

MAISON RAMEL



Informations

page 2

Plats

page 9

Buffet

page 14

Menus

page 4

Plats conviviaux

page 10

Fromages

page 14

Cocktails

page 6

Volailles

page 11

Point relais

page 15

Entrées

page 8

Desserts

page 12

Epiphanie

page 16

Fêtes
2024-2025

Informations

Bien manger rime avec sérénité lorsque tout est bien organisé.



La Maison Ramel
part en tournée

voir conditions page 15

Pour passer vos commandes

Nous vous informons que nous prenons des commandes fermes et définitives.

2 NUMÉROS :

03 84 72 00 32 • 03 84 72 62 79

Dole

Boutique Gourmande

Centre-ville de Dole
12 rue de Besançon
39100 Dole - 03 84 72 00 32
Du mardi au samedi
de 8h00 à 19h00 NON STOP

Espace Gourmand

2 rue Pierre Vernier
Zone commerciale des Epenottes
39100 Dole - 03 84 72 62 79
De 9h00 à 18h00
Du lundi au samedi

Dijon

Marché Gourmand

Marché couvert des halles de Dijon
21000 Dijon - 03 80 50 14 89
De 7h00 à 13h00
Les mardis, vendredis et samedis

COMMANDE EN LIGNE

à partir du 1^{er} décembre

Flashez le code ci-dessous



CLICK &
COLLECT

Simple, rapide et efficace !

Vous pouvez passer commande
pour 24 et 25 : jusqu'au 22 décembre à 12h00*
pour 31 et 1^{er} : jusqu'au 29 décembre à 12h00*

* dans la limite des produits disponibles et sous réserve d'approvisionnement des matières premières

Pour retirer vos commandes

Dole

Espace Gourmand

2 rue Pierre Vernier - Z.C. des Epenottes
Parking privé et gratuit
le 24 décembre de 9h00 à 17h00
le 25 décembre de 8h00 à 12h00
le 31 décembre de 9h00 à 17h00

Une tranche horaire de 2 heures de retrait sera convenue ensemble.
Merci de bien la respecter pour optimiser l'organisation.



Les commandes du 23/12 et 01/01 sont à retirer à la boutique du centre-ville de Dole (12 rue de Besançon)
le 23 décembre de 13h00 à 17h00
le 1^{er} janvier de 9h00 à 11h00

Dijon

Marché Gourmand

24 et 31 décembre
Sous les halles de Dijon, au camion dehors

FR
39.198.217
CE

Produits Maison fabriqués dans notre laboratoire
de production agréé aux normes CE.

Consultez la liste des allergènes en flashant le code ci-contre



Ouvertures
supplémentaires

Boutique Gourmande Dole

Dimanche 22 décembre :
de 8h00 à 18h30 NON STOP

Dimanche 29 décembre :
de 8h00 à 12h00

Lundis 23 et 30 décembre :
de 8h00 à 18h30 NON STOP

Mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier :
de 8h00 à 12h00

Dimanche 8 janvier :
de 8h00 à 12h00

Marché Gourmand Dijon

Lundis 23 et 30 décembre :
de 7h00 à 13h00

Menus

RULANTICA

Petit Chef

- Filets de cailles marinés
- Gratin de coquillettes au comté
- ...
- Olaf cake

9€50

TICKET D'OR À GAGNER* :

UNE JOURNÉE AU PARC AQUATIQUE "RULANTICA" POUR 4 PERSONNES

À CHAQUE MENU ENFANT ACHETÉ...
... UNE CHANCE DE GAGNER

JOYEUSES FÊTES !

