

## L'apéritif

Cake Salé	6.00 €
Pâté croute miniature	6.00 €
Petits Fours salés	0.45 €
Pain surprise charcuterie	30.00 €
Pain surprise fraîcheur	32.00 €
Plateau de 16 mini burger	19.20 €
Plateau de 16 saveurs d'ailleurs	16.20 €
Réglette 9 macarons salés	10.00 €
Rabasse <b>OU</b> bonbon foie gras	2.00 €
Amandine <b>OU</b> tartelette foie gras	1.30 €

## Les entrées froides

Pamplemousse Cocktail	3.50 €
Avocat Cocktail	3.20 €
Cocktail de crevettes	4.30 €
Foie gras de canard maison	7.95 €
Crudités variées	4.00 €
Charcuteries variées	4.00 €
Terrine pasteur et jambon cru	4.00 €
Terrine saumon et Saint Jacques	6.20 €
Saumon mariné et Danicheff	6.20 €
Saumon fumé Norvégien/Écossais	6.90 €

\*\*\*\*\*

Saumon frais printanier	6.20 €
Printanier flétan écrevisses	6.95 €
Tartare de saumon	6.20 €

*Servi sur plat avec garniture*

\*\*\*\*\*

Pâté croûte aux 7 viandes	5.90 €
Pâté croûte confit canard foie gras	6.20 €
Cornet de jambon macédoine	5.00 €

Plateau de canap' : 15 pièces	13.50 €
<b>OU</b> de mini clubs 30 pièces	27.00 €
45 pièces	40.50 €
Plateau de 6 verrines	12.00 €
Plateau de 15 verrines	27.00 €
Brochettes froides et Tortillas	0.80 €
Plateau de 12 blinis	14.40 €
Plateau de 24 blinis	28.80 €
Plateau de 10 mini kouglof	9.00 €
Plateau de 20 mini kouglof	18.00 €

## Les entrées chaudes

Escargots la douzaine	7.80 €
Croûte morilles et champignons	
30grs	9.50 €
<b>Feuilletés à partager</b>	
Morilles et champignons	4.80 €
Jurassien (au poids) environ	3.20 €

## Les viandes en croûte

**A partir de 6 personnes**

<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto	9.80 €
	Sauce Morilles	12.30 €
<u>Jambon chaud</u>	Sauce porto	7.00 €
	Sauce Morilles	9.50 €

## Les viandes chaudes

Filet de pintade sauce comtoise	7.80 €
Mignon de porc Franc Comtois	6.60 €
Cuisse de lapin à la moutarde	6.60 €
<b>Tagine de poulet au citron</b>	8.50 €
<b>Nouilles chinoises au magret de canard</b>	

## Les légumes

Gratin dauphinois	
Risotto aux asperges vertes	
Poêlée verte	
Semoule aux légumes	
Gratin de courge	
Marrons au petit jus	
Champignons cuisinés	

**3.40 € les 2 légumes au choix**

Tatin de pomme paille
Timbale de butternut et poires
Tatin d'endives



## Les poissons chauds

Quenelle de brochet en sauce	4.20 €
Pavé de saumon à la Franc Comtoise	7.20 €
Filet de sandre fondue de poireaux	7.80 €
Parmentier de vivaneau	7.50 €

## Nos spécialités de saison...

**Choucroute garnie 7.80 €**

*Chou, pommes de terre, francfort, saucisse jurassienne, palette, petit salé, rôti de porc*

**Raclette 7.80 €**

*200 grs de fromage, 10 tranches de charcuterie variée par personne*

**Pierrade 6.60 €**

*200 grs de viande par personne*

**Fondue Bourguignonne 6.60 €** (200 grs de bœuf extra / pers)

**Fondue Paysanne 6.60 €** (100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée / pers)

**Bouchée à la reine 4.50 €**

**Coquille St Jacques 7.50 €**

**Boudin noir, boudin blanc, tripes,...**



## Les desserts : Côté chocolat

**FEUILLANTINE:** praliné croustillant chocolat

**NOISETIER:** chocolat noir, noisette, caramel

**REVERIE :** biscuit Besnault, croustillants feuillantine, mousse chocolat lait et noir, éclats de noisettes

**FORET NOIRE:** chocolat, chantilly, griottines

**DE VINCI :** Biscuit chocolaté, confiture de lait et son par chocolat aux framboises entières

**BYSANTIN:** Biscuit macaronnade et chocolat

## Côté fruités

**INSOLENT CAMEL :** Biscuit besnault mousse chocolat blanc, framboises entières incrustées, crèmeux carambar au caramel, perles craquantes au chocolat.

**KOSMIK:** Sablé croustillant breton, mousse citron vert infusée à la menthe, cœur d'ananas

**MARGUERITE :** Pâte sablée, mousse vanille et miel du Jura, biscuit pistache sublimé d'une compotée d'abricots

**LIPSITCK:** Pâte sablée, mousse framboises et framboises entières, frangipanes pistache et son cœur acidulé au citron yuzu

**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.

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

**TARTES ASSORTIES :** à partir de 10.80€

## Coté Mini bouchées

Plateau de mignardises : 12 pièces	10.80 €	Plateau de 10 mini kouglof	9.00 €
24 pièces	21.60 €	Plateau de 20 mini kouglof	18.00 €
30 pièces	27.00 €	Plateau de 6 verrines	12.00 €
45 pièces	40.50 €	Plateau de 15 verrines	27.00 €
Macaron la pièce	1.00 €	Brochette fruits frais de saison	0.90 €
		Brochette fruits rouges	1.20 €

## Tarifs

**Individuel :** 2.20€ à 3.80€

**4/5 pers** 15 €

**6/7 pers** 18 € **8/9 pers** 21 €

**10 pers** 26 € **12 pers** 32 €

**Dés 15 pers** à partir de 3.60€

# BOUTIQUE GOURMANDE MAISON RAMEL



## DU 15 AU 17 JANVIER 2021



Maison Ramel

COMMANDEZ EN LIGNE !  
[www.maisonramel.olca.com](http://www.maisonramel.olca.com)

RETRAIT EXPRESS  
EN BOUTIQUE

GAGNEZ DU TEMPS !

**OUVERT TOUS LES  
DIMANCHES MATIN**



La Boutique Gourmande  
12 Rue de Besançon  
39100 DOLE 03.84.72.00.32  
Du mardi au samedi de 8h00 à 19h et  
Dimanche Matin : de 8h00 à 12h00

Le marché Gourmand sous les halles  
21000 DIJON 03.80.50.14.89  
Mardi, vendredi, samedi  
de 7h30 à 13h

SUIVEZ-NOUS  
SUR

facebook

Maison Ramel- Boutique Gourmande

[www.maisonramel.com](http://www.maisonramel.com)