

Pour passer vos commandes

PAR TÉLÉPHONE DE 9H À 18H
07 81 09 69 46 ou 03 85 89 18 91

PAR INTERNET
www.restaurantducloitre.fr
rubrique «Contact»

PAR MAIL
ghthermal@stbl.fr

Merci de bien vouloir passer
vos commandes au plus tard :

**le jeudi 20 décembre pour
les commandes de Noël**

Réception de vos commandes :
le 24 décembre de 11h à 16h.

**le jeudi 27 décembre pour
le Réveillon et le Jour de l'An**

Réception de vos commandes :
le 31 décembre de 11h à 17h.

Après ces dates, certains produits risquent de manquer.



TOUT EST FAIT MAISON.

**100% DE NOS VIANDES ET VOLAILLES
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.**

**100% DE NOS POISSONS SONT PÊCHÉS
SUR NOS CÔTES FRANÇAISES.**

**100% DE VOTRE COMMANDE SERA TRAITÉE
SUR LA BASE DE PRODUITS «BRUTS-FRAIS».**



Rue du Parc - Parc Thermal
71140 BOURBON-LANCY

Tél : 03 85 89 18 91

Retrouvez-nous sur
www.restaurantducloitre.fr



Conception graphique : Studio Borvo - www.studioborvo.fr - Photographies : © Restaurant du Cloître

Pour les fêtes
de fin d'année...

CARTE TRAITEUR



MENU DE FÊTES 2018



Le Cloître, Maitre Restaurateur, a le plaisir de vous présenter

SA CARTE TRAITEUR 2018

Nos coups de Cœur

• Gougères bourguignonnes
au Comté (30 pièces) 13,30€

• Canapés festifs :
magret, saumon fumé, foie gras
(30 pièces) 28,90€

1 • Saumon Ecossais Label Rouge
fumé par nos soins, tranché
(+ou- 110g) 9,20€ la portion
soit 83,60€ le kg

• Saumon Ecossais Label Rouge
fumé par nos soins, conditionné tranché
à partir de 400g 28,80€
soit 72€ le kg

2 • Terrine de Foie Gras
«Extra-IGP» au naturel
(+ou- 90g / pers) 10,20€ la portion
soit 110€ le kg

• Bloc de Foie Gras
à partir de 400g 36,40€
soit 91€ le kg

Nos Viandes

5 • Magret de canard rôti au miel,
Canada grise 16,70€ / pers.

• Grenadin de veau (dans le quasi)
«servi rosé» et jus de veau
aux trompètes 15,90€ / pers.

6 • Poulet de Bresse à la crème
d'Arbois et morilles 18,10€ / pers.

• Braisé de Charolais de la ferme
de Saint-Denis, jus émulsionné
au beurre fermier 14,80€ / pers.

TOUS NOS PLATS CHAUDS SONT GARNIS
D'UNE ÉTUVÉE DE LÉGUMES
ET D'UN GRATIN DAUPHINOIS.

Nos Entrées et Charcuteries

3 • Cannelloni de saumon Écossais
Label Rouge fumé farci de son émulsion
d'avocat 8,70€ / pers.

• Terrine de Foie Gras
«Extra-IGP» au naturel
(+ou- 90g / pers) 10,20€ la portion

• Médaillon de lapin de la ferme Delaigre
entièrement désossé et farci au foie gras,
puis confit 7,90€ / pers. (80g)

4 • Vol au vent, 12 escargots
de Bourgogne forestier,
crème de savagnin 8,90€ / pers.

• Enroulé de canard
aux pistaches 9,90€ / pers.

Nos Poissons et Crustacés

• Saint-Jacques Bretonne
en coquille, quenelle de poisson,
champignons 18,20€ / pers.

7 • Dos de saumon écossais
Label Rouge, beurre blanc
à l'oseille 15,70€ / pers.

• Médaillons de lotte
à l'armoricaine 16,10€ / pers.

8 • Dos de Cabillaud
et coulis d'étrilles 15,30€ / pers.

TOUS NOS PLATS CHAUDS SONT GARNIS
D'UNE ÉTUVÉE DE LÉGUMES
ET D'UN GRATIN DAUPHINOIS.

LE CHEF SE TIENT À VOTRE ÉCOUTE
POUR TOUTE DEMANDE DE PLATS QUI VOUS FERAIT PLAISIR !
www.restaurantducloitre.fr



Suggestions de présentation

Le Cloître, Maitre Restaurateur, a le plaisir de vous présenter

SES MENUS TRAITEUR 2018

REPAS TRADITION

ENTRÉE + POISSON OU VIANDE : 15,90€
ENTRÉE + POISSON + VIANDE : 22,10€

ENTRÉES

Macédoine hivernale et Canard fumé

Pâté en croûte de veau aux foies caramélisés

6 escargots en persillades

POISSON ET VIANDE

Gratin de poissons sauce Aurore

Fricassée de canard à l'orange

Braisé du Charolais de la ferme de Saint-Denis
cuit sept heures

Étuvée de légumes

QUELQUES SUCRERIES

3,90 € LA PORTION FORMAT INDIVIDUEL
TARIF PRÉFÉRENTIEL DE 2,40€
LA PORTION INTÉGRÉE DANS 1 MENU ACHETÉ

La bûche 2018 (disponible uniquement pour Noël)
Faites confiance à Nicolas pour la confection :
sur la base de Vanille Bourbon,
Courge sucrine du Berry et Fruit de la passion

Entremet mousse chocolat Tanzanie,
mendiant et coque de macaron

Tartelette amandine crème Chiboust,
clémentines confites, éclat de pistache à la menthe

LE CHEF SE TIENT À VOTRE ÉCOUTE
POUR TOUTE DEMANDE DE PLATS QUI VOUS FERAIT PLAISIR !
www.restaurantducloitre.fr

COMPOSEZ VOTRE MENU !

REPAS PRESTIGE

Amuse-bouche
Verrine de betteraves blanches,
brunoise de bœuf Charolais fumé

Entrée

Viande ou Poisson

Composez à votre guise votre repas
en composant celui-ci
à travers notre « Carte Traiteur »

REPAS GOURMANDISE

Amuse-bouche
Verrine de betteraves blanches,
brunoise de bœuf Charolais fumé

Entrée

Viande

Poisson

Composez à votre guise votre repas
en composant celui-ci
à travers notre « Carte Traiteur »

Repas
33,00€
Gourmandise

Repas
24,80€
Prestige