

PRIX À LA PORTION

Entrées froides

Présentées sur plat décoré :

Persillé de Marsannay® : 3,40 € (17,00 €/kg*)
 Persillé de Marsannay® à La Moutarde : 3,75 € (18,70 €/kg*)
 Persillé de Marsannay® au Cassis : 3,75 € (18,70 €/kg*)
 Persillé de Marsannay® au Pain d'Epices : 3,75 € (18,70 €/kg*)
 Persillé de Marsannay® au Foie Gras : 5,60 € (28,50 €/kg*)

Terrine de Campagne : 2,90 € (14,40 €/kg*)
 Terrine de Campagne au Cassis Noir de Bourgogne : 3,20 € (16,00 €/kg*)
 Terrine Forestière : 2,98 € (14,90 €/kg*)
 Terrine d'Escargots au Sel De Guérande : 3,36 € (16,80 €/kg*)
 Terrine de Foie Gras Maison à l'Armagnac : 6,20 € (64,00 €/kg*)

Tourte Froide en Gelée D'aligoté : 3,60 € (17,90 €/kg**)
 Verrine de Soupe Froide aux Poivrons Rouges : 3,80 €
 Aspic d'Œuf Mollet en Gelée de Vin Rouge,
 Compotée d'Oignons : 4,00 €
 Dariole de Choux Fleurs, Coulis de tomate épicées : 4,50 €

Entrées chaudes

Tourte Bourguignonne : 3,60 € (17,90 €/kg**)
 Tourte Bourguignonne aux Escargots : 3,70 € (18,50 €/kg**)
 Tourte de Saumon aux Herbes : 3,30 € (16,50 €/kg**)
 Tourte de Canard : 4,00 € (20,00 €/kg**)
 Cassolette d'Escargots Dame Fernande : 5,60 €
 Cassolette de St Jacques, Sauce Américaine : 7,70 €
 Brick de Chèvre au Bacon : 4,90 €
 Œufs en Meurette (2 Œufs Par Personne) : 3,90 €

Pour les entrées saisonnières, nous consulter.

Poissons froids

Terrine aux Deux Saumons : 3,90 € (17,50 €/kg*)
 Médaillon de Saumon, Sauce Verte, Tomate Garnie : 5,50 €
 Carpaccio de Saumon Frais Mariné à l'Aneth : 4,90 €
 Truite en Gelée, Sauce Verte, Tomate Garnie : 7,50 €
 Filet de Saumon en Bellevue, Sauce Aurore : 7,10 €
 Demi-Langouste, Sauce safranée, Tomate Garnie : 13,80 €

Poissons chauds

Paupiette de Sole à l'Oseille : 5,70 €
 Filet de Sole à La Royale : 7,20 €
 (Sole pêchée en Atlantique Centre-est)

Filet de Sandre au Vinaigre de Cidre : 7,50 €
 Filet de Cabillaud et Sa Fondue de Poireaux, Réduction de Vinaigre Balsamique : 7,50 €
 Filet de Daurade Frotté au Poivre, Sauce Pinot Noir : 8,00 €
 Filet de Loup de Mer à l'Estragon : 6,60 €
 Filet de Loup de Mer à La Crème de Porto : 6,60 €

Saumon En Croûte aux petits légumes, Sauce au Bleu : 7,20 €
 Dariole de Saumon Aux Ecrevisses, Sauce au Jurançon : 7,20 €
 Feuilleté de Saumon, Fondue de Poireaux et Champignons Caramélisés : 7,90 €

Dariole de St Jacques, Sauce Américaine : 7,20 €
 Pavé de Lotte Et Julienne De Petits Légumes,
 Sauce au Noilly : 8,10 €
 Roulé de Truite et Saumon Fumé, Crème de Curry : 7,60 €
 Homard à l'Américaine : 18,90 €

Viandes et volailles

Cuisse de Poulet à La Crème Et Aux Champignons : 5,50 €
 Cuisse de Poulet à La Gaston Gérard : 6,10 €
 Suprême de Poulet aux Morilles : 7,80 €
 Coq au Vin Rouge : 5,95 €
 Roulé de Volaille Maraîchère : 6,30 €
 Salmis de Pintade : 7,10 €
 Cuisse de Pintade Vigneronne : 7,40 €
 Suprême de Pintade Farcie Au Foie Gras : 8,50 €
 Suprême de Pintade Farcie Aux Bolets, Sauce Forestière : 7,70 €