* TICKET D'OR CACHE DANS UN SACHET DE BONBONS, 1 SACHET PAR MENU.
1 TICKET TOUS LES 100 MENUS

Saphir

Menu
1 entrée
27€90

Menu
complet
36€10

Foie gras gastronomique, pain d'épices et mirabelles

ou

Tartelette de langouste et légumes façon thermidor, chips de comté

et/ou

Donuts de veau, ris de veau, fondue de poireaux et champignons, sauce crème de morilles

ou

Cocotte de lotte, gambas et saumon sur son petit épeautre façon paëlla

Rôti de volaille marbré aux morilles, crème de Vin Jaune

ou

Confit de bœuf de 24 heures, gel abricot romarin et jus corsé

et

Duo de légumes au choix (voir page 9)
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix (voir pages 12 et 13)



Prix par personne / 2 personnes minimum par menu

Cobalt

Menu
1 entrée
25€20

Menu
complet
31€10

Finger de foie gras et pomme à la gelée de griotte

ou

Tartare de saumon sur son croustillant aux graines, chantilly verveine citron

et/ou

Cannelloni de saumon mirabelle et amande, crème de parmesan

ou

Croustillant d'escargots à la Bourguignonne, crème d'ail et persil

Dos de cerf sauce Grand Veneur

ou

Filet de volaille fermier poché au vin chaud

et

Duo de légumes au choix (voir page 9)
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix (voir pages 12 et 13)



Prix par personne / 2 personnes minimum par menu

Klein

21€70

Saumon frais printanier et sa bourgeoise de légumes

ou

Feuille à feuille "Comtois"
Pomme de terre, saucisse fumée, comté, moutarde à l'anclenne

Cuisses de coq au vin jaune

ou

Pavé de saumon crème de poireaux

et

Duo de légumes au choix (voir page 9)
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix (voir pages 12 et 13)

Les Plats conviviaux

Les plats uniques (disponible à partir de 4 personnes)

Paëlla 9,90 €

Poulet, langoustines, moules, petit maigre de porc, riz, pavlons, petits pois, aromates

Couscous 9,90 €

Poulet, merguez, agneau, légumes, semoule



Raclette (disponible en 4 et 6 personnes)

Fromage (200 gr. / pers.)
et charcuteries variées (10 tr. / pers.) 9,20 €

Pierrades (disponible en 4 et 6 personnes, 200 gr. / pers.)

L'Originale 7,95 €

bœuf / veau / magret / poulet / porc

La Festive 10,35 €

bœuf / veau / poulet / foie gras / filet de caille / la surprise du chef

Tourtes

Disponible en 4 et 6 personnes La part

Cuisses de grenouilles et champignons 4,30 €

Morilles et champignons 5,10 €

Disponible en 4, 6 et 10 personnes La part

Jurassien 3,20 €

Viandes en Croûte

Disponible à partir 6 personnes

	Sauce porto	Sauce morilles
Jambon à l'os	7,70 € / pers.	10,20 € / pers.
Filet de Boeuf	10,70 € / pers.	13,20 € / pers.



Les Volailles

Toutes nos volailles sont préparées avec soin et peuvent être farcies sur demande.

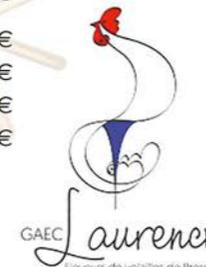
Maison Ramel vous propose de vous cuire la volaille au four.

Une fois saisie nous poursuivons la cuisson à basse température pour garder toutes les saveurs et la générosité de la volaille. Carottes, pommes de terre, oignons, bouquet garni (en qualité de garniture aromatique et non de légumes) viendront sublimer les arômes de votre volaille au fond de votre cocotte et son bocal de jus. Une fois rentré à la maison, remontez votre volaille en température !

Merci de nous déposer votre cocotte (avec couvercle) avant le 21/12 à l'Espace Gourmand avec votre NOM + NUMÉRO DE COMMANDE.

