



Didier DENIS



Tartine de Pâté à l'igname, Fromage Blanc aux Herbes de Provence, Boûle Rose



DEUX DE CALLEE EN HERBETTE, SIGNATURE BOURGIGNONNE, CRÔTON À L'AIL



Médaille d'agneau, côpes, fèves et tomates cerises rôties



Maître Restaurateur





Didier Denis

Cuisinier



Votre réception à

L'Hostellerie Bourguignonne

Saison 2019/ 2020

Auberge de charme & de Caractère

www.hostelleriebourguignonne.com





1. LES COCKTAILS (page 7 à 10)

Nous incluons dans chacune de nos prestations :

- Le nappage & le juponnage des buffets,
- L'ensemble de la verrerie,
- La vaisselle miniature (éphémère, porcelaine, verre)
- Le matériel et le linge de service, le jetable,

Le personnel de salle et de cuisine responsable de l'installation des buffets, du service et du débarrassage des buffets.

- Privatisation des jardins/terrasses

LE COCKTAIL SOLIDE

FORFAIT COCKTAIL CLASSIQUE
Page 7

Durée prévue/ 1H15 max.

TARIF/Pers.: 15.00€

FORFAIT COCKTAIL GOURMAND
Page 8

Durée prévue 1H15 à 2h00.

TARIF/Pers.: 20.00€

FORFAIT COCKTAIL PRESTIGE
Page 9

Durée prévue 2h00 min.

TARIF/Pers.: 25.00€

LES BOISSONS AU COCKTAIL

TARIF/Pers.: 3.00€

LE FORFAIT SOFTS

Inclut à hauteur d'1/2 bouteille/pers.:

- eaux minérales plates & gazeuses (Evian/Badoit conditionnées en bouteilles de verres)
- Jus de fruits variés

Supplément/bouteille: 5€/L d'eau minérale & 10€/L de jus de fruits.

Votre cocktail au VIN BLANC (Côte chalonaise/mâconnaise)

TARIF/Pers. : 15.00€

Consommation à hauteur d'1/2 bouteille/personne.

Supplément/bouteille : 30.00€

Ex: Montagny « Fût de Chêne » 1er Cru A. Roy 2012

Votre cocktail au CREMANT DE BOURGOGNE

TARIF/Pers. : 20.00€

Consommation à hauteur d'1/2 bouteille/personne.

Supplément/bouteille: 40.00€

Votre cocktail au CHAMPAGNE

TARIF/Pers. : 25.00€

Consommation à hauteur 2-3 flûtes /personne.



LE REPAS ASSIS (page 10 à 17)

Nous incluons dans chacune de nos prestations :

- Le nappage et les serviettes en coton blanc des tables,
- La vaisselle en porcelaine blanche & verre et la verrerie du repas
- Le personnel de salle et de cuisine responsable du dressage du couvert, du service et du débarrassage. L'heure supplémentaire entamée de service après minuit est facturée 150€ht/heure jusqu'à 50 convives et 200€ht/heure jusqu'à 100 convives.

LES MENUS

MENU CONCIS	Inclut un amuse bouche assiette, un plat principal, les fromages et le dessert à l'assiette, café, thé, petits fours et chocolats	TARIF/Pers.:46.00€
MENU 2 PLATS	Inclut un amuse bouche assiette, Une entrée, un plat principal, les fromages et le dessert à l'assiette, café, thé, petits fours et chocolats	TARIF/Pers.:55.00€
MENU 3 PLATS	Inclut un amuse bouche assiette, Une entrée, 2 plats principaux, les fromages et le dessert à l'assiette, café, thé, petits fours et chocolats	TARIF/Pers.:75.00€
COCKTAIL DINATOIRE	Menu dégustation proposé sous forme d'un repas informel animée par des ateliers live des cuisiniers au milieu	TARIF/Pers.:50.00€
LE GRAND BUFFET	Buffets prestige complet détaillé en page 16/17	TARIF/Pers.:60.00€

LA BOISSON DU REPAS

LE FORFAIT SOFTS **TARIF/Pers.:2.50€**
Inclut à hauteur d'1/2bouteille/pers.:

-eaux minérales plates & gazeuses (Evian/Badoit conditionnées en bouteilles de verres)

Supplément/bouteille:5€/L d'eau.

