

PRIX A LA PORTION - MIN. 10 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'Épices : 4,50 €

Persillé de Marsannay* au Foie Gras : 7,00 €

Terrine de Campagne : 3,50 €

Terrine de Campagne au Cassis Noir de Bourgogne : 3,80 €

Terrine Forestière : 3,80 €

Terrine de Campagne aux Escargots : 3,90 €

Terrine de Canard Pistachée : 3,80 €

Terrine de Pintade aux Raisins : 3,80 €

Terrine d'Agneau au Whisky : 3,80 €

Foie Gras Maison à l'Armagnac : 8,90 €

Foie Gras Maison au Jurançon : 8,90 €

Aspic d'Œuf Mollet en Gelée de Vin Rouge,

Compotée d'Oignons : 6,50 €

Dariole de Choux Fleurs, Coulis de Tomate Épicées : 5,50 €

Brochette de Magret de Canard à l'Ananas : 8,00 €

Terrine aux Deux Saumons : 4,50 €

Darne de Saumon en Gelée de Chardonnay,

Sauce Andalouse : 5,00 €

Terrine de Saumon aux St Jacques : 5,50 €

Pressée de Saumon aux Petits légumes : 5,80 €

Carpaccio de Saumon Frais Mariné à l'Aneth : 5,80 €

Fraîcheur d'Artichaut, Concassé de Tomates et Filet de Rouget,

Crème Ciboulette : 5,50 €

Entrées chaudes

Tourte Bourguignonne : 5,00 €

Tourte de Saumon aux Herbes : 6,00 €

Tourte de Canard : 6,00 €

Tourte Bourguignonne aux Escargots : 6,00 €

Tourte Bourguignonne aux Morilles : 8,50 €

Feuilleté à la Viande Pistachée ou Cassis : 5,00 €

Velouté Dubarry au Lard et son Gréssin : 4,50 €

Œufs en Meurette (2 Œufs Par Personne) : 5,00 €

Brick de Chèvre au lard : 5,50 €

Cassolette d'Escargots Dame Fernande : 6,50 €

Cassolette de St Jacques, Sauce Américaine : 8,50 €

Duo de St-Jacques et Queue de Lotte Lardée,

Sauce Américaine : 9,50 €

Poissons

Paupiette de Sole à La Royale : 8,00 €

(Sole pêchée en Atlantique Centre-est)

Dos de Sandre au Vinaigre de Cidre : 9,00 €

Dos de Cabillaud au Jurançon : 7,50 €

Dos de Cabillaud et Sa Fondue de Poireaux, Réduction de

Vinaigre Balsamique : 8,50 €

Filet de Dorade Frotté au Poivre, Sauce Pinot Noir : 8,70 €

Filet de Dorade Ficelé aux Asperges et Amandes Grillées, Coulis de Poivrons : 9,00 €

