



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

ENTREES FROIDE

Salade Composée :

Une salade rafraîchissante composée de tomates, œufs, maïs et jambon.

ou

Assiette Savoyarde :

Une délicieuse assiette de salade verte, jambon cru de Savoie et rosette.

ou

Assiette Lyonnaise :

Une assiette gourmande de salade, cervelas chaud et poitrine de pomme de terre tiède.

ou

Assiette Campagnarde :

Une assiette rustique de salade, terrine maison, rosette et poitrine roulée.

ou

Salade Paysanne :

Une salade copieuse avec des lardons, œufs, croutons, tomate et fromage.

ou

Terrine de Poisson Maison :

Notre terrine de poisson maison, servie avec une macédoine de légumes.

ou

Assiette Bn Cooking :

Une assiette spéciale avec des aspics de jambon et œuf, terrine maison et un duo de crudités maison.

ou

Trio de Crudités Maison :

Un trio de crudités maison (betteraves, piémontaise, céleri) accompagné de notre terrine maison.

ou

Feuilleté de Saumon à l'Oseille :

*Un feuilleté de saumon à l'oseille, servi avec sa verdure
(disponible uniquement pour les salles équipées d'un four).*

Chaque plat est préparé avec soin pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable. Bon appétit !



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

VIANDES

Jambon Rôti à la Sauce Madère :

Un jambon rôti délicieusement arrosé d'une sauce madère riche.

Estouffade de Bœuf à la Bourguignonne :

Un bœuf mijoté lentement dans une sauce bourguignonne robuste.

Bœuf Provençale :

Un bœuf savoureux préparé à la manière provençale.

Paleron de Bœuf Braisé :

Un paleron de bœuf tendre, braisé à la perfection.

Sauté de Porc à la Sauce Légère au Poivre Vert :

Un sauté de porc léger, relevé par une sauce au poivre vert.

Rôti de Porc Échine Façon Charcutière :

Un rôti de porc échine, préparé à la manière charcutière.

Rôti de Porc Filet au Jus :

Un rôti de porc filet juteux, servi avec son jus.

Civet de Porc Paysan :

Un civet de porc rustique, préparé à la manière paysanne.

Blanquette de Veau à l'Ancienne :

Une blanquette de veau traditionnelle, préparée à l'ancienne.

Épaule de Veau Rôti Forestière :

Une épaule de veau rôtie, servie avec une sauce forestière.

Cuisse de Canard Sauce Poivre Vert ou Forestière :

*Une cuisse de canard savoureuse, servie avec votre
choix de sauce poivre vert ou forestière.*

Filet de Volaille à la Crème :

Un filet de volaille tendre, nappé d'une sauce crémeuse.

Poulet Basquaise :

Un poulet savoureux, préparé à la manière basquaise.

Poule au Pot Sauce Suprême et ses Petits Légumes :

*Une poule au pot traditionnelle, servie avec une sauce suprême et accompagnée
de petits légumes.*

Coq au Vin :

Un coq mijoté dans du vin, préparé à la manière traditionnelle.



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

GARNITURES

Riz pilaf aux légumes de saison :

Un riz pilaf savoureux avec une sélection de légumes de saison.

ou

Polenta crémeuse aux champignons forestiers :

Une polenta douce et crémeuse garnie de champignons forestiers.

ou

Pâtes fraîches maison :

Des pâtes fraîchement préparées, servies avec une sauce de votre choix.

ou

Gratin dauphinois traditionnel :

Un classique français, préparé avec des pommes de terre et de la crème.

ou

Gratin de Crozet aux épinards et à la crème :

Un gratin savoureux de Crozet, avec des épinards frais et une touche de crème.

ou

Gratin ardéchois authentique :

Un gratin traditionnel de l'Ardèche, préparé avec des ingrédients locaux.

ou

Gratin de chou-fleur à la béchamel :

Un gratin de chou-fleur savoureux, nappé d'une sauce béchamel maison.

ou

Gratin de courgettes au fromage :

Un gratin de courgettes léger, garni de fromage gratiné.

ou

Printanière de légumes frais :

Un mélange de légumes frais de saison, préparés à la façon d'une printanière.

ou

Petits pois à la française avec lardons :

Des petits pois frais cuits avec des lardons pour une touche de saveur supplémentaire.

ou

Duo de flan à l'échalote et champignons persillés :

Un duo de flans savoureux, l'un à l'échalote et l'autre aux champignons persillés.

"Veuillez noter que certains produits peuvent être modifiés en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité."