Prix au kg, effilées	CRUES	CUITES*
Chapon fermier des Landes	16,80 €	23,30 €
Chapon fermier des Landes à chair jaune	16,80 €	23,30 €
Poularde fermière des Landes	14,40 €	19,70 €
Dinde fermière des Landes	17,80 €	24,50 €
Mini Chapon des Landes	18,50 €	25,50 €
Chapon de pintade	18,20 €	
Chapon de Bresse	38,75 €	
Poularde de Bresse	31,35 €	
Poulet de Bresse	16,50 €	
Dinde de Bresse	20,85 €	

* pesée avant cuisson



Mais aussi

Prix au kg

Filet de bœuf ficelé bardé 46,80 €
- en rôti
- en tournedos

Rôti de bœuf ficelé bardé 29,30 €

Boudin blanc maison 22,20 €

Les Cocktails

Design naturel et moderne qui mettra en valeur vos gougères !



K'7 de Gougères

Traditionnelles
Bourguignonnes
Comtoises

Les 45 gougères
25,00 €

Plateau Gourmand

(photo ci-contre)

Sucette Landaise :
foie gras et magret de canard

Tartelette poireau et nougat fromager

Baby bun's noir de saumon gravlax et
betterave Chiogga

Rocher foie gras au concassé d'amande

Cône de ventricina
et Saint Jacques snackée

Club de volaille au curry

Plateau de 18 pièces :
29,30 €



Plateau de Verrines

Wakamé de volaille et foie gras

Lentilles du Jura,
brunoise de saucisse Jurassienne,
chantilly ciboulette

Crèmeux de saumon fumé
et asperge verte

Les 6 verrines : 12,00 €
Les 15 verrines : 27,00 €



Planche apéritive

à manger du bout des doigts

Une planche apéritive au
format maxi qui sera idéale
pour votre apéritif.

Planche pour
6 personnes et plus
29,00 €

Plateau Croq' chaud

Burger comtois

Aumônière de légumes

Mini bouchée escargot

Bambou gambas

Plateaux 16 pièces
17,60 €



Carrément Surprise ces pains !

Format carré
Pain surprise d'environ 80 pièces

Charcuterie 32,00 €
jambon cru de pays /
terrines maison / rosette

Fraîcheur 34,00 €
salade tomates thon /
salade tomates jambon blanc

Les Inconditionnels

Cake apéritif 8,50 €
Pâté en croûte miniature 8,00 €
Pâté en croûte miniature de la mer 10,00 €
Petits Fours salés (commande minimum 10 pièces **PUIS** par multiple de 5) 0,50 €

Les Entrées

Entrées Froides

Toute la passion de la mer

Demi queue de langouste Bellevue*	35,00 €
Saumon fumé écossais	7,40 €
Saumon mariné au citron*	6,80 €
Saumon frais printanier*	6,80 €
Tartare de saumon sur son croustillant aux graines, chantilly verveine citron	8,95 €
Tartelette de langouste et légumes façon thermidor, chips de comté	11,55 €
Printanier de "Homard & Péquillos" aux légumes*	12,90 €

Le meilleur du terroir

Foie gras de canard 50 gr.	8,95 €
Foie gras gastronomique, pain d'épices et mirabelles	9,60 €
Finger de foie gras et pomme à la gelée de griotte	8,20 €
Feuille à feuille "Comtois"	6,80 €

Les incontournables

Avocat cocktail	3,50 €
Cocktail de pamplemousse	3,50 €
Charcuterie de fêtes sur plat	4,90 €

* présenté sur plat avec une garniture



Entrées Chaudes

Les incontournables

Croûte aux morilles 30 gr. et champignons	10,10 €
Traditionnelle bouchée à la reine	4,90 €
Escargots de Bourgogne en coquille, les 12	7,90 €
Coquille Saint-Jacques	7,90 €
Quenelle de brochet sauce normande	4,60 €

Cannelloni de saumon, mirabelle et amande, crème de parmesan	7,90 €
Donuts de veau, ris de veau, fondue de poireaux et champignons, sauce crème de morilles	11,55 €
Cocotte de lotte, gambas et saumon sur son petit épeautre façon paëlla	9,60 €
Croustillant d'escargots à la Bourguignonne, crème d'ail et persil	7,90 €



