



2024

Boucher - Charcutier - Traiteur

MAISON BOURNISIEN

02 32 23 01 89

997, rue Jacquard - 27000 ÉVREUX - E-mail : sarl.bournisien@gmail.com

Lunch et Apéritif

TOASTS ASSORTIS

Plateau de 25 pièces	23,75 €
Plateau de 50 pièces	47,50 €

PETITS FOURS CHAUDS

Plateau de 24 fours à chauffer	19,20 €
Plateau de 42 fours à chauffer	33,60 €
Plateau de 60 fours à chauffer	48,00 €

PAINS SURPRISES

• 5 À 6 PERSONNES (40 TOASTS)

Charcuterie	24,00 €
Poisson	27,80 €
Crudités	24,00 €
Fromage	27,80 €

• 10 À 12 PERSONNES (72 TOASTS)

Charcuterie	36,50 €
Poisson	42,50 €
Crudités	36,50 €
Fromage	42,50 €

Plateau de 12 verrines Perle marine et mousse saumon, Guacamole, tomates et crevettes	15,60 € le plateau
---	-----------------------

Escargotine	1,25 € pièce
-------------	--------------

Plateau assortis de 16 pièces Navettes, mini brochettes, blini saumon Gravlax, moëlleux thon	17,00 € le plateau
--	-----------------------

*Joyeuses
Fêtes*



Entrées Froides

Petit canard en galantine	3,10 €
Terrine de foie gras de canard Français Maison	10,90 €
Terrine de foie gras de canard aux pommes Maison	10,90 €
Terrine au ris de veau et girolles	4,10 €
Coquille de saumon	4,50 €
Avocat aux crevettes	5,00 €
Darne de saumon frais avec œuf farci	6,70 €

Galantine de Saint Jacques <i>.Nouveauté.</i>	7,20 €
Verrine terre et mer	5,70 €
Verrine de saumon-avocat	4,80 €
Pamplemousse cocktail (1/2)	4,20 €
Saumon fumé Maison	6,70 €
Demi-langouste	Selon cours
Coquille Nantua d'écrevisses	5,25 €
Bavarois de crabe aux petits légumes <i>.Nouveauté.</i>	6,90 €

* Nos foies gras sont issus d'une filière française (IGP Sud-Ouest)

Entrées Chaudes

Vol au vent aux ris de veau	8,40 €
Coquille Saint Jacques	7,30 €
Coquille Saint Jacques à la provençale	8,90 €
Lotte au vin jaune et morilles	13,90 €
Coulubiach de saumon (6 personnes)	8,10 €
Filet de Saint Pierre sauce tourteau	7,50 €
Escalope de saumon frais sauce oseille ou crevettes	9,80 €

Dôme de Bar mousseline <i>.Nouveauté.</i>	8,90 €
Saint Jacques sauce crémant	
Escargot de bourgogne (la douzaine)	8,60 €
Cassolette Deauvillaise (St Jacques, rouget, crevettes sauvages, moules)	9,20 €
Gratin de St Jacques	8,90 €
Croustade aux fruits de mer	5,10 €

Viandes Chaudes

Ris de veau braisés aux morilles	15,70 €
Filet de bœuf en brioche (à partir de 6 pers.)	17,30 €
Noix de jambon en croûte sauce madère (à partir de 6 pers.)	7,80 €
Faux-filet rôti sauce madère	9,70 €
Noix de veau aux morilles	9,90 €
Cochon de lait farci aux champignons des bois sauce Périgueux	10,30 €
Filet mignon Richelieu <i>· Nouveauté ·</i>	8,20 €
Rôti de chapon aux cèpes	10,30 €

Volailles

Magret de canard en croûtes <i>· Nouveauté ·</i> d'épices sauce cassis	14,30 €
Crapaudine de caille aux raisins et fruits secs	8,60 €
Suprême de pintade aux girolles	10,50 €
Pintade à la normande (Crème et champignons)	8,70 €
Canard à la normande (Crème et foies de volailles)	9,30 €
Filet de cerf sauce airelles	10,30 €

Rayon Boucherie Traditionnelle

Viande Française sélectionnée par nos soins

Tournedos de bœuf

Faux filet

Rôti de bœuf

Rôti de veau

Gigot

Volaille Fermière nature ou farcie

Chapon

Canette

Pintade

Coquelet

Le prix de nos produits est donné à titre indicatif, il peut varier suivant le cours et les arrivages. Les prix indiqués n'incluent pas les consignes des cassolettes. Nous travaillons des produits frais susceptibles d'être en rupture d'approvisionnement.

Légumes

2 LÉGUMES AU CHOIX 4,90 €

Fagot de haricots verts
Tomate provençale
Pommes dauphines
Écrasé de pommes de terre
Gratin dauphinois
Petit flan aux cèpes

Écrasé potimarron
Purée de patate douce
Tatin de légumes
Flan de légumes
Flan de brocolis aux amandes

Divers Menus

20,50 €

Verrine terre et mer
Noix de veau aux morilles
Écrasé de pomme de terre et tomate provençale

22,00 €

Gratin de St Jacques
Filet mignon Richelieu
Fagot de haricots verts et gratin dauphinois

21,80 €

Galantine de Saint Jacques
Faux-filet rôti sauce madère
Flan de légumes et tomate provençale

24,40 €

Terrine de foie gras de canard
Crapaudine de caille aux raisins et fruits secs
Fond d'artichaud farci et pommes dauphines

26,10 €

Terrine de foie gras de canard
Rôti de chapon aux cèpes
Écrasée de pommes de terre,
marron et fagot de haricots verts

Aucune commande par mail ou Facebook.
Uniquement par téléphone ou en boutique.

- **Commande du 23/24 décembre**
jusqu'au lundi 16 maximum.
- **Commande du 31 décembre**
jusqu'au lundi 23 maximum.

Ouvert le 24 et 31 décembre toute la journée.