Les vins de notre cave, vous sont proposés en fonction de votre menu, choix et forfait & tarif sur mesure (entre 15€& 30€ble.)

Un service de CRÉMANT DE BOURGOGNE au dessert **TARIF/Pers.:5.00€**
Consommation à hauteur d'une coupe/personne.
Supplément/bouteille: €

Service de CHAMPAGNE au dessert **TARIF/Pers.:8.00 €**
Consommation à hauteur d'une coupe/personne.

Droit de bouchon à la bouteille **TARIF/Pers.:10.00 €**

Droit de bouchon au magnum **TARIF/Pers.:20.00 €**

Le BUFFET DU LENDEMAIN

Forfait (PAGE 17)	TARIF/Pers.:30.00€
Forfait II (page 18)	TARIF/Pers.:36.00€
Vin au tonneau	TARIF/Pers.: 8.00 €



L'Hostellerie Bourguignonne

L'hôtel Tarifs 2019

Chambres climatisées	Type de chambre		Tarifs TTC en €
#1 Douche	Twin confort	2 x 120 cm	140.00
#2 Douche	Single confort	1 x 140 cm	120.00
#4 Douche	double confort	1 x 160 cm	120.00
#5 Douche	Supérieure / Suite Salon	1 x 180 cm/ + 1 x 120 cm + 1 x 80 cm (appoints)	160.00 à 180.00
#6 Douche	double confort	1 x 140 cm	130.00
#7 Douche	double confort	1 x 160 cm	120.00
#8 Bain	Supérieure Suite Junior	1 x 180 cm + 1 x 120 cm (appoint)	150.00 à 170.00
#9 Bain	Double confort	1 x 140 cm	120.00
#10 Douche	Double confort	1 x 140 cm	120.00

Cocktail 10 pièces classique 15€

7

Miches surprise

Miches surprise
Au saumon fumé
Au jambon blanc
À la Rosette
Au jambon cru du Morvan
Pâté de foie & noix



Canapés froids

Saumon fumé à la sciure de hêtre
Ecrevisses / Crevettes roses
Œufs de caille / Crudités
Duo de magret/framboises
Duo Foie gras de
canard/groseilles
Saucisson du Morvan/Bleu de
Bresse

Beignets & Fritures

Crevettes en croûtes de
pomme de terre
Beignets de crevettes
Ablettes de Saône
Accras de morue
Samossas

Feuilletés chauds

Gougères bourguignonnes
Mini quiches/ Mini pizzas
Feuilletés
Au comté / sésame / Pavot
Aux olives / Saucisse de Morteau
Mini tourtes
Escargots en croquilles



Brioches farcies

À la chair de crabe
A la mousseline de foie gras de
canard
Au saumon



Soupes rafraîchies

Pastèque
Crème de concombre
et menthe fraîche
Gaspacho de tomates
Soupe de melon

Minis verrines

Tapenade de courgettes et
chiffonnade de chorizo,
Tomates confites et Bleu de
Bresse et crevettes roses,
Gaspacho de tomates grappe,
guacamole frais et mozzarella,
Tapenade d'aubergine et mini
dés de saucisse de Morteau...

Notification

Détail non contractuels,
certains produits pouvant être



remplacés suivant
l'approvisionnement par des
produits identiques





Lecocktail

Gourmand

20 €

Œuf toqué : Crème brûlée au foie gras

Persillé de sandre aux herbes

Salade d'algues et homard au citron vert

Éventail de tapenade de légumes et variations de pains gourmands

Carpaccio de thon au citron et huile d'olive

Saumon confit et blinis d'œuf de saumon

Cromesquis de pied de cochon (chaud)

Saumon confit à l'aneth

Assortimen de salaison artisanale

En atelier:

Noix de Saint Jacques et polenta à la plancha et
Minis hamburger de charolais à la Plancha, et sauce béarnaise.

-



50€

Cocktail déjeuner / dîné

*: Cocktail prestige d'avant repas concis.

*Feuilletés chauds

- Gougères bourguignonnes
- Mini quiches/ Mini pizzas
- Feuilletés
- Au comté / sésame / Pavot
- Aux olives / Saucisse de Morteau
- Mini tourtes
- Escargots en croûtes



*Beignets & Fritures

- Crevettes en croûtes de pomme de terre
- Beignets de crevettes
- Accras de morue
- Samossas
- Beignets de silure



Minis assiettes chaudes

- Risotto de saignée de Saône au parmesan & aux cèpes,
- Cocotte de volaille de Bresse aux morilles;
- Parmentier de queues de bœuf, sauce Epoisses.

