

BOUTIQUE Gourmande

Centre Ville de DOLE
12 Rue de Besançon
03.84.72.00.32
Du mardi au samedi
08h00 à 19h00 NON STOP

ESPACE Gourmand

2 rue Pierre vernier
ZC les Epenottes - DOLE
03.84.72.62.79
09h00 à 17h00 NON STOP
Du Lundi au Samedi

Marché Gourmand

Marché couvert 21 000 DIJON
03.80.50.14.89
De 07h00 à 13h00
Mardis, Vendredis et Samedis

Votre Boutique
sera ouverte

Dimanche 20 Avril
Lundi 21 Avril
de 08h00 à 12h00

Retrait Commande

Samedi 19 Avril

Boutique Gourmande DOLE à partir de 11h00
Marché Gourmand de DIJON de 09h00 à 12h00

Dimanche 20 Avril

Lundi 21 Avril

Boutique Gourmande DOLE
de 09h00 à 12h00

Vous pouvez passer commande jusqu'au Jeudi 18 Avril 18h00

- Dans nos 3 points de ventes
- Par téléphone *aux numéros ci-dessus*
- Sur notre boutique en ligne
 - o www.maisonramel.com

PÂQUES

2025

Maison Ramel

MR



Menu 25.35 €/pers

Mozaique de poireaux, saumon gravlax et Saint jacques façon maki

OU

Normandie K6 (cassis) et foie gras

Foie gras Maison et quartiers de pomme pochée au cassis

OU

Pâte croûte Gastronomique de Pâques : Le Canard dans tous ses Etats et noisettes

Cuisse de canard confite, filet de canard mariné au poivre de kampo, foie gras et magret fumé

OU

Donut's de brochet, légumes du Soleil et Gambas (Entrée chaude)



Marbré de volaille fermier aux épices tandoori

OU Navarin d'agneau

OU Mignon de veau crème d'asperges + 3.25 €

OU Turban d'Aiglefin à la Provençale

OU Filet de volaille fermier poché aux fines herbes

+

Duo de légumes au choix

voir dans le paragraphe « Nos Accompagnements »



La Caroline de Pâques

Choux garnis praliné finition caramel
à croquembouche, cœur mousse chocolat
le tout recouvert d'une sauce chocolat

OU

Le Garrigue

Pain de gène à l'huile d'olive,
compotée rhubarbe, fruits rouges
Croustillant corn flakes et pignon de pin
Mousse ivoire romarin et huile d'olive



Carte

Les Entrées Froides

La Truite du Jura Façon persillé	7.50 €
Saumon frais printanier, arlequin aux crevettes	6.80 €
Saumon fumé écossais	7.40 €
Normandie K6 et foie gras New	8.95 €
Pâte croûte Gastronomique de Pâques <i>Le canard dans tous ses états</i> New	8.95 €
Mozaique de poireaux, saumon gravlax, saint jacques façon maki New	8.95 €
Avocat cocktail	3.50 €
Pamplemousse Cocktail	3.50 €

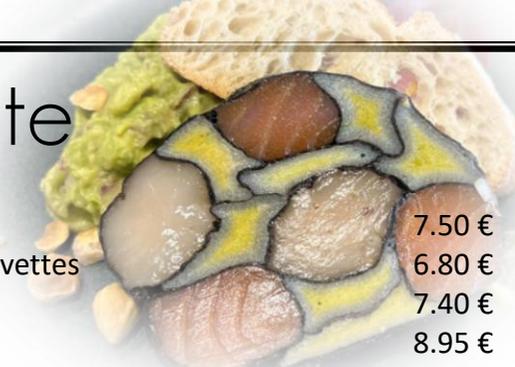
Les Entrées Chaudes

Croûtes aux morilles 30gr. et champignons	10.10 €
Traditionnelle bouchée à la reine	4.90 €
Escargots de Bourgogne, les 12	7.90 €
Coquilles Saint Jacques	7.90 €
Quenelle de brochet	4.60 €
Donut's de brochet, légumes du soleil et gambas	8.95 €
Croustillant d'escargots à la Bourguignonne, crème d'ail et persil	7.90 €