Les Plats

Confit de bœuf de 24 heures, gel abricot romarin et jus corsé	9,50 €
Cuisse de chapon fermier des Landes, crème de Vin Jaune	8,50 €
Cuisse de chapon fermier des Landes aux morilles	10,50 €
Cuisses de coq au Vin Jaune	7,50 €
Cuisses de coq aux morilles	9,50 €
Dos de cerf sauce Grand Veneur	8,50 €
Filet de volaille fermier poché au vin chaud	8,50 €
Filet de canard aux morilles	10,50 €
Fricassée aux trois volailles sauce suprême	7,50 €
Ris de veau aux morilles	12,30 €
Rôti de volaille marbré aux morilles, crème de Vin Jaune	9,50 €
Les Poissons chauds	
Filet de dorade, sauce champagne	12,40 €
Pavé de saumon crème de poireaux	9,50 €
Lotte à l'américaine	10,50 €
Plat Végétarien	
Dahl de lentilles	7,50 €



Légumes

Le choix des deux légumes doit être unique pour tous.

Gratin dauphinois

Feuille à feuille de pomme de terre et poireaux *New*

Tatin de pomme paille

Marrons au petit jus

Millefeuille de butternut et noisettes

Risotto aux champignons (Champignons de Paris / Girolles / Cèpes) et noix de cajou *New*

Poêlée de légumes oubliés aux graines *New*

Champignons de Paris cuisinés

Endive braisée

Poêlée de légumes verts et girolles

Deux au choix 3€90



Gâteaux

4/5 pers. 17,00 €
6/7 pers. 22,00 €

Copacabana

Biscuit cookie chocolat, praliné cacahuète, mousse banane et glaçage caramel

Feuillantine

Praliné craquant et chocolat

La sortir 15 minutes avant de la déguster, elle ne sera que meilleure !

Les Desserts



Rosace aux Agrumes

Biscuit macaronnade, crème légère à l'orange, suprêmes d'oranges et pamplemousses frais

Disponible en 4, 6 et 8 personnes

Le choix est difficile ?

La *Maison Ramel* a recréé pour vous cette année encore, la bûche **"6 Saveurs"**

Copacabana pour un retour en enfance,
Fleur de coton pour la bouchée réconfortante,
Calisson pour le plaisir,
Cherry lady pour la gourmandise
Idylle pour la bouchée "voyage",
Feuillantine pour l'extase.

Soit 6 de nos 7 créations 2024 disposées harmonieusement sur un biscuit sablé, qui viendra sublimer votre table des fêtes.



27,00 €
Taille unique
6 pers.

Les individuels

3,90 €

Calisson

Fleur de coton

Feuillantine

Rosace aux agrumes

Bûches

4/5 pers. 17,00 €
6/7 pers. 22,00 €
8/9 pers. 27,00 €
10 pers. 33,00 €



Calisson

Biscuit joconde amande fleur d'oranger, mousse calisson et perles craquantes, marmelade orange, insert crémeux mandarine aux écorces d'orange confite, le tout décoré de calissons.

Fleur de coton

Feuillantine au gruë de cacao, cœur crémeux chocolat lait, dacquoise cacao et noisette, bavaroise chocolat blanc aux copeaux de chocolat noir façon Stracciatella.

Idylle

Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, le tout décoré d'un nuage flocon coco.

Cherry lady

"Comme des cerises", des demi-sphères de bavaroise et insert griotte prendront place sur une mousse et un financier pistache, le tout disposé sur un croustillant corn flakes.

27,00 €
Taille unique
6 pers.

Minuit sonne...

Notre bûche **Cherry lady** se transforme...

