

The page is decorated with several autumn leaves scattered around the edges. In the top right corner, there are two leaves, one smaller and one larger, both in shades of yellow and orange. In the bottom left corner, there are three leaves, including a large one with yellow and brown tones, and a smaller one with a reddish-brown hue. The background is a plain, light color.

# David Bourne

VICE-CHAMPION DU MONDE DES TRAITEURS

Carte Hiver 2025

---

## L'apéritif

### Le carrément

- Bonbon de foie gras, baie de timut, mangue et biscuit au beurre ardéchois
- Oréo de Saint-Jacques de Saint-Brieuc
- Chou façon ceviche d'omble chevalier de l'Isère en deux textures et gel de citron lime
- Magret fumé par nos soins, piment d'Espelette, sur sa tartelette au potimarron rôti Drômois

Plateau d'assortiment de 16 pièces cocktail : 35 € - non modifiable

### Le 1900 Winter

- Plateau composé de 4 à 5 sortes de canapés évolutifs suivant la fabrication : Roquefort et noix, blinis champignons, cèpes et magret, Houmous betterave, artichaut à la barigoule, jambon cru et beurre d'Ardèche, truite fumée et crème de citron, bleu du Vercors, carré carottes...

Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 24 €

### Le Moelleusement

- Briochette à la crème de roquefort et noix du Dauphiné
- Pognette garnie d'une mousseline au saumon fumé par nos soins et agrumes

Plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail : 35 € - non modifiable

### Le mini croque-monsieur (à réchauffer)

- à la viande des grisons et aux cèpes

Plateau de 35 pièces cocktail : 60 € TTC

### La mini quiche (à réchauffer)

- saint jacques et confit de poireaux

Plateau de 20 pièces cocktail : 35 € TTC

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

- Mini caillettes : 24 € les 24 pièces

## La carte

### Nos entrées froides (2 personnes minimum par produit)

- Pressé de foie gras de canard maison  
*La tranche de 100gr. Canard d'origine France – sous réserve de disponibilité* 13.50 € pièce
- Verrine mousse de saint jacques et potimarron rôti aux noisettes 5.50 € pièce
- Verrine bisque de homard et crevette marinée aux agrumes 5.50 € pièce
- Médaillon de truite  
*Truite origine Drôme, Ardèche ou Isère suivant arrivage* 5.50 € pièce
- Terrine de poisson  
*Poisson suivant arrivage* 5.50 € pièce
- Pâté croûte du moment à partir de 37 €/kg
- Saumon fumé par nos soins 40 € le plateau  
*Plateau d'environ 500g / pour 4 à 5 personnes*

### Nos entrées chaudes (2 personnes minimum par produit)

- Tourte charcutière 28.00 € pièce  
*Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité*
- Tourte jambon maison, cochon ardéchois 24.00 € pièce  
*Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité*
- Coquille de saint jacques et fondue de poireaux 7.00 € pièce
- Quenelle de brochet sauce Nantua 8.00 € pièce
- Bouchée de volaille et champignons 5.50 € pièce
- Gratinée au potimarron et truite Drômoise en cassolette 5.50 € pièce



**Nos poissons cuisinés (2 personnes minimum par produit)**

- Filet de truite du Vercors drômois, rôti au beurre de citron  
Sauce légère yuzu 12.00 € la part
- Royal de rouget mousseline de crevette  
Sauce américaine 10.00 € la part
- Cuisses de grenouilles 12.00 € la part
- Lotte sauce américaine 14.00 € la part

**Nos viandes cuisinées (2 personnes minimum par produit)**

- Mignon de porc sauce aux cèpes 10.00 € la part
- Suprême de poulet fermier drômois, aux langoustines 15.00 € la part
- Cuisse de canard rôti, sauce aux clémentines 8.50 € la part
- Civet de sanglier français 10.00 € la part
- Bœuf gardianne 7.00 € la part
- Cuisse de pintade drômoise aux champignons 7.00 € la part



## Nos accompagnements

- Gratin dauphinois à la crème 14,00 € le kg
- Gratin de potiron 16.00 € le kg
- Cardons au jus 16.00 € le kg
- Risotto crémeux aux petits légumes 16.00 € le kg
- Champignons à l'ancienne 16.00 € le kg

Les gratins (dauphinois, potiron et cardons) sont vendus par barquette de 3 personnes ou 6 personnes.

Pour les autres accompagnements, un minimum d'1 kilo est demandé à la commande.

## Les plats à partager :

- Tartiflette au Reblochon 60.00 € la barquette  
*Barquette pour 6 à 8 personnes environ*
- Lasagnes au bœuf 60.00 € La barquette  
*Barquette pour 6 à 8 personnes environ*



**Notre boutique :**

68 Place Jacquemart  
26100 Romans sur Isère Tél : 04 75 02 14 25  
Mail : bourne-romans@outlook.fr

**Horaires d'ouverture :**

Mardi : de 9h à 13h et de 15h à 19h  
Mercredi : de 9h à 13h  
Jeudi : de 9h à 13h et de 15h à 19h  
Vendredi : de 9h à 13h et de 15h à 19h  
Samedi : de 8h30 à 13h et de 15h à 19h  
Dimanche : de 8h30 à 12h30

Les tarifs indiqués sont TTC et valables du 1er novembre 2025 au 30 avril 2026. Cette carte ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des produits y figurant.

**Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité.**

Délai de commande : 10 jours minimum

La présentation se fait dans des plats éphémères.

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

Les tarifs figurant dans cette carte pourront, à tout moment, faire l'objet d'une augmentation en cas de coûts supplémentaires liés à une hausse du prix des matières premières ou des coûts de fabrication.

En cas d'annulation, les arrhes versées seront transformées en avoir pour des achats en boutique, dans un délai de 3 mois.