Les Plats

Filet de volaille fermier poché aux fines herbes New	8.50 €
Navarin d'agneau	8.50 €
Marbré de volaille fermier aux épices tandoori New	8.50 €
Mignon de veau crème d'asperges	11.75 €
Mignon de veau sauce morilles	13.95 €
Morillade Franc-Comtoise sauce morilles	9.70 €
Souris d'agneau, jus au romarin	12.30 €
Ris de veau aux Morilles	12.30 €
Cuisses de coq au vin jaune	7.50 €
Turban d'Aiglefin à la provençale New	8.50 €

<u>Viandes en croûte (à partir de 6 personnes)</u>	Sauce Porto	Sauce Morilles
Jambon à l'os	7.70 €/pers	10.20 €/pers
Filet de bœuf	10.70 €/pers	13.20 €/pers



Nos accompagnements **2 au choix**

Tatin de pomme paille

Fine ratatouille d'été

Gratin dauphinois

Risotto végétal (*ce n'est pas du riz à risotto*)

Poêlée Printanière **New**

Gratin dauphinois campagnard (*lardons, oignons, persil*) **New**

3.90 € / pers

Poêlée verte

Champignons à la crème

Muffins de courge et ses graines **New**

Nos Desserts Spéciales Pâques *En complément de la carte annuelle*

La Caroline de Pâques (*Individuel – 4/5 – 6/7 – 8/9 – 10 pers*)

Choux garnis praliné finition caramel à croquembouche, cœur mousse chocolat le tout recouvert d'une sauce chocolat

Le Garrigue (*Individuel – Taille unique 6 personnes*)

Pain de gènes à l'huile d'olive, compotée rhubarbe, fruits rouges miel et romarin, croustillant corn flakes et mousse ivoire vanille et huile d'olive

Pâte croûte de Pâques version SUCRE

Vendu à la part présentée sur plat comme une entrée ... un beau trompe l'œil

Dans une pâte sucrée, mousse et crémeux spéculoos, biscuit brownie pécan, et banane pochée comme un pâté croûte.

Les Hémicycles *Uniquement en Individuel*

Sur un biscuit sablé, une demi-lune mousse myrtille, cœur crème brûlée recouvert d'un rocher chocolat blanc. Finition Chantilly Vanille

Sur un biscuit sablé, une demi-lune mousse chocolat, cœur crème brûlée recouvert d'un rocher chocolat lait. Finition chantilly chocolat au lait.

Tarifs

Individuel : 4.00 €
4/5pers : 17.00 €
6/7 pers : 22.00 €
8/9 pers : 27.00 €
10 pers : 33.00 €

Petits Fours Sucrés

Plateau de 12 : 12.00 €
Plateau de 24 : 24.00 €
Plateau de 30 : 30.00 €
Plateau de 45 : 45.00 €

Apéritif

Planche apéritive « Charcut' » 29.00 €

Plateau Gourmand 18 pièces - *Photo ci-dessous* 29.30 €

Sucette Landaise / Rocher de foie gras et amande / Tartelette poireaux et nougat fromager / Baby buns de saumon gravlax et betterave Chioggia / Club de volaille au curry / Cône de Ventricina et Saint Jacques Snackée

Plateaux de 15 verrines 27.00 €

Plateaux de 6 verrines 12.00 €

Pain surprise charcuterie 32.00 €

Pain surprise fraîcheur 34.00 €

Pâté croûte miniature 8.00 €

Pâté croûte miniature de la MER 10.00 €

Petits fours salés 0.50 €

K'7 de Gougères 45 pièces 25.00 €

Plateau Croq'Chaud 16 pièces 17.60 €

Mini burger du chef-Aumonière de légumes-Bouchée Escargot-Bambou gambas



Boeuf & Agneau cru

Rosbeef ficelé 26.90€ / kg

Filet de bœuf ficelé bardé 46.80€ / kg

Gigot d'agneau 29.30€ / kg

Epaule d'agneau 22.70€ / kg

Côtes d'agneau (simple) 22.20€ / kg

Côtes d'agneau (double) 24.30€ / kg

Pour nos P'tits Poissons

8.50 €/pers

Fish Maison and potatoes

L' Hémicycle : Chocolat

Sur un biscuit sablé, une demi-lune mousse chocolat, cœur crème brûlée recouvert d'un rocher chocolat lait. Finition chantilly chocolat au lait