*Pochages

- Petites ravioles de fromages de chèvre à la crème
- Grosses ravioles à la truffe blanche,
- Tortellini ricotta épinard dans un bouillon de poule



Notification

Détail non contractuels, certains produits pouvant être remplacés suivant l'approvisionnement par des produits identiques

*Miches surprise

- Miches surprise
- Ausaumon fumé
- Au jambon blanc
- À la Rosette
- Au jambon cru du Morvan
- Pâté de foie & noix



*Minis verrines

- Tapenade de courgettes et chiffonnade de chorizo,
- Tomates confites et Bleu de Bresse et crevettes roses,
- Gaspacho de tomates grappe, guacamole frais et mozzarella,
- Tapenade d'aubergine et mini dés de saucisse de Morteau...



*Soupes rafraîchies

- Pastèque
- Crème de concombre et menthe fraîche
- Gaspacho de tomates
- Soupe de melon



*Poêlages

- Fricassée d'escargots à la Bourguignonne
- Poêlée de gambas au Pontarlier
- Noix de St Jacques au beurre de cacao



*Canapés froids

- Saumon fumé à la sciure de hêtre
- Ecrevisses / Crevettes roses
- Œufs de caille / Crudités
- Duo de magret / framboises
- Duo Foie gras de canard / groseilles
- Saucisson du Morvan / Bleu de Bresse
- Asperges vertes, chèvre frais en mendant, crabe; tartare de homard, Etc...

*Brioche farcies

- À la chair de crabe
- À la mousseline de foie gras de canard
- Au saumon

*Tranchages

- Jambon Serrano
- Coppa
- Foie gras frais de canard nature au Gin
- Thon Germon cru aux épices douces d'Asie
- Terrines maison suivant saison,
- Saumon fumé / confit à l'Hostellerie.

*minis barbecue

- Brochettes de l'océan
- Brochettes de volaille, d'abats, de porc, de bœuf.

Sélection de fromages frais et affinés
De chez nous et d'ailleurs



Minis desserts assortis
Ou
Buffet de fruits coupés à la fontaine à chocolat



L'entrée fraîche

L'amuse-bouche de saison.
&

Le foie gras de canard au naturel parfumé au Gin,
Confiture de figues aux noix.

Ou

Duo de foie gras de canard ; Apicius aux épices douces et vinaigre balsamique &
foie gras de canard au naturel parfumé au Gin, toast melba.

Ou

Barigoule de homard en coque d'artichaut, saumon confit à l'anis étoilé et citron vert.

Ou

Déclinaison de saumon préparé à l'Hostellerie :
Fumé à la sciure de hêtre, confit à l'anis étoilé,
Rillettes au beurre des Charentes,
Mariné cru façon tartare.

Ou

Pressé de foie gras frais de canard, lentilles vertes du Puy et tomate confite,
petite vinaigrette balsamique.

Ou

Pot au feu de l'océan en demi-gelée d'eau de mer ,
crème légère safranée et salade de coquillages.
(présenté en verrine)

Ou

Demi-homard poché en gaspacho de tomates
grappes, avocat écrasé à la fourchette, huile d'olive
de Nyons.

Ou

Méli mélo de crabe et de St Jacques marinés au citron vert,
crème de corail et pince de crabe en chaud froid.

Ou

Ballottine de sandre de Saône aux
écrevisses, sauce mousseline aux œufs de
truite fumée.



L'entrée chaude

L'amuse-bouche de saison.
&

Marmite de noix de Saint Jacques aux herbes Thaï,
Petits légumes du Val de Saône.

Ou

Duode homard et foie gras poêlé au sésame, petit bouillon à la fève de Tonka.

(+2 €)

Ou

Soufflé de brochet aux écrevisses, coulis de carapace à la Nantua.

Ou

Risotto de sandre de Saône aux cèpes et parmesan Reggiano 14 mois,
Petite salade de shiso à l'huile de cacahuètes grillées.

Ou

Navarin de l'océan aux senteurs de vanille Bourbon.,
Petits légumes du Val de Saône.

Ou

* Petit pâté chaud de gibiers à poils et à plumes aux trompettes de la mort,
Fumet crémeux au poivre vert.

