



DAVID BOURNE  
VICE-CHAMPION DU MONDE TRAITEUR

CARTE  
PRINTEMPS - ÉTÉ

---

2025

## L'apéritif

### Le garden party

- Le 🌻 bonbon au foie gras, baie de timut et mangue
- Le 🌻 millefeuille de truite façon gravlax, mozzarella et citron vert
- La 🌻 tartelette caviar d'aubergines, tomate, courgette marinée, basilic et pignon de pin
- Le 🌻 carré de Saint Marcellin, jambon cru de l'Ardèche et noix

35 € le plateau d'assortiment de 16 pièces cocktails

### Le summer

Plateau composé de 4 sortes de canapés évolutifs suivant la fabrication :  
Houmous, artichaud à la barigoule, jambon cru et beurre d'Ardèche, carotte curcuma, saumon fumé et crème de citron, bleu du Vercors...

24 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktails

### La planche apéritive charcuterie fabrication maison

Suivant La fabrication du Chef

*Exemple : pâté croûte, fromage de tête, chorizo, saucisson cuit, jambon persillé...*

24 € la planche

### La Pognette apéro

- 🌻 Intense : mousse de chèvre de notre éleveur et noix
- 🌻 Fraîcheur : truite drômoise marinée aux fines herbes
- 🌻 Rustique : jambon cru d'Ardèche, tomate confite et emmental

35 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail

### Le Mont Gerbier de Jonc (à réchauffer)

Nos minis caillettes : 28 € les 24 pièces

### Le plateau d'assortiment de mini quiches

- La 🌻 végétale : courgette, fleur de thym et piment d'Espelette
- La 🌻 biquette : chèvre ardéchoise, moutarde à l'ancienne, basilic et tomate cocktail
- La 🌻 Drômoise : truite du Vercors et chorizo
- La 🌻 ravioleuse : ravioles de Romans, courgette et estragon

 35 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail

### Les plaques de pizzas : 35 € la plaque d'environ 60 pièces cocktail

- 🌻 Italienne : sauce tomate, mozzarella, basilic, emmental
- 🌻 Petit Nice: sauce tomate, aubergine confite, jambon cru, emmental
- 🌻 Vercors : sauce tomate, ravioles, bleu du Vercors
- 🌻 Pissaladière niçoise

## Le buffet froid

### Les salades

Tarif au saladier (environ 1.700kg). Pour 6 à 8 personnes. Saladier éphémère

🌻 Aubergines confites	40€
🌻 Joli mois de Mai : délicatessen fèves, asperges, parmesan	32€
🌻 Provençale : melon, jambon cru, tomate cerise, chèvre	32€
🌻 Vercors : ravioles, tomate, noix et basilic frais	32€
🌻 Niçoise	32€
🌻 Légumes confits à la provençale	32€
🌻 Mamamia : pâtes, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan	32€
🌻 Taboulé des Andes : semoule, quinoa, fenouil, pickles, yuzu	32€
🌻 Taboulé aux herbes	27€
🌻 Macédoine de légumes	27€
🌻 Nos crudités au choix :	27€
○ Salade de tomates	
○ Betterave	
○ Chou rouge	
○ Céleri rémoulade	

### Le plateau de charcuterie maison

Jambon cuisiné au Crozes Hermitage, Pâté croûte, Saucisson, Caillette, Saucisse cuite, Terrine de campagne

Jambon cru d'Ardèche AOC

55 € le plateau. Pour 6 à 8 personnes environ. L'assortiment varie en fonction de la fabrication

### Le plateau de 3 viandes froides

Rôti de porc, Emincé de volaille, Rôti de veau

50 € le plateau. Pour 10 personnes environ

## La carte

### Les entrées froides 2 personnes minimum par produit

- 🌻 Médaillon de truite, servie avec une mayonnaise  
*Truite d'origine Drôme/Ardèche* 5.50€ pièce
- 🌻 Terrine de poisson, servie avec une mayonnaise  
*Recette suivant arrivage* 5.50€ pièce
- 🌻 Verrine de tomate, mozzarella et magret de canard 5.50€ pièce

