessert au choix

- Salade de fruits
- Panna Cotta aux fruits rouges

20 € HT

Servi en barquette et accompagné de couverts et verre, d'une serviette en papier, d'un petit pain et d'une bouteille d'eau minérale « Cristaline » 50 cl.





Les Plateaux Repas

Le Plateau Prestige

Entrée au choix

- Salade de langoustines et pomelos, chantilly au yuzu
- Ceviche de daurade royale et pomme verte, pousses végétales

Plat au choix

- Emincé de boeuf Charolais, mayonnaise à la truffe, salade de Charlotte
- Filet de bar, vinaigrette au combawa, fricassée de légumes de saison

Fromage

- 2 variétés

Dessert au choix

- Barre chocolat pistache
- L'Exotique (mousse citron vert et gelée mangue)

25 € HT

Servi en barquette et accompagné de couverts et verre, d'une serviette en papier, d'un petit pain et d'une bouteille d'eau minérale « Cristaline » 50 cl.



Les Boissons



Les Forfaits Apéritifs

Classique : 6,00 € HT / personne

- Kir : Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sodas
- Jus de fruits artisanaux
- 2 gougères et feuilletés / personne

Plaisir : 8,00 € HT / personne

- Crémant de Bourgogne et Crème de Cassis
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sodas
- Jus de fruits artisanaux
- 2 gougères et feuilletés / personne

Gourmand : 12,00 € HT / personne

- Champagne Lallier R014
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sodas
- Jus de fruits artisanaux
- 2 gougères et feuilletés / personne

Sur la base d'un verre par personne





Les Boissons

Les Forfaits Vins

Classique : 8,00 € HT / personne

- Bourgogne Chardonnay 2017 – La Chablisienne (1 bouteille pour 6)
- Bourgogne Pinot Noir 2018 – Domaine Pansiot (1 bouteille pour 6)
- Eau minérale (1 bouteille pour 2)

Plaisir : 11,00 € HT / personne

- Mâcon Charnay 2017 – Cave de Charnay-les-Mâcon (1 bouteille pour 6)
- Hautes Côtes de Beaune 2017 – Domaine Carré (1 bouteille pour 6)
- Eau minérale (1 bouteille pour 2)

Gourmand : 20,00 € HT / personne

- Chablis « Cuvée Emeraude » 2017 – Domaine Gautheron (1 bouteille pour 6)
- Maranges 1^{er} Cru « Fussièrre » 2016 – Domaine Bachelet (1 bouteille pour 6)
- Une coupe de Crémant, Domaine Picamelot, par personne avec le dessert
- Eau minérale (1 bouteille pour 2)

Sous réserve de disponibilité des millésimes ci-dessus



Les Boissons



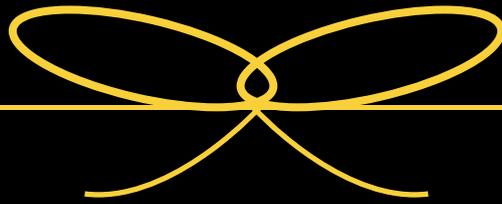
Les Ateliers Bars, en supplément

- Atelier Mojito : 7 € HT / personne
Menthe fraîche, Citron vert, Rhum ambré, Cassonade et Eau gazeuse
- Atelier Bar à Cocktails : 7 € HT / personne
Cuba Libre, Pina Colada, Sex on The Beach
Servis en bonbonne
- Atelier Bar à Champagne : 13 € HT / personne
Assortiment de Crèmes et Liqueurs
Purée de fruits rouges et jaunes
Accompagné de fruits frais

Sur la base d'un verre par personne



Le Château Bourgogne



Cocktails



Pauses Séminaires



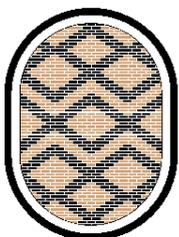
Menus assis



Buffets



Plateaux repas



Traiteur Le Château Bourgogne
22, boulevard de la Marne - 21 000 Dijon
03.80.72.31.13
contact@traiteurs-bourgogne.com
hotel-mercure-dijon.fr/traiteur