Ou

* Terrine de faisan aux noisettes, pistaches et foie gras frais de canard façon Luculus.

Ou

Cocotte lutée bressane aux escargots de Bourgogne,
rognons de coq et sots l'y laisse, dans un bouillon de cuisson de poule.



Les poissons

Brochette de noix de Saint Jacques aux herbes Thaï,
Polenta d'olive noires moelleuse.

Ou

Bar et langouste aux algues marines,
parfum d'Orient et huile vierge de tomate. (+4€)

Ou

Couscous de l'océan sur un concassé de céréales
au parfum de menthe et de vanille à l'huile d'olive vierge.

Ou

Soufflé de brochet aux écrevisses, coulis de carapace à la Nantua.

Ou

Dos de sandre de Saône rôti à l'unilatéral sur une pomme de terre écrasée au
persil plat, fleur de sel et Beurre de Bresse.

Ou

Tronçon de turbot rôti au jus de viande et compote d'oignons,
Grossetuile aux épices douces.

Ou

Dorade soufflée aux langoustines, sauce normande aux coquillages
et couteaux bretons.

Ou

Lasagnes de cuisses de grenouilles désossées aux pleurotes, sauce fleurette au
Chardonnay.



(Notez que chaque plat bénéficie d'une garniture de légumes,
quelle soit précisée ou non)



Viandes & Volailles

Mignon de veau rôti, son fagotin d'asperges vertes,
Poêlée de premières girolles.

Ou

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, jardinière de petits légumes du Val
de Saône, jus légèrement mielleux.

Ou

Poitrail de pintadeau à la Jurassienne, saucisse de Morteau et vieux Comté,
sauce au vin jaune, quelques morilles.

Ou

Râble de lapereau désossé puis farci à la ricotta, aux pruneaux et basilic, jus au
thym citronné.

Ou

Pavé de filet de bœuf poêlé, méli-mélo de légumes de saison.

Ou

Magret de canard caramélisé au miel,
bonbon croustillant de champignons des bois et cuisse de canard confite,
jusaux mille épices.

Ou

Suprême de volaille de Bresse farci aux morilles,
Sauce au vin jaune.
(Croûte aux morilles: +6€)



(Notez que chaque plat bénéficie d'une garniture de légumes,
quelle soit précisée ou non)



Le dessert

Le gros macaron de framboises, crème au Pontarlier,
Glace aux bonbons d'anis de Flavigny.

Ou

Succès au chocolat Gianduja, glace au Carambar.

Ou

La très fine tarte aux pommes au beurre demi-sel, cannelle, vergeoise,
sauce au caramel mou,
glace à la vanille bourbon.

Ou

Fondant léger au chocolat Guayaquil et crème colombienne.

Ou

Croustillant tiède de fruits frais au Grand Marnier, sorbet fruit de la passion et
coulis de mangue.

Ou

Charlotte aux framboises, sorbet fruits rouges et éventail de coulis de fruits.

Ou

La grande assiette de desserts maison.
(+2.50€)

Petits fours et chocolats.



BUFFET 60€

Buffet de salades

Mesclun, carottes, céleri,
 Salade de taboulé à la menthe,
 Salade de lentilles à la saucisse de Morteau,
 Salade Piémontaise au crabe,
 Tomate mozzarella aubasilic,
 Salade de pâtes multicolores Marco Polo,
 Salade de Paella aux coquillages et
 crevettes, Ratatouille froides à l'huile
 d'olive
 Salade aux céréales, salade niçoise
 Salade francomtoise, salade de maïs au cœur de palmier...etc..

Buffet de poissons

Buisson d'écrevisses
 Buisson de langoustines
 Terrine de sandre aux écrevisses
 Saumon farci St Pierre
 Brochet à la Parisienne
 Saumon fumé à la sciure de hêtre
 Saumon mariné aux herbes
 Saumon confit à l'anis étoilé
 Rollmopps, Maquereaux marinés
 Persillé de rivière

Buffet campagnard

Pâté en croûte luculus
 Grosse terrine de campagne
 Jambon du Morvan, Rosette, Saucisson pur porc
 Andouille traditionnelle, Jambon persillé, Rillettes d'oie
 Mosaïque de volaille aux petits légumes

Suite ci-contre



Le plat chaud

À l'assiette ou au shaffing dish

Confer :

Les poissons page 12

Les viandes page 13

Buffet de pain de campagne et spéciaux

Buffet de fromages frais et affinés

De Bourgogne et d'ailleurs.

