



David Bourne

VICE - CHAMPION DU MONDE TRAITEUR

CARTE
PRINTEMPS - ÉTÉ
2026



L'apéritif

Le Garden party

- **Le bonbon** : foie gras, baie de timut et mangue
- **Le millefeuille** de truite façon gravlax, mozzarella et agrume
- **La tartelette** de caviar d'aubergines, tomate, courgette marinée, basilic et pignon de pin
- **Le carré moelleux** de saint Marcellin, jambon cru d'Ardèche et noix
- **Le carré d'Avignon**, carré moelleux, poivron rôti, tomate, échalotte et basilic

35 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail – non modifiable

Le Summer :

Plateau composé de plus de 5 sortes de canapés évolutifs suivant la fabrication :

Mille et une nuit Drômoise, Le Babazouk, Le petit Nyons, Le Tokyo/Vercors, Hot coco chorizo, Saveur d'Orient, Le petit beurre Ardéchois, Sablé crème de saint-jacques, Bleu du Vercors et noix...

24 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail

La Pognette Apéro

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

35 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail – non modifiable

Le Mont Gerbier de Jonc (à réchauffer)

Nos mini caillettes : **24 € 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 et courgettes.

35 € le plateau d'assortiment de 20 pièces cocktail – non modifiable

Les plaques de pizzas

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

35 € la plaque d'environ 60 pièces cocktail



Le buffet froid

Les salades *Tarif au saladier pour 6 à 8 personnes. Saladier de présentation éphémère*

Saladier d'environ 1.7kg

- Aubergine confite 36 €
- Joli mois de Mai : délicatesses (*en saison*), fèves, asperge, parmesan 32 €
- Provençale : melon (*en saison*), jambon cru, tomate cerise, tomme de chèvre 32 €
- Vercors : ravioles, tomate, noix et basilic frais 32 €
- Niçoise : haricots verts, tomate, pommes de terre, œuf, thon, olives et anchois 32 €
- Légumes confits à la provençale 32 €
- Salade italienne : pâtes, tomate, artichauts marinés, oignons rouges, basilic, olives noires et vertes, pignons de pin et ail 32 €
- Taboulé des Andes : semoule, quinoa, fenouil, pickles, yuzu 32 €

Saladier d'environ 1.5kg

- Taboulé aux herbes 22 €
- Macédoines de légumes 22 €
- Nos crudités au choix : 20 €
 - Salade de tomate
 - Betterave à l'huile de noix et féta
 - Chou rouge
 - Céleri remoulade

Le plateau de charcuterie maison

Pâté croûte, Saucisson, Caillette, Saucisse cuite, Terrine de campagne, Jambon cru d'Ardèche AOC...

55€ le plateau, pour 6 à 8 personnes. 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 à 12 personnes





La carte

Les entrées froides 2 personnes minimum par produit

- Médaillon de truite, accompagné de mayonnaise 5.50€ pièce
Truite d'origine Drôme/Ardèche
- Terrine de poissons, accompagné de mayonnaise 5.50€ pièce
Recette suivant arrivage
- Verrine de tomate, mozzarella et magret de canard 5.50€ pièce

L'entrée chaude

- Saucisson brioché au cervelas 20.00€ pièce
Vendu entier. Pour 5 à 6 personnes

Les poissons cuisinés 2 personnes minimum par produit

- Dos de truite du Vercors Drômois, jus au citron vert, pignon de pin et tomate 12.00€ la part
- Cuisses de grenouilles 12.00€ la part
- Bourride de lotte 15.00€ la part

Les viandes cuisinées 2 personnes minimum par produit

- Mignon de veau, jus à l'estragon 15.00€ la part
- Suprême de poulet fermier, jus à la tapenade et romarin 12.00€ la part
- Bœuf gardianne 7.00€ la part
- Cuisse de poulet basquaise 7.00€ la part

Les gratins, *vendus par barquette de 3 personnes et 6 personnes*

- Dauphinois 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 délicatesse (en saison) Tarif suivant arrivage

Les plats uniques

Le couscous, 15.00 € la part / 5 personnes minimum par commande

- Agneau de l'Ardèche
- Poulet fermier
- Courgettes, Carottes, navet, poivrons, pois-chiches
- Semoule

La paëlla, 8.00 € la part / 5 personnes minimum par commande

- Riz
- ½ cuisse de Poulet
- Crevettes, Moules, Calamars, Poivrons, Petits pois, tomate

Lasagnes au bœuf, 70.00 € la barquette pour 6 à 8 personnes environ

Lasagnes végétariennes aux légumes de saison : 70.00 € la barquette pour 6 à 8 personnes environ



Informations complémentaires :

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

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

Tél : 04 75 02 14 25 - **Mail :** bourne-romans@outlook.fr

Les tarifs indiqués sont TTC et valables d'avril 2026 à octobre 2026

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 minimum.

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 4 mois.

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

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.