Disponible uniquement les 30 et 31/12 et 1/01



Mignardises

Verrines sucrées

Plateau de 6
12,00 €

Plateau de 15
27,00 €

Macarons sucrés

Réglette de
12 macarons
15,00 €

Petits fours sucrés

1,00 € pièce
plateau de
12, 20 ou 30
pièces

Les Choux Fondant

Chocolat, vanille, caramel,
passion, pistache, framboise

Plateau assortis
14 choux : 18,20 €
21 choux : 27,30 €

Le Buffet

Ronde des Salades
150 gr./pers.

Jurassienne : pomme de terre, tomate, cornichon, saucisse de Morteau
Arlequin : Ebly, crabe, crevettes et petits légumes
Bergère : chou, poireau, carotte et jambon blanc

+
Galopin de foie gras 25 gr./pers.

+
Feuille à feuille "Comtois"
Pomme de terre, saucisse fumée, comté, moutarde à l'ancienne

+
Saumon mariné au citron

Cuisses de coq au Vin Jaune
ou Pavé de saumon crème de poireaux

Duo de légumes au choix (voir page 9)
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix (voir pages 12 et 13)

28€³⁵
/pers.

disponible à partir de 10 personnes,
mayonnaise, cornichons et sauce
mouscelline compris

Fromages

Composez votre plateau

Comté (de 450 à 500 gr.) _____ 11,20 €
Marcel Petite

Morbier des Monts de Joux
(de 300 à 350 gr.) _____ 7,10 €

Brillat Savarin (200 gr.) _____ 5,30 €
Maison Delin

Le pot de colle d'Alexandre
- 200 gr. _____ 3,50 €

Epoisses *Berthaut* _____ 11,00 €

Camembert _____ 6,50 €

Sainte Maure de Touraine _____ 8,20 €
(250 gr.)

Mont d'Or Baby (env. 400 gr.) _____ 11,90 €

Nous continuons

Appréciés par de nombreux clients,
retrouvez nos **Points Relais** *

La Maison RAMEL vous propose la livraison dans le village de votre choix
(voir ci-dessous) pour 5 € seulement par commande.

Le retrait à l'Espace Gourmand reste disponible
(voir Informations page 3).

Le mardi 24 décembre,
notre camion et votre commande vous attendent à :

- Mont/Vaudrey de 13^h45 à 14^h00
- Tavaux de 14^h30 à 14^h45
- Moissey de 15^h30 à 15^h45
- Orchamps de 16^h15 à 16^h30

sur le parking de la salle des fêtes
de ces communes.



Passée l'heure de retrait, votre
commande sera retournée à
l'Espace Gourmand et sera à
retirer entre 17^h00 et 17^h30.

MOISSEY



*Passer commande et
payer par téléphone
ou en ligne.*

*Un numéro de
commande vous sera
remis, à indiquer au
moment du retrait.*

* dans la limite de nos possibilités

Épiphanie

A peine la période de fin d'année passée, l'Épiphanie pointe le bout de son nez !

Et comme nous sommes tous un peu gourmands,

Maison Ramel vous propose...

Traditionnelle Frangipane

Traditionnelle mais intemporelle, la galette Frangipane reste la plus appréciée de tous, des grands comme des petits !

Pâte feuilletée MAISON croustillante et fondante, cette galette des Rois est généreusement garnie d'une onctueuse crème d'amandes.

Flamande

Spécialité de la Maison Ramel

Fines lamelles de pommes fondantes et légère crème pâtissière vanillée

Goumeau

Spécialité Franc-Comtoise

Crème pâtissière et pâte à choux à la fleur d'oranger sur une pâte briochée

1^{ère} taille : 2/3 pers. 9,90 €

2^{ème} taille : 4/5 pers. 14,80 €

3^{ème} taille : 6/7 pers. 17,80 €

4^{ème} taille : 8/9 pers. 21,50 €

*Dans chaque galette sont cachées
deux fèves en porcelaine.*

Galettes des Rois

100% Maison

Disponible à partir
du 31 décembre
jusqu'au 21 janvier
2025 environ

