

MIN. 10 PERSONNES

Entrées froides

Présentées sur plat décoré :

Persillé de Marsannay®

Persillé de Marsannay® à la Moutarde

Persillé de Marsannay® au Cassis

Persillé de Marsannay® au Pain d'Épices

Persillé de Marsannay® au Foie Gras

Terrine de Campagne

Terrine de Campagne au Cassis Noir de Bourgogne

Terrine Forestière

Terrine de Campagne aux Escargots

Terrine de Canard Pistachée

Terrine de Pintade aux Raisins

Terrine d'Agneau au Whisky

Foie Gras Maison à l'Armagnac

Foie Gras Maison au Jurançon

Aspic d'Oeuf Mollet en Gelée de Vin Rouge,

Compotée d'Oignons

Dariole de Choux Fleurs, Coulis de Tomate Épicées

Brochette de Magret de Canard à l'Ananas

Terrine aux Deux Saumons

Darne de Saumon en Gelée de Chardonnay,

Sauce Andalouse

Terrine de Saumon aux St Jacques

Pressée de Saumon aux Petits légumes

Carpaccio de Saumon Frais Mariné à l'Aneth

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

Crème Ciboulette

Entrées chaudes

Tourte Bourguignonne

Tourte de Saumon aux Herbes

Tourte de Canard

Tourte Bourguignonne aux Escargots

Tourte Bourguignonne aux Morilles

Feuilleté à la Viande Pistachée ou Cassis

Velouté Dubarry au Lard et son Gréssin

OEufs en Meurette (2 OEufs Par Personne)

Brick de Chèvre au lard

Cassiolette d'Escargots Dame Fernande

Cassiolette de St Jacques, Sauce Américaine

Duo de St-Jacques et Queue de Lotte Lardée,

Sauce Américaine

Poissons

Paupiette de Sole à La Royale

(Sole pêchée en Atlantique Centre-est)

Dos de Sandre au Vinaigre de Cidre

Dos de Cabillaud au Jurançon

Dos de Cabillaud et Sa Fondue de Poireaux, Réduction de

Vinaigre Balsamique

Filet de Dorade Frotté au Poivre, Sauce Pinot Noir

Filet de Dorade Ficelé aux Asperges et Amandes Grillées, Coulis

de Poivrons

Dos de Loup de Mer à l'Estragon

Dos de Loup de Mer à La Crème de Porto

Dariole de Saumon Aux Ecrevisses, Sauce au Chablis

Dariole aux Deux Saumons, Sauce Crémant de Bourgogne

Feuilleté de Saumon, Fondue de Poireaux et Champignons

Caramélisés

Flan de Saumon aux St Jacques, Sauce Américaine

Lotte et Julienne de Petits Légumes, Sauce au Noilly

Roulé de Truite et Saumon Fumé, Crème de Curry

Cassiolette de St Jacques, Queues d'Ecrevisses et Champignons

Caramélisés, Sauce Crémant de Bourgogne

Viandes et volailles

Cuisse de Poulet Gaston Gérard

Cuisse de Poulet Basquaise

Cuisse de Poulet au Comté

Suprême de Volaille, Sauce Meurette

Suprême de Volaille Farce lardée, Sauce Bolets et Cèpes

Suprême de Volaille aux Morilles

Cuisse de Pintade Vigneronne

Suprême de Pintade Farcie Au Foie Gras, Sauce Crémant de Bourgogne

Suprême de Pintade Farcie Aux Bolets, Sauce Forestière

Boeuf Bourguignon Aux Carottes

Joue de Boeuf au Vin Rouge

Pièce de Boeuf En Croûte, Sauce Porto

Filet de Boeuf En Croûte, Sauce Porto

Jambon en Croûte, Sauce Porto

Filet Mignon de Porc à La Crème de Moutarde en grains ou Sauce Meurette

Filet Mignon de Porc Aigre Doux Au Miel

Joue de Porc à l'Oseille

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

Pot Bourguignon

(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
Confit de Porc de 12 Heures et écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Aberquina en Parmentier, Sauce Chardonnay

Blanquette de Veau
Noix de Veau Forestière
Noix de Veau Lardé, Coulis de Poivron
Noix de Veau Fourré Pain d'épices, Sauce Pain d'épices
Cuisse de Canard aux Fruits Rouges
Magret de Canard Cuit Au Thym, Sauce aux Poivrons Doux
Filet de Canard Rôti au Miel, Sauce Miellée ou
Confit de Figs

Epaule d'Agneau Farcie, Sauce Forestière

Supplément Sauce Morilles

Garnitures de Légumes

Tomate Provençale
Petite Tomate Grappe Rôtie aux Herbes
Riz Pilaf
Flan de Légumes
Soufflé de Brunoise de Légumes
Dôme de Choux Fleur Gratiné aux Amandes
Julienne de Petits Légumes au Noilly
Fagots de Haricots Verts
Aumônière de Mini Ratatouille
Pomme Fruit et sa Noix de Beurre Demi-sel ou Confiture

Pommes Duchesses aux Amandes
Gratin Dauphinois
Gratin Dauphinois à la Moutarde
Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Aberquina
Moelleux de Polenta au Parmesan

Plats uniques (Min. 10 personnes)

Poule au Pot
(Poireaux, carottes, navets, céleri rave)
Choucroute garnie
(Choux cuisiné, pomme de terre, knack, saucisse fumée, échine ou jambon fumé, lard fumé)
Pot au feu
(Pomme de terre, poireaux, navets, carottes, jarret de boeuf)
Potée Bourguignonne
(Légumes, jarret de porc, saucisse, lard salé)
Chili Con Carne
Couscous
(Légumes, poulet, agneau, merguez, sauce harissa)

Paëlla
(Riz, légumes, moules, calamars, crevette, langoustine, cabillaud, chorizo, poulet)
Cassoulet
(Haricots blancs, cuisse de canard, saucisse pur porc)
Fromages Plateau de Fromages

Desserts

Soupe de Fruits Rouges à La Menthe
Tartes aux Pommes
Tarte aux Pommes Cassis
Tarte aux Cerises
Tarte aux Poires Amandine
Nougat Glacé et Coulis
OEufs à La Neige et Crème Anglaise
Feuilleté Ananas
Charlotte et Coulis de Fruits (Poires, Fraises,...)
Framboisier et Coulis de Fruit
Fraisier et Coulis de Fruits
Poire Pochée au Vin Rouge et aux Epices Pain d'Epices
Tartelette Chocolat Framboise
Gâteau Warszawa (Chocolat Noir Vodka)
Moelleux Chocolat aux Griottines
Absolue (Chocolat, Caramel Salé et Vanille)
Buffet de Desserts (Minimum 30 Personnes)

Pièce Montée

Cône - 2 choux par personne
Cône - 4 choux
Spéciale : 2 choux

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
- Etre 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.