

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 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 €
Duo de sandre et truite	6.20 €
Millefeuille aux 2 saumons	6.20 €

Servi sur plat avec garniture

Moelleux cochon de lait foie gras	7.95 €
Pâté en croute volaille comtois	5.90 €
Pâté croute Jurassien	5.90 €

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 (<i>au poids</i>) 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

Ballotine de volaille sauce aux cèpes	8.10 €
Cuisse de coq sauce Vin Jaune	6.60 €
Morillade franc comtoise	9.10 €
Filet de pintade sauce Tandoori	7.80 €
Blanquette de veau et son riz pilaf	8.50 €

Paëlla	6.80 €
Parmentier de coq sauce Vin Jaune	6.50 €

Les légumes

Gratin dauphinois	
Champignons cuisinés	
Poêlée de légumes	
Gratin de courge	
Spaghettis de courgette	
Ratatouille	

3.30 € les 2 légumes au choix

Pain de légumes
Timbale de carotte
Tatin de pomme paille
Pomme de terre Macaire



Les poissons chauds

Quenelle de brochet en sauce	4.20 €
Filet de flétan à l'Irlandaise	7.80 €
Saumon à la franc comtoise	7.50 €

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

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 10.80€

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 €

BOUTIQUE GOURMANDE MAISON RAMEL



DU 30 AU 1ER NOVEMBRE

MAGASIN OUVERT DIMANCHE 1ER NOVEMBRE

8H00-12H00

**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