Bœuf Bourguignon Aux Carottes : 6,00 €
 Pot Bourguignon : 7,10 € (en saison, nous consulter)
 (Moelleux d'épaule de porc et légumes servis en pot individuel)
 Pièce de Bœuf En Croûte, Sauce Porto* : 8,90 €
 Filet de Bœuf En Croûte, Sauce Porto* : 11,70 €

Jambon en Croûte, Sauce Porto (Minimum 10 personnes) : 6,90 €
 Filet Mignon de Porc, Sauce au Marsannay Rouge Et Confit D'oignons au Vinaigre de Cidre : 7,50 €
 Filet Mignon de Porc Aigre Doux Au Miel : 7,20 €
 Filet Mignon de Porc A La Crème De Moutarde : 7,00 €
 Civet de Porc à La Bourguignonne : 6,50 €

Viandes et volailles (suite)

Blanquette de Veau à L'ancienne et Petits Légumes
d'Autrefois : 5,90 €
Noix de Veau Forestière : 8,60 €
Noix de Veau Lardé, Coulis de Poivron : 8,80 €
Noix de Veau Fourré Pain d'épices, Sauce Pain d'épices : 8,95 €

Cuisse de Canard Confit, Crème de Haricots Blancs : 6,80 €
Cuisse de Canard aux Baies Roses : 6,80 €
Magret de Canard Cuit Au Thym, Sauce aux
Poivrons Doux : 7,20 €
Filet de Canard Rôti au Miel, Sauce Miellée : 7,70 €

Civet de Lapin à La Moutarde : 5,80 €

Civet de Sanglier : 6,80 € (en saison, nous consulter)

Supplément Sauce Morilles : 2,90 €

Garnitures de Légumes

Tomate Provençale : 1,50 €
Riz Pilaf : 2,20 €
Flan de Légumes : 2,50 €
Soufflé de Brunoise de Légumes : 2,50 €
Gratin Dauphinois : 2,50 €
Dôme de Choux Fleur Gratiné : 2,50 €
Aumônière de Mini Ratatouille : 2,50 €
Julienne de Petits Légumes au Noilly : 2,50 €
Fagots de Haricots Verts : 2,50 €
Endive Braisée : 2,50 €
Pomme Fruit et sa Noix de Beurre Demi-sel ou
Confiture : 2,50 €
Gratin Dauphinois Truffes St Jean : 3,50 €

Plats uniques (à partir de 10 personnes)

Poule au Pot : 6,50 €
(Poireaux, carottes, navets, céleri rave)
Choucroute garnie : 6,90 €
(Pomme de terre, knack, saucisse fumée, jarret de porc, lard fumé)
Potée Bourguignonne : 7,40 €
(Légumes, jarret de porc, saucisse, lard salé)
Pot au feu : 7,40 €
(Pomme de terre, poireaux, navets, carottes, jarret de bœuf)
Couscous : 7,90 €
(Légumes, poulet, agneau, merguez, sauce harissa)
Paëlla : 8,80 €
(Riz, légumes, moules, calamars, crevette, langoustine, cabillaud, poulet)
Cassoulet : 8,90 €
(Haricots blancs, cuisse de canard, saucisse pur porc)

Fromages

Plateau de Fromages : 2,50 €

Desserts (Minimum 8 personnes)

Soupe de Fruits Rouges à La Menthe : 1,90 €
Tartes aux Pommes : 2,20 €
Tarte aux Pommes Cassis : 2,50 €
Tarte aux Cerises : 2,20 €
Tarte aux Poires Amandine : 2,50 €
Nougat Glacé et Coulis : 2,80 €
Œufs à La Neige et Crème Anglaise : 2,80 €
Feuilleté Ananas : 3,00 €
Charlotte et Coulis de Fruits (Poires, Fraises,...) : 3,20 €
Moka : 3,20 €
Gâteau Warszawa (Chocolat Noir Vodka) : 3,20 €
Framboisier et Coulis de Fruit : 3,20 €
Fraisier et Coulis de Fruits : 3,20 €
Délice Chocolat Menthe et Coulis de Fruit : 3,20 €
Absolue (Chocolat, Caramel Salé et Vanille) : 3,80 €

Buffet de Desserts (Minimum 30 Personnes) : 6,80 €

Prix par personne

*Prix au kilo en morceau ou entier, sous vide

** Prix au kilo entier, différentes tailles disponibles

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande

Afin de vous donner toute satisfaction, toute commande doit :

- Nous parvenir au plus tard 10 jours avant la date de votre repas
- Être confirmée par téléphone, fax 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.

Au-delà, merci de nous consulter.

Conditions de paiement

Un acompte à la commande correspondant à 50 % 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.