



La boutique

Automne 2011

*Menus et tarifs valables jusqu'au dimanche 11 décembre inclus
Notre carte « Fêtes de fin d'année » sera disponible fin novembre*

Bourne Traiteur s'invite chez vous...



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Carte apéritif

Plateau cocktail gourmand

La sphère

Nuage de champignons

Les canapés et petites bouchées

Foie gras aux noisettes sur canapé de pain noir

Roulade de crique drômoise au jambon cru

Brioche au bleu du Vercors et noix

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage

La brochette

Charcuterie et légumes croquants

Les croustillantes tartinettes

Vigneronne au jambon crus fumé du Jura

Tapenade et tomate séchée

10 pièces salées par personne : 10 € (minimum 10 personnes)

Plateau cocktail privilège

La sphère

Nuage de langouste au piment d'Espelette

Les petites bouchées

Macaron au chocolat noir et foie gras

Millefeuilles de saumon et pesto

Saint jacques poêlée, beurre de corail au seigle

Opéra de foie gras et pain d'épices

La brochette

Crevette safranée et tomate marinée

Les croustillantes tartinettes

Saumon Gravad Lax

Tapenade et tomate séchée

Vigneronne et jambon cru fumé du jura

10 pièces salées par personne : 18 € (minimum 10 personnes)



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Pain surprise	36.00 € pièce
Assortiment d'environ 50 minis sandwiches (foie gras, saumon fumé, jambon cru, bleu...)	
Minis caillettes	8.00 € la douzaine
Assortiment de feuilletés pur beurre	36.00 € le kg
Tourte aux légumes d'hiver (ronde 8/10 personnes)	20.00 € pièce
Tarte tartiflette (ronde 8/10 personnes)	20.00 € pièce

Les plaques de tartes et pizzas (environ 80 morceaux apéritifs)
(*Tarif à la plaque*)

Tarte lorraine	23 €
Tarte Grand Père (confiture d'oignons, lard fumé...)	25 €
Tarte Grand Mère (poireaux, jambon maison...)	25 €
Tarte du Vercors (Ravioles de la Mère Maury, duo de saumon...)	30 €
Pizza au fromage (<i>Sauce tomate, emmental...</i>)	20 €
Pizza savoyarde (<i>Sauce tomate, pommes de terre, reblochon, oignons</i>)	24 €
Pizza forestière (<i>Sauce tomate, champignons, jambon cru ...</i>)	24 €
Pizza provençale (<i>Sauce tomate, aubergines confites, jambon cru,...</i>)	26 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

La carte

(Tarif par personne, excepté pour le foie gras tarif au kg)

Entrées froides

Demi-queue de langouste mayonnaise	de 20 à 30 €
Foie gras de canard maison	125.00 € le kg
Verrine de langouste, féroce d'avocat et crabe (6 minimum)	8.00 €
Terrine duo de St jacques au corail, sauce aurore (6 minimum)	5.50 €
Médailon de saumon et mayonnaise	4.00 €
Pâté croute Richelieu	3.00 €
Millefeuilles aux deux saumons et fines herbes (6 minimum)	6.00 €
Saumon fumé frais à l'ancienne (80 g)	6.00 €
Crevettes (100 g)	4.00 €
Ballottine de canard aux pistaches	2.00 €

Entrées chaudes

Demi-langouste à l'américaine	de 20 à 30 €
Cuisses de grenouilles	6.80 €
Gratiné de langouste (pour 2 personnes)	15.00 €
Escargots de bourgogne (douzaine)	6.50 €
Coquille aux fruits de mer	3.80 €
Bouchée aux fruits de mer	3.80 €
Bouchée de lotte, Saint jacques et ciboulette	8.00 €
Gratiné de poissons et fruits de mer (pour 2 personnes)	7.00 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Poissons cuisinés

Lotte à l'Américaine	8.00 €
Langoustines à l'Américaine	6.50 €
Pavé de loup sauce au champagne	7.00 €
Pavé de brochet sauce Nantua	6.00 €
Soufflé de saint jacques à l'Américaine	5.00 €
Turban de sole farci aux crevettes	5.50 €

Plats cuisinés

Poulet aux langoustines	7.00 €
Civet de lièvre	8.50 €
Civet de chevreuil	7.30 €
Civet de biche	6.80 €
Civet de sanglier	7.00 €
Civet de porcelet	4.50 €
Magret de canard aux morilles (2 minimum)	9.00 €
Canard rôti aux girolles	8.50 €
Canard à l'orange	5.80 €
Canard au poivre vert	5.80 €
Canard rôti au jus	5.50 €
Suprême de pintadeau aux girolles	7.30 €
Pintade forestière	5.50 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Plateau de charcuterie Régionale

5.00 € par personne

Galantine de canard aux pistaches, jambon cru de montagne, jésus, pâté de lapin aux pistaches, caillette, saucisse cuite, pâté croute Richelieu, jambon cuisiné au Crozes Hermitage

Légumes (Tarif au kg)

Marrons au jus	22.00 €
Cardons au jus	15.00 €
Cardons à la crème	15.00 €
Dauphinois à la crème	10.00 €
Gratin de potiron	12.00 €
Gratin d'oseille	12.00 €
Gratin de courgettes au jambon	12.00 €
Soufflé d'aubergines	12.00 €
Soufflé d'endives	12.00 €
Gratin de ravioles	13.00 €
Pommes dauphine	10.00 €
Champignons cuisinés à l'ancienne	15.00 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Plats uniques (sur commande, pour 10 personnes minimum)

Couscous

350 g de viande et légumes : agneau, poulet, courgettes, carottes, navet, oignons, poivrons, pois chiches...