Dos de Loup de Mer à l'Estragon : 8,00 €

Dos de Loup de Mer à La Crème de Porto : 8,00 €

Dariole de Saumon Aux Ecrevisses, Sauce au Chablis : 8,50 €

Dariole aux Deux Saumons, Sauce Crémant de Bourgogne : 8,50 €

Feuilleté de Saumon, Fondue de Poireaux et Champignons

Caramélisés : 8,60 €

Flan de Saumon aux St Jacques, Sauce Américaine : 10,00 €

Lotte et Julienne de Petits Légumes, Sauce au Noilly : 9,00 €

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 : 10,50 €

Viandes et volailles

Cuisse de Poulet Gaston Gérard : 7,50 €

Cuisse de Poulet Basquaise : 7,50 €

Cuisse de Poulet au Comté : 7,50 €

Suprême de Volaille, Sauce Meurette : 8,50 €

Suprême de Volaille Farce lardée, Sauce Bolets et Cèpes : 09,00 €

Suprême de Volaille aux Morilles : 10,50 €

Cuisse de Pintade Vigneronne : 8,50 €

Suprême de Pintade Farcie Au Foie Gras, Sauce Crémant de Bourgogne : 11,50 €

Suprême de Pintade Farcie Aux Bolets, Sauce Forestière : 9,50 €

Bœuf Bourguignon Aux Carottes : 7,00 €

Joue de Bœuf au Vin Rouge : 9,00 €

Pièce de Bœuf En Croûte, Sauce Porto : 9,80 €

Filet de Bœuf En Croûte, Sauce Porto : 13,50 €

Jambon en Croûte, Sauce Porto : 7,50 €

Filet Mignon de Porc à La Crème de Moutarde en grains ou Sauce Meurette : 8,00 €

Filet Mignon de Porc Aigre Doux Au Miel : 8,00 €

Joue de Porc à l'Oseille : 8,00 €

Filet Mignon de Porc en Croute, Sauce Cabernet et Confit d'oignons au Vinaigre de Cidre : 8,50 €

Pot Bourguignon : 8,50 €

(Moelleux d'épaule de porc et légumes servis en pot individuel)

Viandes et volailles (suite)

Filet Mignon de Porc en Croûte, Sauce Bolets et Cèpes : 9,00 €
 Confit de Porc de 12 Heures et écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Aberquina en Parmentier, Sauce Chardonnay : 9,00 €

Blanquette de Veau : 8,00 €
 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 aux Fruits Rouges : 8,50 €
 Magret de Canard Cuit Au Thym, Sauce aux Poivrons Doux : 8,50 €
 Filet de Canard Rôti au Miel, Sauce Miellée ou
 Confit de Figues : 8,50 €

Epaule d'Agneau Farcie, Sauce Forestière : 10,50 €

Supplément Sauce Morilles : 4,00 €

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 aux Amandes : 2,90 €
 Julienne de Petits Légumes au Noilly : 2,90 €
 Fagots de Haricots Verts : 2,90 €
 Aumônière de Mini Ratatouille : 3,50 €
 Pomme Fruit et sa Noix de Beurre Demi-sel ou
 Confiture : 2,60 €

Pommes Duchesses aux Amandes : 2,90 €
 Gratin Dauphinois : 2,90 €
 Gratin Dauphinois à la Moutarde : 3,00 €
 Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Aberquina : 2,50 €
 Moelleux de Polenta au Parmesan : 2,50 €

Plats uniques (Min. 10 personnes)

Poule au Pot : 7,20 €
 (Poireaux, carottes, navets, céleri rave)
 Choucroute garnie : 8,00 €
 (Choux cuisiné, pomme de terre, knack, saucisse fumée, échine ou jambon fumé, 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 : 9,00 €
 (Légumes, poulet, agneau, merguez, sauce harissa)

Paëlla : 9,90 €

(Riz, légumes, moules, calamars, crevette, langoustine, cabillaud, chorizo, poulet)

Cassoulet : 10,00 €

(Haricots blancs, cuisse de canard, saucisse pur porc)

Fromages Plateau de Fromages : 3,00 €

Desserts

Soupe de Fruits Rouges à La Menthe : 2,50 €
 Tartes aux Pommes : 2,60 €
 Tarte aux Pommes Cassis : 3,00 €
 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 €
 Framboisier et Coulis de Fruit : 3,70 €
 Fraisier et Coulis de Fruits : 3,70 €
 Poire Pochée au Vin Rouge et aux Epices Pain d'Epices : 3,50 €
 Tartelette Chocolat Framboise : 3,00€
 Gâteau Warszawa (Chocolat Noir Vodka) : 4,00 €
 Moelleux Chocolat aux Griottines : 3,50 €
 Absolue (Chocolat, Caramel Salé et Vanille) : 5,00 €
 Buffet de Desserts (Minimum 30 Personnes) : 7,50 €

Pièce Montée

Cône - 2 choux par personne : 4,60 €

Cône - 4 choux : 9,00 €

Spéciale : 2 choux : 5,00 €

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 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 (25,00€ TTC le dimanche et jours fériés). Au-delà de 30 km, merci de nous consulter.

Conditions de paiement

Un acompte à la commande correspondant à 20 % 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.