

De Jolies Gourmandises pour bien commencer ...

Cake Salé	6.00 €	Canap' <u>OU</u> Mini Club : 15 pièces	13.50 €
Pâté croute miniature	6.00 €	30 pièces	27.00 €
Petits Fours salés	0.45 €	45 pièces	40.50 €
Pain surprise charcuterie	30.00 €	Plateau de 6 verrines 2 sortes	12.00 €
Pain surprise fraîcheur	32.00 €	15 verrines 3 sortes	27.00 €
Mini burger 16 pièces	19.20 €	Brochettes froides et Tortillas	0.80 €
Saveurs d'ailleurs 16 pièces	16.20 €	Plateau de 12 blinis	14.40
Rabasse <u>OU</u> bonbon foie gras	2.00 €		

Entrées chaudes Croute aux morilles 30grs et champignons 9.50€

Feuilleté Jurassien , feuilleté aux morilles , tarte aux légumes, etc...

Entrées froides

Pamplemousse Cocktail	3.50 €
Avocat Cocktail	3.00 €
Cocktail de crevettes	4.30 €
Foie gras de canard maison	7.95 €
Crudités variées	3.80 €
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/Ecossais	6.90 €

SPECIALITES DU WEEK-END

Saumon frais printanier	6.20 €
Mille-feuilles au 2 saumons	6.90 €
Opéra d'écrevisses et petit légumes aux agrumes	7.80€

Servi sur plat avec garniture

Pâté en croûte de canard	5.90€
Terrine de lapin forestière et jambon cru	5.90€

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

Viandes en croûte

A partir de 6 personnes	
<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto 9.40 € Sauce Morilles 11.40 €
<u>Jambon chaud</u>	Sauce porto 7.00 € Sauce Morilles 9.00 €

Côté Barbecue

NOS BROCHETTES

Bœuf
Volaille à la méditerranéenne
Magret de canard, piment d'Espelette
Brochette de mignon de porc fruits secs
Gambas et saumon en duo

NOS SAUCISSES

Chipolatas
Aux Herbes
Merguez / Merguez menthe
Comté / Espelette/mojito
Rustique
Blanches petits légumes

Viandes Chaudes

Filet de volaille sauce comtoise	6.90€
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	6.40 €
Cuisse de canard confite au jus réduit	6.50€
Cuisse de lapin sauce moutarde	6.50€
Parmentier de coq	7.80 €
Paella	7.80€
Morbiflette	7.80€

Les Légumes

Gratin dauphinois
Champignons cuisinés
Poêlée de légumes verts
Ratatouille
Risotto de lentille

3.30 € les 2 légumes au choix

Purée de petits pois
Flan de champignons
Tatin de pomme paille
Crumble poire/ butternut chorizo
Purée

Poissons Chauds

Quenelle de brochet en sauce	4.20 €
Dorade sauce langoustine	8.80€
Filet de flétan sauce aux agrumes	7.80 €
Moules sauce aux fines herbes	5.50 €

Notre rayon Boucherie avec :

Notre bœuf local
Le veau de la ferme Chevalier de Brevans
Le porc Franc Comtois
La volaille fermière de l'Ain et des Landes

Nos spécialités de saison...

Raclette	7.50 €
<i>200 grs de fromage, 10 tranches de charcuterie variée par pers</i>	
Pierrade	6.30 €
<i>200 grs de viande par personne</i>	

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 parfait chocolat aux framboises entières
- BYSANTIN:** Biscuit macaronnade et chocolat

Tarifs

Individuel : 2.50€ à 3.80€

4/5 pers 15€

6/7 pers 18€

8/9 pers 22€

10 pers 27€

Dés 15 pers à partir de 3.60€

Côté fruités

- INSOLENT CAMEL :** Biscuit besnault mousse chocolat blanc, framboises entières incrustées, crémeux 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 10.00€

Coté Mini bouchées

Plateau de mignardises : 12 pièces	10.80 €	Brochette fruits frais de saison	0.90 €
24 pièces	21.60 €	Brochette fruits frais de saison	0.90 €
30 pièces	27.00 €	Plateau de 6 verrines	12.00 €
45 pièces	40.50 €	Plateau de 15 verrines	7.00 €
Macaron la pièce	1.00 €		

BOUTIQUE GOURMANDE MAISON RAMEL



Week-End du 18 au 20 Septembre



La Boutique Gourmande
 12 Rue de Besançon
 39100 DOLE 03.84.72.00.32
 Du mardi au samedi de 8h00 à 18h 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



Maison Ramel- Boutique Gourmande

www.maisonramel.com