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

DESSERT AU CHOIX

Tarte au pommes
ou
moelleux chocolat maison et sa crème anglaise
ou
vacherin vanille framboise et son coulis
ou
entremet aux 3 chocolats
ou
crème caramel maison et son biscuit
ou
salade de fruits
ou
tarte au flan
ou
brownie et sa crème Anglaise
ou
éclair chocolat ou café

FROMAGE

fromage sec
Ou
Fromage blanc crème

PRIX /PERS : 13.00€

REPAS SIMPLEMENT LIVRE CHAUD EN CONTAINER (mini 30 personnes)

PRIX /PERS : 14.00€

SANS SERVICE NI VAISSELLE MAIS SERVICE EN CUISINE (mini 60 personnes)

PRIX /PERS : 15.50€

AVEC SERVICE EN CUISINE ET VAISSELLE (mini 60 personnes)

PRIX /PERS : 16.50€

AVEC SERVICE EN SALLE EN CUISINE ET VAISSELLE (mini 60 personnes)



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

CONDITIONS DE VENTE

Livraison dans un secteur de 10 km de Saint-Just-de-Claix au-delà frais de livraison.

En dessous de 60 personnes supplément de 2.00 € / personne

Tarif par personne TTC

et sous réserve d'une importante augmentation de nos fournisseurs.

*Nous vous garantissons des produits frais de qualités et de fabrication maison
ainsi que des plats chauds. Un service rapide.*

LA MISE EN PLACE DE LA SALLE N EST PAS COMPRISE DANS LE TARIF

Pour tous renseignements ou modifications n'hésitez pas à nous contacter.



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

BN COOKING TRAITEUR, VOUS PROPOSE DES MENUS POUR VOS REPAS ASSOCIATIFS À PRIX ATTRACTIFS !

Nos prix s'entendent à la part pour au minimum 20 pers,
récupéré au magasin et livré a partir de 80 personnes dans un rayons de
20km autour de St-Just-de-Claix

ou

frais déplacement à prévoir en supplément si moins de 80 personnes

PRIX /PERS : 7.80€

Menu 1:

Salade verte

Lasagne

Crème caramel

Menu 2:

Terrine Maison

Cote de porc charcutière

Purée de pomme de terre maison

Menu 3:

Assiette de crudités

Bœuf bourguignon avec coquillettes

Menu 4:

Salade d'endives avec une vinaigrette

légère.

Rôti de porc et ses épinards à la crème

Menu 5:

Salade piémontaise

Cuisse de poulet aux herbes avec gratin
dauphinois

PRIX /PERS : 8.80€

Menu 5:

Jambon rôti à la sauce madère

Gratin dauphinois

Menu 6:

Salade verte

Diot de Savoie au vin blanc avec polenta

Menu 7:

Terrine maison

poulet Basquaise et

son riz pilaf

Menu 8:

pâté croute maison

Civet de porc et ses

tagliatelles fraiche

Menu 9:

Choucroute garnie (4 viandes)

avec pommes de terre



BN COOKING

NOS MENUS POUR ASSOCIATIONS, CLUBS,
ENTRE AMIS

BN COOKING TRAITEUR, VOUS PROPOSE DES MENUS
POUR VOS REPAS ASSOCIATIFS À PRIX ATTRACTIFS !

PRIX /PERS : 9.80€

Menu 10:

Salade verte
Paella au poulet et chorizo
Crème caramel

Menu 11:

Salade verte
Charcuterie de Savoie (2)
Tartiflette

Menu 12:

Salade verte aux lardons
Coq au vin et
ses pâtes fraîches

Menu 13:

Salade de jambon et noix
Poule au pot sauce suprême
Riz et ses légumes

Menu 14:

Sauté de dinde colombo
tarte aux fruits de saison

PRIX /PERS : 10.50€

Menu 15:

Salade verte
Cassoulet

Menu 16:

Paella aux poulet et gambas
dessert de saison

Menu 17:

Couscous aux 3 viandes
dessert de saison

Menu 18:

Crudité de saison
Sauté de porc au poivre vert
gratin dauphinois

LES SUPPLEMENTS A LA PERSONNE

fromages sec Tomme de Savoie, saint Marcellin, camembert, gruyère de Savoie 1,20€

fromage blanc fromage blanc à la crème 1,20€

Dessert Crème caramel maison, tarte au pomme, tarte à l'abricot, éclair café ou chocolat 1,60€

Supplément café 1,00€

Supplément pain 0.50€