

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

- Brioche 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

- Pressé de foie gras de canard maison
La tranche de 100gr. Canard d'origine France – sous réserve de disponibilité 13.50 € pièce
- Verrine de saint jacques et potimarron rôti aux noisettes 5.50 € pièce
- Verrine bisque de homard et crevette marinée aux agrumes 5.50 € pièce
- Médaillasson 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
Plateau d'environ 500g / pour 4 à 5 personnes 40 € le plateau

Nos entrées chaudes

- Tourte charcutière
Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité 28.00 € pièce
- Tourte jambon maison, cochon ardéchois
Vendue entière, pour 6 à 8p - sous réserve de disponibilité 24.00 € pièce
- 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

- 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

- 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 minium d'1 kilo est demandé à la commande.

Les plats à partager :

• Tartiflette au Reblochon <i>Barquette pour 6 à 8 personnes environ</i>	60.00 € la barquette
• Lasagnes au bœuf <i>Barquette pour 6 à 8 personnes environ</i>	60.00 € La barquette



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.

Carte non valable pour les fêtes de fin d'année. Celle-ci sera disponible début décembre.