



MENU DE FÊTES 2024

Burette

Traiteur
Maître Artisan

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

APÉRITIFS

- Pain surprise
Charcuterie et fromage** 31,50 €
60 toasts
- Pain surprise
au saumon fumé** 39,50 €
60 toasts
- Saucisses cocktails** 3,00 €
Nature, boudin blanc - les 100gr.
- Mini burger boeuf** 2,90 €/pièce
- Mini Welsh** 3,30 €/pièce

IDÉE CADEAUX

*Coffrets d'assortiments d'épices
«Terre Exotique»
à partir de 21€*



NOS ENTRÉES

Entrées Froides

Bavarois à la truite et crème d'asperge	6,50 €
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 aïnelles, les 100gr	4,30 €
Foie gras «maison», les 100gr	15,00 €



Entrées Chaudes

Bouchée pur beurre au ris de veau, env. 250gr	7,50€
Bouchée pur beurre à la volaille	6,00 €
Boudin blanc truffé 1,5%, les 100gr	3,00 €
Escargots de Bourgogne	10,80 €
<i>La douzaine</i>	
Coquille Saint-Jacques	8,00 €
Coque briochée aux fruits de mer à l'Armoricaine	7,50 €

NOS PLANCHES FESTIVES

Planche Raclette 12€ / personnes

comprend
Assortiment de charcuterie

Bacon «maison»	2 tranches
Mortadelle «maison»	3 tranches
Rosette	2 tranches
Jambon cru	2 tranches
Jambon blanc «maison»	2 tranches

Choix de fromage à raclette

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



Planche charcuterie - fromage

La Classique 7,00 € / pers.
Jambon blanc «maison», Rosette, Terrine, Jambon cru, Comté, Pierre des Burons

La Premium 10,00 € / pers.
Rosette à la truffe, Jambon «maison», Mortadelle à la truffe, Bacon «maison», Comté, Pierre des Burons



PLATS PRINCIPAUX


Mignon de cerf, sauce gibier 10,00 € la part

Magret de canard au jus de pomme
et miel de chataignier 10,50 € la part

Suprême de chapon
Sauce Porto & pain d'épices 9,90 € la part

Ombre chevalier
Sauce Hollandaise 9,00 € la part

 Risotto crémeux au parmesan
Champignons de Paris, Shiitakes
& petits pois 9,00€ la part

 Tartelette de pomme de terre garnie
Pleurotes, champignons de Paris, épinards, sauce Porto
..... 7,00€ 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 €

Ganette PAC*, le kg 19,00 €

Caille PAC, la pièce 5,50 €

Rôti de chapon fermier, le kg 33,80 €

Rôti de poularde fermière, le kg 31,00 €

*PAC: prêt a cuire



GARNITURES

Poêlée de mini choux de Bruxelles et butternut ... 4,50€

Endives braisées 4,00€
2 pièces

Gratin de cèpes, girolles, pholioles, champignons de
Paris et fèves 5,60 €

Croquettes de pommes de terre 3,00 €
4 pièces

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

Gratin Dauphinois 3,00 €



PLATEAUX DE FROMAGES



le Classic

4 à 6 personnes

Petit camembert, Bonde fermière, Dôme, palet brebis ... 24 €

l'Essentiel

4 à 6 personnes

Mimolette réserve, 1/4 de Maroilles AOP, petit Camembert,
Dôme, Palet brebis 33 €





Burette

Les commandes doivent impérativement être passées

Pour Noël :
avant
le mercredi 18 décembre 2024

Pour le Nouvel An :
avant
le jeudi 26 décembre 2024

Ouverture du magasin pendant les Fêtes

Noël

Samedi 21 Décembre
8h30 à 15h00
Dimanche 22 Décembre
Fermé
Lundi 23 Décembre
15h30 à 19h00
Mardi 24 Décembre
8h00 à 16h00
Mercredi 25 Décembre
Fermé

Nouvel an

Samedi 28 Décembre
8h30 à 15h00
Dimanche 29 Décembre
fermé
Lundi 30 Décembre
15h30 à 19h00
Mardi 31 Décembre
8h00 à 16h00
1er et 2 janvier
Fermé

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:

LOLEKOM

El Laurent Lermyte

lolenkom.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

