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/Ecossais	**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	**3.20 €**

Les plats à partager

Pierrade **7.95 €**
200 grs de viande par personne

Fondue Bourguignonne **7.95 €**
(200 grs de bœuf extra / pers)

Fondue Paysanne **7.95 €**
(100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée / pers)

Le coin du boucher…

…Spécial barbecue

Chipolatas nature ou herbes,…
Saucisse rustique , Saucisses au comté,…
Merguez nature ou menthe
Brochettes de volaille méditerranéennes
Brochettes de bœuf
Brochettes de mignon de porc fruits secs
Brochettes saumon et gambas
Brochettes de magret de canard
Côte de bœuf
Côtes de porc marinées, …

Certains produits sont disponibles uniquement sur commandes.
Consulter nos vendeuse pour plus de détails et pour les délais!

Les viandes en croûte

A partir de 6 personnes

Filet de Bœuf	Sauce porto	**10.70 €**
	Sauce Morilles	**13.20 €**
Jambon chaud	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 €**
Spirale aux 2 saumons	**7.50 €**
Saumon farci mousse de sandre Vin jaune	**7.20 €**

Servi sur plat avec garniture

****

Nougat de foie gras	**8.20 €**
Pâté croûte Jurassien	**6.80 €**
Terrine de poulet à l'estragon	**6.80 €**

Les poissons chauds

Quenelle de Brochet en sauce	**4.60 €**
Filet de flétan sauce agrumes	**8.90 €**
Pavé de saumon sauce Vin Jaune	**9.50 €**
Parmentier saumon oseille brocolis	**9.50 €**

Les viandes chaudes

Morillade Franc Comtoise **9.70 €**
Rôti de veau, farce fine, comté, morilles, Vin jaune

Suprême de pintade sauce suprême	**8.50 €**
Pressé de paleron de porc confit	**7.80 €**
Filet de poulet sauce curry Vin Jaune	**7.50 €**
Rôti de veau Franc Comtois	**7.80 €**

Nouilles chinoises au magret de canard
Paëlla **9.90 €**

Les légumes

3.90 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois
Poêlée verte
Champignons cuisinés
Ratatouille
Epinards à la crème
Patates douces rôties
Purée de lentilles corail, carottes, paprika fumé
Tatin de pomme paille
Timbales de carottes

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 Stracciatella

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€

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

Coté Mini bouchées

Mignardises

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

Macaron	la pièce	**1.10 €**
Brochette fruits frais de saison		**1.00 €**
Brochette fruits rouges		**1.30 €**
Plateau de 6 verrines		**12.00 €**
Plateau de 15 verrines		**27.00 €**

MAISON RAMEL

www.maisonramel.com

Proposition du week-end
Du 11 au 13 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 18h00du lundi au samedi

SHOP and Go
Nouvelle Boutique en Ligne

ESPACE Gourmand - Epenottes

ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier
03.84.72.62.79

Flashez moi!
Accès direct

RESTAURANT les midis du lundi au vendredi
Salles de séminaires - Salles de réceptions pour professionnels et particuliers