### Les entrées chaudes

- 🌻 Tourte coulibiac de truite du vercors à l'ail des Ours  
*Vendue entière. Pour 6 à 8 personnes* 25.00€ pièce

### Les poissons cuisinés 2 personnes minimum par produit

- 🌻 Omble chevalier rôti (Isère)  
Accompagné d'une sauce chartreuse verte 14.00€ la part
- 🌻 Filet de truite du Vercors  
Accompagné d'un jus au citron vert 12.00€ la part
- 🌻 Cuisses de grenouilles 12.00€ la part

### Les viandes cuisinées 2 personnes minimum par produit

- 🌻 Suprême de poulet fermier, jus à la tapenade et romarin 12.00€ la part
- 🌻 Suprême de pintade drômoise, jus tomaté aux fines herbes 12.00€ la part
- 🌻 Bœuf gardianne 7.00€ la part
- 🌻 Mignon de veau, jus aux échalottes 15.00€ la part

**Les gratins** *vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes*

-  Daupinois à la crème 14.00€ / Kg
-  Gratin de courgettes 16.00€ / Kg
-  Gratin d'aubergines 16.00€ / Kg

**Les autres garnitures** *minimum d'1kg par garniture*

-  Aubergines confites 22.00€ / Kg
-  Ratatouille 16.00€ / Kg
-  Poêlée de courgettes aux pignons de pin 16.00€ / Kg
-  Risotto d'été 16.00€ / Kg
-  Poêlée de délicatesses 16.00€ / kg

**Les plats uniques** *commande de 6 personnes minimum par plat*

**Le couscous** : 15.00€ la part

-  Agneau de l'Adèche
-  Poulet fermier
-  Courgettes, Carottes, Navet, Poivrons, Pois chiches
-  Semoule

**La paëlla** : 8.00€ la part

-  Riz
-  ½ cuisses de poulet
-  Crevettes, Moules, Calamars, Poivrons, Petits pois, Tomate

**Lasagnes au bœuf** : 10.00€ la part

**Lasagnes végétariennes** : 10.00€ la part

## Informations complémentaires

Nous sommes à votre disposition pour prendre votre commande aux horaires d'ouverture de la boutique :

<b>Mardi :</b>	<b>9h - 13h / 15h - 19h</b>
<b>Mercredi :</b>	<b>9h - 13h</b>
<b>Jeudi :</b>	<b>9h - 13h / 15h - 19h</b>
<b>Vendredi :</b>	<b>9h - 13h / 15h - 19h</b>
<b>Samedi :</b>	<b>8h30 - 13h / 15h - 19h</b>
<b>Dimanche :</b>	<b>8h30 - 12h30</b>

**Tél :** 04 75 02 14 25

**Mail :** bourne-romans@outlook.fr

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 24 avril 2025 au 31 octobre 2025

Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant. **Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

Nous vous conseillons un délai de commande de 7 jours.

La présentation se fait dans des plats éphémères.

La commande est à retirer à notre boutique de Romans – 68 place Jacquemart.

Afin de valider votre commande, **70 % d'arrhes minimum** sont demandés lors de la réservation. **Nous n'acceptons pas les chèques.**

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas remboursées. Elles seront transformées en avoir pour des achats en boutique ou pour une commande ultérieure, dans un délai de 3 mois.

Nous ne pouvons garantir l'absence complète d'aliments allergènes lors de la fabrication, du stockage ou du transport.

Les produits utilisés dans notre laboratoire : Arachide / Céleri / Crustacés / Fruits à coque / Gluten / Graines de sésame / Lupin / Soja / Mollusques / Moutarde / Œuf / Poisson / Produits laitiers / Sulfites

Les tarifs figurants sur cette carte pourront, à tout moment, faire l'objet d'une augmentation en cas des coûts supplémentaires liés à une hausse du prix des matières premières et/ou des coûts de production.