

## PRIX A LA PORTION - MIN. 8 PERSONNES

### Entrées froides

Présentées sur plat décoré :

- Persillé de Marsannay\* : 4,00 €
- Persillé de Marsannay\* à la Moutarde : 4,50 €
- Persillé de Marsannay\* au Cassis : 4,50 €
- Persillé de Marsannay\* au Pain d'Epices : 4,50 €
- Persillé de Marsannay\* au Foie Gras : 7,00 €

- Terrine de Campagne : 3,40 €
- Terrine de Campagne au Cassis Noir de Bourgogne : 3,80 €
- Pâté en Croute : 4,10 €
- Terrine Forestière : 3,70 €
- Terrine d'Escargots : 3,90 €
- Terrine de Foie Gras Maison à l'Armagnac : 8,90 €

- Aspic d'Œuf Mollet en Gelée de Vin Rouge,
- Compotée d'Oignons : 5,30 €
- Dariole de Choux Fleurs, Coulis de Tomate Epicées : 5,80 €
- Brochette de Magret de Canard à l'Ananas : 7,90 €

- Terrine de Deux Saumons : 4,50 €
- Terine de la Mer, Queue de Langouste : 6,50 €
- Carpaccio de Saumon Frais Mariné à l'Aneth : 5,80 €
- Roulé de Saumon Fumé, Mousseline de Saumon et Crème Ciboulette : 6,80 €

### Entrées chaudes (A partir de 8 personnes)

- Tourte Bourguignonne : 4,20 €
- Tourte de Saumon aux Herbes : 4,20 €
- Tourte de Canard : 5,00 €
- Tourte Bourguignonne aux Escargots : 5,30 €
- Tourte Bourguignonne aux Morilles : 7,90 €

- Œufs en Meurette (2 Œufs Par Personne) : 4,50 €
- Brick de Chèvre au lard : 5,50 €
- Tarte Fine Pommes Boudin Noir : 6,40 €
- Cassolette d'Escargots Dame Fernande : 6,40 €
- Cassolette de St Jacques, Sauce Américaine : 8,40 €
- Duo de St-Jacques et Queue de Lotte Lardée, Sauce Américaine : 9,50 €

Pour les entrées saisonnières, nous consulter.

### Poissons

- Paupiette de Sole à l'Oseille : 6,80 €
- Filet de Sole à La Royale : 8,00 €  
(Sole pêchée en Atlantique Centre-est)
- Filet de Sandre au Vinaigre de Cidre : 8,30 €
- Filet de Cabillaud et Sa Fondue de Poireaux, Réduction de Vinaigre Balsamique : 8,50 €
- Filet de Daurade Frotté au Poivre, Sauce Pinot Noir : 8,70 €
- Filet de Daurade Ficelé aux Asperges et Amandes Grillées, Coulis de Poivrons : 10,00 €
- Filet de Loup de Mer à l'Estragon : 7,50 €
- Filet de Loup de Mer à La Crème de Porto : 7,50 €
- Saumon En Croûte aux petits légumes, Sauce au Bleu : 7,90 €
- Dariole de Saumon Aux Ecrevisses, Sauce au Jurançon : 8,30 €
- Feuilleté de Saumon, Fondue de Poireaux et Champignons Caramélisés : 8,60 €

- Flan de St Jacques, Sauce Américaine : 7,90 €
- Lotte et Julienne de Petits Légumes, Sauce au Noilly : 8,90 €
- Roulé de Truite et Saumon Fumé, Crème de Curry : 8,90 €
- Cassolette de St Jacques, Queues d'Ecrevisses et Champignons Caramélisés, Sauce Crémant de Bourgogne : 9,20 €

### Viandes et volailles

- Cuisse de Poulet à La Crème et Aux Champignons : 6,60 €
- Cuisse de Poulet à La Gaston Gérard : 7,10 €
- Suprême de Poulet aux Morilles : 9,00 €
- Coq au Vin Rouge : 7,10 €
- Roulé de Volaille Maraîchère : 7,00 €

- Salmis de Pintade : 7,90 €
- Cuisse de Pintade Vigneronne : 8,20 €
- Suprême de Pintade Farcie Au Foie Gras, Sauce Cognac : 10,50 €
- Suprême de Pintade Farcie Aux Bolets, Sauce Forestière : 8,90 €

- Bœuf Bourguignon Aux Carottes : 6,80 €
- Pot Bourguignon : 8,20 € (en saison, nous consulter)  
(Moelleux d'épaule de porc et légumes servis en pot individuel)

- Pièce de Bœuf En Croûte, Sauce Porto : 9,80 €
- Filet de Bœuf En Croûte, Sauce Porto : 13,20 €

- Civet de Porc à La Bourguignonne : 7,20 €
- Jambon en Croûte, Sauce Porto (Minimum 10 personnes) : 7,50 €
- Filet Mignon de Porc A La Crème de Moutarde en grains ou Sauce Meurette : 7,480 €
- Filet Mignon de Porc Aigre Doux Au Miel : 8,00 €
- Joue de Porc à l'Oseille : 8,00 €
- Filet Mignon de Porc, Sauce Cabernet et Confit d'oignons au Vinaigre de Cidre : 8,30 €