200 g de semoule

Sauce forte

La part: 7.20 €

Prix à partir de 30 personnes : 6.70 €

Prix à partir de 100 personnes : 6.20 €

Paella

400 g de paëlla garnie : crevettes, moules, calamars, poivrons, petits pois, tomates ...

Un morceau de poulet par personne

La part: 7.00 €

Prix à partir de 30 personnes : 6.50 €

Prix à partir de 100 personnes : 6.00 €

Tartiflette au reblochon

450 g : pommes de terre, reblochon, oignons, lard fumé, crème...

La part: 7.00 €

Prix à partir de 30 personnes : 6.50 €

Prix à partir de 100 personnes : 5.50 €

Choucroute garnie

350 g de chou d'Alsace cuisiné maison

250 g de charcuterie : saucisse cuite, coti cuit, lard cuit, saucisse de Francfort, saucisse fumée

Pommes de terre vapeur

La part: 7.00 €

Prix à partir de 30 personnes : 6.50 €

Prix à partir de 100 personnes : 5.50 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Nos menus de saison

(sur commande, pour 10 personnes minimum)

Menu des gourmands

Médailillon de saumon
Accompagné de macédoine et crevettes

Canard rôti au jus
Dauphinois à la crème
Champignons à l'ancienne

Le menu : 15.00 €
Prix à partir de 30 personnes : 14.00 €
Prix à partir de 100 personnes : 13.00 €

Menu d'automne du pêcheur

(6 minimum)

Verrine de langouste
Féroce d'avocat et crabe

Lotte à l'américaine
Soufflé d'aubergines individuel
Mini crique

Le menu : 20.00 €
Prix non dégressif



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Menu gastronomique

Foie gras de canard maison
Accompagné d'une confiture d'oignons

Soufflé de saint jacques individuel
Sauce Américaine

Civet de biche
Cardons au jus
Mini crique

Le menu : 25.00 €
Prix à partir de 30 personnes : 24.00 €
Prix à partir de 100 personnes : 23.00 €

Menu des épiqueuriens

Foie gras de canard maison
Accompagné d'une confiture d'oignons

Loup
Sauce champagne
Soufflé d'asperges vertes individuel

Pintadeau fermier de la Drôme
Sauce aux morilles
Cardons à la crème
Mini crique

Le menu : 30.00 €
Prix non dégressif



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Buffets

(sur commande, pour 15 personnes minimum)

Buffet prestige tendance d'automne

Millefeuille aux deux saumons
Et fins herbes

Verrine de crevettes
Féroce d'avocat et crabe

Terrine duo de saint jacques au corail
Sauce aurore

Cocotte à réchauffer
Emincé de veau aux morilles et petits légumes

Le buffet : 30.00 €
Prix à partir de 30 personnes : 28.00 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Buffet Le Sympathique

Crudités

Macédoine
Céleri rémoulade
Salade de tomates
Carottes râpées
Taboulé

Charcuterie maison

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage
Terrine de campagne
Caillette
Saucisson sec
Saucisse cuite

Viande froide

Roti de porc et condiments

Légumes confits à la provençale

Le buffet : 16.00 €
Prix à partir de 30 personnes : 15.00 €
Prix à partir de 100 personnes : 13.00 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Buffet le convivial

Assortiment de salades

Salade niçoise
Taboulé
Salade de riz aux crevettes

Charcuterie maison

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage
Terrine de campagne
Caillette
Saucisson sec

Jambon cru d'Auvergne

Poisson

Médailon de saumon et mayonnaise
Sur un lit de salade verte

Viande froide

Poulet rôti à l'estragon et condiments

Légumes confits à la provençale

Le buffet : 20.00 €
Prix à partir de 30 personnes : 19.00 €
Prix à partir de 100 personnes : 17.00 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

Buffet des Chefs

Assortiments de salades

Salade Vercors

(Ravioles Mère Maury, tomates, noix)

Salade niçoise

(Haricots verts, tomates, pommes de terre, thon, anchois...)

Salade des îles

(Plombs, avocat, surimi, crevettes, citron vert)

Plateau du pêcheur

Saumon Gravad Lax

Terrine de saint jacques

Sauce cocktail et mayonnaise

Plateau de viandes froides

Noix de veau braisée

Poulet rôti à l'estragon

Rosbeef

Sauce verte et condiments

Aubergines confites

Le buffet : 25.00 €

Prix à partir de 30 personnes : 24.00 €

Prix à partir de 100 personnes : 22.00 €



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25

La Maison Bourne s'engage :

- Nos produits sont fabriqués à partir de farine BIO (pâté croute, pizzas, tartes ...)
- Nous valorisons les producteurs Drômois (viande de porc, œufs, légumes, volailles, lapins, fromages...)
- Nous réduisons l'impact sur l'environnement (tri sélectif, recyclage des huiles usagées...)

Nos conditions de vente

Nos préparations sont présentées sur des plats traiteurs éphémères

Tarifs TTC, départ boutique

Frais de livraison à domicile : Romans et bourg de Péage 10 €. Autre destination nous consulter

50 % d'arrhes à verser lors de la réservation. Paiement du solde au plus tard 3 jours avant la date de la réception.

Horaires de la boutique

Du mardi au samedi de 9h à 19h30 sans interruption

Dimanche de 8h à 12h30

Pour vos commandes et questions : Natacha au 04 75 02 14 25

Vacances d'hiver :

La boutique sera fermée du dimanche 1^{er} janvier au lundi 23 janvier inclus.

Ouverture le mardi 24 janvier.



Carte automne 2011

68 places jacquemart 26100 Romans tel : 04 75 02 14 25