



**OT Traiteur, 235 rue Léopold Le Hon – 01000 Bourg en Bresse**

**[info@ot-traiteur.com](mailto:info@ot-traiteur.com)**

**[www.ot-traiteur.com](http://www.ot-traiteur.com)**

*Menu chapiteau – Percée du Vin Jaune les 4 & 5 février 2012*

*Samedi midi et dimanche midi*

*Formule complète : 22 €*

*Formule plat chaud + dessert : 18 €*

*Entrées au choix :*

*Terrine de volaille au Savagnin aux pleurotes*

*Ou Mousseline de truite aux écrevisses au Macvin, vinaigrette façon gribiche*

*Ou Petite salade de lentilles et pommes de terre aux dés de jambon et Montbéliarde*

*Les plats chauds au choix :*

*Jambon frais au Vin Jaune et champignons*

*Ou Amourette de sandre aux écrevisses, crème au Savagnin*

*Ou Paleron de bœuf confit, sauce au Vin Jaune*

*Légumes au choix :*

*Gratin Mont d'Or à la Jurassienne*

*Ou riz pilaf aux petits légumes et champignons*

*Ou Brocolis à la crème et aux amandes*

*Les fromages au choix :*

*Assiette de Comté et Morbier*

*Ou fromage blanc à la crème*

*Les desserts au choix :*

*Bourdaloue de poires aux amandes*

*Ou Chou à la vanille aromatisée aux Macvin*

*Ou Baba au Vin Jaune*