

## L'Apéritif

Cake Salé	6.00 €
Pâté croute miniature	7.00 €
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 €
Rabasse <b>OU</b> bonbon foie gras	2.00 €
Amandine <b>OU</b> tartelette foie gras	1.30 €
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 €

## Les traditionnelles entrées froides

Pamplémousse Cocktail	3.50 €
Avocat Cocktail	3.20 €
Cocktail de crevettes	4.30 €
Foie gras de canard maison	7.95 €
Crudités variées (200gr/pers) / plats	4.20 €
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 €

## 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 plats à partager

<b>Pierrade</b>	6.60 €
<i>200 grs de viande par personne</i>	
<b>Fondue Bourguignonne</b>	6.60 €
<i>(200 grs de bœuf extra / pers)</i>	
<b>Fondue Paysanne</b>	6.60 €
<i>(100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée / pers)</i>	

## Les plats de saison

<b>Raclette</b>	7.80 €
<i>200 grs de fromage à raclette, 10 tranches de charcuterie variée par personne</i>	
<b>Choucroute garnie</b>	7.80 €
<i>Chou, pomme de terre, francfort, saucisse Jurassienne, Palette, petit salé, rôti de porc</i>	

<b>Coquille St Jacques</b>	7.50 €
<b>Bouchée à la reine</b>	4.50 €
<b>Boudin noir,...</b>	



## Les viandes en croûte

<b>A partir de 6 personnes</b>	
<b>Filet de Bœuf</b>	Sauce porto 9.80 € Sauce Morilles 12.30 €
<b>Jambon chaud</b>	Sauce porto 7.00 € Sauce Morilles 9.50 €

## Les viandes froides

<i>Nous vous conseillons 120 gr/pers</i>	
Escalopines de volaille estragon 40g/pers	1.65 €
Rôti de porc 40g/pers	1.65 €
Gigot d'agneau 40g/pers	2.10 €
Rosbeef 40g/pers	2.10 €

# Spécialités du week-end

## Les entrées froides

Saumon frais printanier	6.20 €
Flétan printanier aux écrevisses	6.95 €
La truite du Jura façon persillé	6.90 €

*Servi sur plat avec garniture*

\*\*\*\*\*

Pâté croûte Jurassien	5.90 €
Terrine de poulet à l'estragon	5.90 €
Spirale italienne	5.90 €

## Les poissons chauds

Quenelle de brochet en sauce	4.20 €
Filet de dorade crème langoustine	8.80 €
Filet de sandre sauce Vin Jaune	7.80 €

## Les viandes chaudes

Filet de volaille sauce Pinot	6.60 €
Morillade Franc Comtoise sauce morilles	9.10 €
Suprême de pintade sauce comtoise	7.80 €

## Les plats uniques

Paëlla	8.50 €
Tagine de poulet au citron	8.50 €
Tête de veau	8.50 €
Pâtes aux légumes et magret de canard	

## Les légumes

Gratin dauphinois	Tatin de pomme paille
Champignons cuisinés	Timbale de carottes
Poêlée verte	Risotto de lentilles
Gratin de courge	
Ratatouille	
Purée de patate douce	
Semoule aux légumes	



## 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

**SALV'ADORE :** Biscuit dacquoise, croustillant praliné,

crèmeux chocolat noir, choux chocolat blanc, chantilly chocolat

**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.

**EXOTICA:** Biscuit fraîcheur ananas rôti, bavaroise vanille couronnée d'un crèmeux fruits de la passion

**MYSTIQUE:** Biscuit cacao, gelée de myrtilles, perles craquantes, mousse légère mascarpone

**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

Mignardises	{	12 pièces	10.80 €	Brochette fruits frais de saison	0.90 €
		24 pièces	21.60 €	Brochette fruits rouges	1.20 €
		30 pièces	27.00 €		
		45 pièces	40.50 €		
Macaron		la pièce	1.00 €	Plateau de 6 verrines	12.00 €
				Plateau de 15 verrines	27.00 €

## Tarifs à partir de

**Individuel :** 2.20€ à 3.80€

**4/5 pers :** 15 €

**6/7 pers :** 18 €

**8/9 pers :** 21 €

**10 pers :** 26 €

**Dés 15 pers** à partir de 3.60€

# MAISON RAMEL

## BOUTIQUE

## Du 15 au 17 Octobre

## BOUTIQUE

Centre Ville de DOLE

12 Rue de Besançon

03.84.72.00.32

Du mardi au samedi

08h00 à 18h00 NON STOP

Le Dimanche de 08h00 à 12h00



Maison Ramel- Boutique Gourmande

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



## ESPACE

2 rue Pierre vernier

ZC les Epenottes - DOLE

03.84.72.62.79

09h00 à 17h00 NON STOP

Du Lundi au Samedi

## Marché

Marché couvert 21 000 DIJON

03.80.50.14.89

De 07h00 à 13h00

Mardis, Vendredis et Samedis



Boutique en LIGNE

sur le site [www.ollca.com](http://www.ollca.com)