

L'Apéritif

Cake Salé	6.50 €
Pâté croute miniature	8.00 €
Petits Fours salés	0.50 €
Pain surprise charcuterie	32.00 €
Pain surprise fraîcheur	34.00 €
Plateau de 16 mini burger	22.40 €
Plateau de 16 croq'chaud	17.60 €
Rabasse de foie gras pipette Macvin	2.20 €
Amandine OU tartelette foie gras	1.50 €
Plateau de canap' :	
15 pièces	15.00 €
30 pièces	30.00 €
45 pièces	45.00 €
Plateau de 6 verrines	12.00 €
Plateau de 15 verrines	27.00 €

Les traditionnelles entrées froides

Pamplemousse Cocktail	3.50 €
Avocat Cocktail	3.50 €
Cocktail de crevettes	4.90 €
Foie gras de canard maison	8.95 €
Crudités variées (200gr/pers) / plats	4.70 €
Charcuteries variées	4.90 €
Terrine pasteur et jambon cru	4.90 €
Terrine saumon et Saint Jacques	6.80 €
Saumon mariné et Danicheff	6.80 €
Saumon fumé Norvégien/Écossais	7.40 €

Les entrées chaudes

Escargots la douzaine	7.90 €
Croûte morilles et champignons 30grs	10.10 €

Feuilletés à partager

Morilles et champignons	5.10 €
Jurassien (au poids) environ	3.20 €

Les plats à partager

Pierrade	7.95 €
<i>200 grs de viande par personne</i>	
Fondue Bourguignonne	7.95 €
<i>(200 grs de bœuf extra / pers)</i>	
Fondue Paysanne	7.95 €
<i>(100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée / pers)</i>	

Les plats de saison

Raclette	8.40 €
<i>200 grs de fromage à raclette,</i>	
<i>10 tranches de charcuterie variée par personne</i>	
Charcuteries Raclette ou Mont d'Or	6.00 €
Choucroute garnie	9.20 €
Bouchée à la reine	4.90 €
Coquille St Jacques	7.90 €



Les viandes en croûte

A partir de 6 personnes

<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto	10.70 €
	Sauce Morilles	13.20 €
<u>Jambon chaud</u>	Sauce porto	7.70 €
	Sauce Morilles	10.20 €

Les viandes froides

Nous vous conseillons 120 gr/pers

Escalopines de volaille estragon 40g/pers	1.80 €
Rôti de porc 40g/pers	1.80 €
Gigot d'agneau 40g/pers	2.30 €
Rosbeef 40g/pers	2.30 €

Spécialités du week-end

Les entrées froides

Saumon frais printanier	6.80 €
Tarte fine au saumon	7.50 €
Millefeuille saumon et gambas	8.95 €

Servi sur plat avec garniture

Saint Honoré poireaux volaille comté	7.50 €
Pâté croûte Jurassien	6.80 €
Finger foie gras caraïbes	8.20 €

Les poissons chauds

Quenelle de Brochet en sauce	4.60 €
Filet de flétan sauce pain d'épices	8.90 €
Filet de sandre sauce Vin Jaune	10.10 €
Pomme de terre saumon aneth façon Macaire	

Les viandes chaudes

Morillade Franc Comtoise	9.70 €
<i>Rôti de veau, farce fine, comté, morilles, Vin jaune</i>	
Suprême de pintade sauce suprême	8.50 €
Cordon bleu Franc Comtois	7.50 €
Cuisses de coq sauce vin Jaune	7.50 €
Ossobucco de veau	8.50 €

Les légumes

3.90 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Tatin de pomme paille
Poêlée verte	Lasagnes de légumes
Champignons cuisinés	
Gratin de courge	
Dauphinois campagnard (lardons, oignons, persil)	
Risotto poireaux comté	

Les desserts

Côté chocolat

FEUILLANTINE: praliné croustillant chocolat

NOISETIER: chocolat noir, noisette, caramel

FORET NOIRE: chocolat, chantilly, griottines

BYSANTIN: Biscuit macaronnade et chocolat

FLEUR DE COTON: Feuillantine au grué de cacao, cœur crémeux chocolat lait, dacquoise cacao et noisette, bavaroise chocolat blanc aux copeaux de chocolat noir façon Straciatella

VELOURS : Croustillant gianduja, crémeux gianduja, dacquoise noisette, choux praliné, Chantilly praliné. (48 heures de délais pour passer commande)

Côté fruités

IDYLLE: Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, décoré d'un nuage flocon coco

COPACABANA : Biscuit cookie chocolat, praliné cacahuète mousse banane, glaçage caramel

CALISSON : Biscuit Joconde amande fleur d'oranger, mousse calisson et perles craquantes, marmelade orange, insert crémeux mandarine aux écorces d'oranges confites, décoré de calisson

CHERRY LADY: Demi sphères de bavaroise et insert griotte prendront place sur une mousse et financier pistache, le tout disposé sur une biscuit corn flakes

CHEESECAKE : Citron, framboises, myrtilles, fruits rouges

MILLEFEUILLE : Vanille, chocolat, fraise framboise en saison

FRAMBOISIER: Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

FRAISIER : Génoise légère, mousseline vanille et fraises. En saison

ROSACE AUX AGRUMES: biscuit macaronnade, crème légère à l'orange et segments d'oranges et de pamplemousses.

TARTES ASSORTIES : à partir de 14.90€

Coté Mini bouchées

Mignardises	12 pièces	12.00 €
	24 pièces	24.00 €
	30 pièces	30.00 €
	45 pièces	45.00 €

Tarifs à partir de

Individuel : 2.80€ à 3.90€

4/5 pers : 17 €

6/7 pers : 22 €

8/9 pers : 27 €

10 pers : 33 €

Dés 15 pers : 3.90€ la part



Proposition du week-end Du 4 au 6 Avril 2025

Boutique Gourmande - Dole

Centre Ville de DOLE

12 Rue de Besançon

03.84.72.00.32

Du mardi au samedi

08h00 à 19h00 NON STOP



Marché Gourmand - Dijon

Marché couvert 21 000 DIJON

03.80.50.14.89

De 07h00 à 13h00

Les Mardis, Vendredis et Samedis



Carré Gourmand - Epenottes

SERVICE COMMERCIAL TRAITEUR

ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier

03.84.72.62.79

De 09h00 à 18h00 du lundi au samedi



ESPACE Gourmand - Epenottes

ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier

03.84.72.62.79

RESTAURANT les midis du lundi au vendredi

Salles de séminaires - Salles de réceptions pour professionnels et particuliers



Flashez moi!
Accès direct

