

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 €
Réglotte 9 macarons salés	10.00 €
Rabasse OU bonbon foie gras	2.00 €
Amandine OU 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 €
Pyramide de saumon	5.50 €

Servi sur plat avec garniture

Pâté croûte canard confit et foie gras, pistache	6.20 €
Finger de foie gras en 2 textures pomme rhubarbe	7.30 €

Plateau de canap' : 15 pièces	13.50 €
OU 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 €
Feuilletés à partager	
Morilles et champignons	4.80 €
Jurassien (au poids) environ	3.00 €

Les viandes en croûte

A partir de 6 personnes

<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto	9.80 €
	Sauce Morilles	11.80 €
<u>Jambon chaud</u>	Sauce porto	7.00 €
	Sauce Morilles	9.00 €

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)

Les viandes chaudes

Filet de volaille sauce comtoise	6.60 €
Cuisse de pintade aux herbettes	7.80 €
Langue de veau sauce piquante	6.90 €
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	6.60 €
Caille façon USA	7.80 €

Tagine de poulet au citron

8.50 €

Les légumes

3.30 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Risotto forestier
Champignons cuisinés	Tatin de pomme paille
Poêlée de légumes	Epinards crémeux et son œuf poché
Gratin de courge	Pommes de terre sautées et champignons
Trilogie de choux fleurs	
Semoule aux légumes	



Les poissons chauds

Quenelle de brochet en sauce	4.20 €
Filet de flétan sauce Irlandaise	7.50 €
Filet de dorade crème de langoustine	8.80 €
Moules marinières	

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

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€

fait

BOUTIQUE GOURMANDE MAISON RAMEL



DU 27 AU 29 NOVEMBRE

MAGASIN OUVERT PENDANT LE CONFINEMENT

Côté fruités

INSOLENT CARAMEL : 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 10.80€

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 €

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



Maison Ramel- Boutique Gourmande

www.maisonramel.com