



M E N U D E F Ê T E S
2 0 2 5

Burkette

T r a i t e u r
M a î t r e A r t i s a n



*Pour les fêtes, offrez vous
une parenthèse festive et gourmande*





APÉRITIFS

Pain surprise
Charcuterie et fromage 35,50 €
60 toasts

Pain surprise
au saumon fumé 44,00 €
60 toasts

Saucisses cocktails 3,00 €
Nature, boudin blanc - les 100gr.

Mini burger boeuf 2,90 €/pièce

Trio de minis soufflés 3,30 €
Chorizo, champignons et saumon

IDÉE CADEAUX

Offrez un assortiments d'épices
«Terre Exotique»

Large choix disponible en magasin





NOS ENTRÉES

Entrées Froides

Assiette de crabe	8,50 €
Saumon fumé d'Écosse « Maison », les 100gr	6,40 €
Lingot de Saumon fumé et fromage frais, rillettes de saumon	6,50 €
Gravlax à la baie de Timut, les 100gr	6,40 €
Paté croûte d'Oie et airelles, les 100gr	4,00 €
Foie gras «maison», les 100gr	15,00 €



Entrées Chaudes

Bouchée pur beurre au ris de veau, env. 250gr	8,00 €
Bouchée pur beurre à la volaille	6,50 €
Boudin blanc truffé 1,5%, les 100gr	3,00 €
Escargots de Bourgogne, la douzaine	10,80 €
Coquille Saint-Jacques	8,50 €
Coque briochée	7,50 €
(Crevettes sauvages, cabillaud, crème de crustacés)	





NOS PLANCHES FESTIVES

Planche Raclette
14€ / personnes
comprend

Assortiment de charcuterie

Bacon «maison»	2 tranches
Mortadelle «maison»	2 tranches
Rosette	2 tranches
Jambon cru	2 tranches
Jambon blanc «maison»	2 tranches

FROMAGE À RACLETTE AU CHOIX :

Raclette nature (lait cru)200gr.

ou

Raclette fumée (lait cru) 200gr.(+2,00€)



Planche charcuterie - fromage

La Classique 8,50 € / pers.

Jambon blanc «maison», Rosette, Terrine, Jambon cru, Mortadelle à la truffe, Comté, Pierre des Burons





PLATS PRINCIPAUX

Mignon de cerf, sauce gibier 12,00 € la part

Cuisse de Pintade confite,
Sauce forestière 9,00 € la part

Chapon
Sauce au Crémant 10,00 € la part

Omble chevalier
Sauce Béarnaise 9,50 € la part



Risotto crémeux au parmesan
Champignons de Paris, Shiitakes
& petits pois 9,50 € la part

VOLAILLES « Marie Hot »



Dinde PAC*, le kg 23,90 €

Chapon PAC*, le kg 19,90 €

Poularde PAC*, le kg 17,40 €

Chapon de pintade PAC*, le kg 25,80 €

Magret de canard*, le kg 33,00 €

Canette PAC*, le kg 19,00 €

Caille PAC, la pièce 5,50 €

Rôti de chapon fermier, le kg 34,00 €

Rôti de poularde fermière, le kg 32,00 €

*PAC: prêt a cuire





GARNITURES

Lingot de polenta aux cèpes 3,50€
4 pièces

Endives braisées 4,00€
2 pièces

Gratin de butternut et châtaignes 4,90€

Croquettes de pommes de terre 3,50 €
4 pièces

**Gratin Dauphinois à la brisure de truffe
(Tuber melanosporum)** 4,00 €

Gratin Dauphinois 3,00 €

PLATEAUX DE FROMAGES



le Classique
4 à 6 personnes

Petit camembert, 1/4 de Maroilles, Mimolette réserve,
Palet brebis, Bonde fermière

29 €





*Les commandes doivent
impérativement être passées*

Pour Noël
avant
le mercredi 17 Décembre 2025

Pour le Nouvel An
avant
le vendredi 26 Décembre 2025





Ouverture du magasin pendant les Fêtes

Noël

Mardi 23 Décembre
9h00 à 13h00

Mercredi 24 Décembre
8h00 à 16h00

Jeudi 25 Décembre
Fermé

26 et 27 Décembre
Horaires habituels

Nouvel an

Mardi 30 Décembre
9h00 à 13h00

Mercredi 31 Décembre
8h00 à 16h00

1^{er}, 2 et 3 Janvier
Fermé

Réouverture
Mardi 6 Janvier 2026
à 9h00

Artisan Traiteur BURETTE

66 rue Pierre Brabant - 59152 TRESSIN

Tél : 03.20.41.01.20 - burette@orange.fr



BoucherieCharcuterieTraiteurBurette

**Conditions générales de vente
à consulter en magasin**

CONCEPTION GRAPHIQUE:

LOLENKOM
El Laurent Lermyte

lolenkom.fr

Ne pas jeter sur la voie publique