En option: +3.50€

Buffet de desserts

Variation gourmande au chocolat, aux fruits de saison, exotiques,
dans tous leurs états,
sorbets et glaces assorties.

Petits fours et chocolats.



Le buffet du lendemain, option 1

N °1

30€/personne

Buffet de salades

Mesclun, carottes, céleri,

Salade de taboulé à la menthe,

Salade de lentilles à la saucisse de Morteau,

Salade Piémontaise au crabe,

Tomate mozzarella au basilic,

Salade de pâtes multicolores Marco Polo,

Salade de Paella aux coquillages et

crevettes, Ratatouille froides à l'huile

d'olive...

Le poulet froid et les sauces qui l'accompagnent

Buffet de pain de campagne et spéciaux

Le fromage blanc bressan enfaisselle

Crème fraîche, sucre et fines herbes.

Le dessert.

Assortiment de tartes en bandes aux fruits.

Café.



Le buffet du lendemain, option 2

N °2

36€/personne

Buffet de salades

Mesclun, carottes, céleri,

Salade de taboulé à la menthe,

Salade de lentilles à la saucisse de Morteau,

Salade Piémontaise au crabe,

Tomate mozzarella au basilic,

Salade de pâtes multicolores Marco Polo,

Salade de Paella aux coquillages et

crevettes, Ratatouille froides à l'huile

d'olive...

Assortiment de charcuteries

Jambon cru, jambon blanc, Coppa, saucissons, rillettes, pâtés en croûte

Gigot d'agneau, rôti de porc et de roastbeef
Et leur farandole de sauces assorties, poulet froid.

Buffet de fromages blanc & fromages affinés

Buffet de pain de campagne et spéciaux

Le dessert.

Assortiment de tartes en bandes aux fruits

Ou

Salade de fruits frais et pain d'épices maison.

Café

LES FORFAITS DE VINS Tarif TTC/personne

Basés sur une demi-bouteille/personne (Vin blanc & vin rouge confondus)

LE FORFAIT : 22.00 €

LE VIN BLANC

Mâcon Uchizy « La Martine » 2011/2012
Domaine Bret Brothers

OU

Montagny A.Roy «Fut de chêne » 2015

OU

Couvent des Jacobins 2014

Domaine Jadot

LE VIN ROUGE

Givry « La Baraude » 2016,

Domaine R. Bourgeon

OU

Morgon « Côte de Py » 2009,

Domaine Jadot

OU

Mercrey « Vieilles Vignes » 2016

Domaine Raquillet

LE FORFAIT : 27.00 €

LE VIN BLANC

Sancerre 2014,

Domaine Marnier Lapostolle

OU

Beaune Saint Désiré 2014

Domaine Buisson

OU

Savigny « Les Guettes » 2013,

Domaine Jadot

LE VIN ROUGE

Beaune Cent Vignes 2014

Domaine Arnoux

OU

Chassagne Montrachet 2014

Domaine Jouard

OU

Savigny Les Guettes 2012

Domaine Jadot

LE FORFAIT : 38.00 €

LE VIN BLANC

Morey Saint Denis 2002/20012

Domaine B.Claire

OU

Chablis « Montée de Tonnerre » 2003/2005/2006

Domaine Billaud Simon

OU

Meursault 2000/2005

Domaine Bouchard Père et Fils

LE VIN ROUGE

Gevrey Chambertin « Jeunes rois » 2013

Domaine Geantet Pansiot

OU

Savigny les Beaune « Champ Chevrey » 2015

Domaine Tollot Beau

OU

Volnay 2015

Domaine Boillot

LE FORFAIT : 15.00 €

LE VIN BLANC

Macon Village 2015/2016

LE VIN ROUGE

Chateau Vieux Rolland 2016

Détail non contractuels : appellations et millésimes risquant d'évoluer au fil du temps.



HOSTELLERIE BOURGUIGNONNE
2, Avenue du Président Borgeot
71350 VERDUN SUR LE DOUBS

www.hostelleriebourguignonne.com
contact@hostelleriebourguignonne.com
Tel : 03 85 91 51 45
Fax : 03 85 91 53 81