## Viandes et volailles (suite)

- Blanquette de Veau à L'ancienne aux Petits Légumes d'Autrefois : 6,50 €  
Noix de Veau Forestière : 9,50 €  
Noix de Veau Lardé, Coulis de Poivron : 9,70 €  
Noix de Veau Fourré Pain d'épices, Sauce Pain d'épices : 9,90 €  
  
Cuisse de Canard Confite, Crème de Haricots Blancs : 7,50 €  
Cuisse de Canard aux Baies Roses : 7,50 €  
Magret de Canard Cuit Au Thym, Sauce aux Poivrons Doux: 7,90 €  
Filet de Canard Rôti au Miel, Sauce Miellée : 8,50 €  
  
Civet de Lapin à La Moutarde : 7,10 €  
  
Supplément Sauce Morilles : 3,80 €

## Garnitures de Légumes

- Tomate Provençale : 1,80 €  
Petite Tomate Grappe Rôtie aux Herbes: 2,10€  
Riz Pilaf : 2,50 €  
Flan de Légumes : 2,90 €  
Soufflé de Brunoise de Légumes : 2,90 €  
Dôme de Choux Fleur Gratiné : 2,90 €  
Julienne de Petits Légumes au Noilly : 2,90 €  
Fagots de Haricots Verts : 2,90 €  
Aumônière de Mini Ratatouille : 3,40 €  
Endive Braisée : 2,60 €  
Pomme Fruit et sa Noix de Beurre Demi-sel ou Confiture : 2,60 €

- Gratin Dauphinois : 2,90 €  
Gratin Dauphinois à la Moutarde: 3,00 €  
Gratin Dauphinois Truffes St Jean : 4,80 €

## Plats uniques (Min. 10 personnes)

- Poule au Pot : 7,20 €  
(Poireaux, carottes, navets, céleri rave)  
Choucroute garnie : 7,90 €  
(Pomme de terre, knack, saucisse fumée, jarret de porc, lard fumé)  
Pot au feu : 8,20 €  
(Pomme de terre, poireaux, navets, carottes, jarret de bœuf)  
Potée Bourguignonne : 8,50 €  
(Légumes, jarret de porc, saucisse, lard salé)  
Chili Con Carne : 8,90 €  
Couscous : 8,90 €  
(Légumes, poulet, agneau, merguez, sauce harissa)  
Paëlla : 9,90 €  
(Riz, légumes, moules, calamars, crevette, langoustine, cabillaud, poulet)  
Cassoulet : 10,00 €  
(Haricots blancs, cuisse de canard, saucisse pur porc)

**Fromages** Plateau de Fromages : 2,90 €

## Desserts

- Soupe de Fruits Rouges à La Menthe : 2,20 €  
Tartes aux Pommes : 2,60 €  
Tarte aux Pommes Cassis de Bourgogne : 2,90 €  
Tarte aux Cerises : 2,60 €  
Tarte aux Poires Amandine : 3,20 €  
Nougat Glacé et Coulis : 3,40 €  
Œufs à La Neige et Crème Anglaise : 3,20 €  
Feuilleté Ananas : 3,20 €  
Charlotte et Coulis de Fruits (Poires, Fraises,...) : 3,80 €  
Gâteau Warszawa (Chocolat Noir Vodka) : 4,10 €  
Framboisier et Coulis de Fruit : 3,70 €  
Fraisier et Coulis de Fruits : 3,70 €  
Délice Chocolat Menthe et Coulis de Fruit : 3,50 €  
Absolue (Chocolat, Caramel Salé et Vanille) : 4,50 €  
Buffet de Desserts (Minimum 30 Personnes) : 7,60 €

## Pièce Montée

- Cône: 4 choux par personne : 5,50 €  
Spéciale : 4 choux + nougatine : 7,70 €  
Cône: 4 choux + nougatine: 5,80 €

**PRIX TTC (TVA 10%) - SANS SERVICE - PLAT A EMPORTER**

### EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande  
Afin de vous donner toute satisfaction, toute commande doit :  
- Nous parvenir au plus tard 6 jours avant la date de votre repas  
- Être confirmée par téléphone, fax ou courrier électronique et par le versement d'un acompte dans les 48 heures.  
Tarifs de livraison  
Nous livrons dans un rayon de 30 km au tarif de 15,00 € TTC.  
Au-delà, merci de nous consulter.  
Conditions de paiement  
Un acompte à la commande correspondant à 30 % de celle-ci sera exigé ; le solde à l'enlèvement ou à la livraison de la marchandise, plus la consigne du matériel.  
Matériel et vaisselle  
Sauf accord particulier, la vaisselle et le matériel doivent être rendus propres.  
Les altérations, pertes ou casses seront facturées selon le tarif tenu à votre disposition.  
Litiges et contestations  
Tout litige ou contestation ressort de la compétence des tribunaux de Dijon, à l'exclusion de tout autre.