

Maison Ramel

Collection Traiteur Boutique 2023



Traiteur



Boucher
Charcutier

Pâtissier



La Maison RAMEL

vosre Artisan Fabricant

Nous vous accueillons dans **NOS** boutiques

- **DOLE Centre-ville « Boutique Gourmande »**

Du mardi au samedi de 08h00 à 19H00

Le dimanche : Période estivale de Pâques à Septembre : de 8h00 à 12H00

Période hivernale d'octobre à mars : fermé

- **DJION sous les Halles « Marché Gourmand »**

Les mardis, vendredis et samedis de 07h30 à 13h00

Pour emporter le meilleur de nos vitrines à la Maison

La Maison RAMEL, c'est un savoir-faire qui vous est proposé, mais également une philosophie.

En restant une entreprise à taille humaine, nous vous accompagnons pour vous aider à recevoir vos invités en toute sérénité en leur servant des produits de qualités.

Des fondamentaux du boucher/charcutier à la préparation culinaire du traiteur, les suggestions de la Maison RAMEL sont un panel de saveurs et de couleurs **fait MAISON**.

Cette brochure a été conçue pour vos événements : Baptême, Repas de Famille, départ à la retraite, tête à tête en amoureux, anniversaire, ... à la Maison ou en salle. Nos chefs vous concoctent des plats imaginés et conçu dans nos cuisines agréés CE N°FR39.198.127

Maintenant, c'est à vous de trouver une occasion pour faire appel à nos services !

D'autres cartes pour d'autre occasion sont disponibles

Sommaire

Cette brochure vous propose l'ensemble de notre **service traiteur** à emporter ou à livrer (*selon disponibilité*), **pour toute commande passée J -7 jours ouvrés**.

Cocktails	4 à 6
Repas Enfants	7
Buffets Repas	8 à 10
Menus	11 et 12
Propositions du Week-end	13
La Carte	14 à 17
<ul style="list-style-type: none">- Entrées Froides- Salades composées & Viandes froides- Entrées Chaudes & Plats Uniques- Viandes Chaudes + Viande en croûtes + Légumes	
Desserts	18 et 20
Pièces	20
Notre rayons boucherie	21
Conditions générales de ventes	22
Nos Salle de réceptions	23

Pour bien commencer

Cocktail Salé Froid

NEW

Planche Apéritive : 27.00 Euros

A manger du bout des doigts

Une planche apéritive au format maxi qui sera idéale pour votre apéritif

Plateau de Cana'p

Saumon fumé beurre citronné
Jambon cru de pays en chiffonnade
Pointes d'asperge en verdurette
Tomate œuf en verdurette
Magret de canard fumé pruneaux
Crevette agrumes mozzarella
Crème de comté et saucisse du Jura

Plateau de 15 (1 sorte au choix) : 15.00 €

Plateau de 30 (2 sortes au choix) : 30.00 €

Plateau de 45 (3 sortes au choix) : 45.00 €

Plateaux de verrines

Esprit de tomate à l'italienne
Tartare de truite au parfum de Kalamansi
Ceviche de crevette et coco
Ile flottante printanière au comté
Tiramisu de foie gras

Plateau de 6 (2 sortes au choix) : 12.00 €

Plateau de 15 (3 sortes au choix) : 27.00 €

Sous réserve de votre délai de commande

Les Minis Colorés

Jambon cru de pays et comté, pain de mie tomate
Saumon, pain de mie noir à l'encre de seiche
Volaille à la moutarde de Dijon, pain de mie jaune

Plateau de 15 (assortis) : 13.50 €

Plateau de 30 assortis) : 27.00 €

Plateau de 45 (assortis) : 40.50 €

Les Blinis Cocktail

Saumon fumé et crème d'aneth
Gambas et guacamole
Mousse lisse de crabe

Plateau de 12 (assortis) : 15.60 €

Plateau de 24 assortis) : 31.20 €

Pains Surprises env 80 bouchées*

Charcuterie Jambon cru, Terrine, Rosette 32.00 €

Fraîcheur Salade tomate thon / Salade tomate jambon blanc 34.00 €

Brochettes Froides*

Melon, pastèque, mozzarella et menthe fraîche 0.90 € pièce

Tresse de saumon fumé et pomme fruit acidulée 0.90 € pièce

Roulé de gambas, courgette, carotte 1.30 € pièce

Dégustation autour du foie gras*

Rabasse de foie gras et sa pipette de macvin 2.00 € pièce

Bonbon de foie gras au pain d'épice de Bourgogne 2.00 € pièce

Amandine d'abricot et foie gras 1.30 € pièce

Tartelette pommes et foie gras 1.30 € pièce

Les Tortillas*

Jurassien Jambon cru, comté, crudités 0.90 € pièce

Norvégien Saumon fumé sauce mousseline, crudités 0.90 € pièce

Exotique Blanc de volaille, ananas, crudités 0.90 € pièce

Les Inconditionnels*

Cake jambon olives 6.30 € pièce

Pâté en croûte miniature 8.00 € pièce

*commande minimum de 10 pièces PAR variété de produits PUIS par multiple de 5



Chaud

Petits Fours Salés

Quichette, pizza, allumette au comté, gougère, friand à la viande, palmier, cœur chorizo, tartelette escargots, ...

0.50 € pièce (commande par multiple de 5)

Gougères en « Pagaille »

Traditionnelles

Bourguignonnes

Comtoise

Les 60 gougères assorties (3 x20) : 30.00 €

Les Mini Burgers

Bœuf

Volaille

Plateau de 16 (assortis) : 20.80 €

Les saveurs d'ailleurs

Aumônières de crevettes et petits légumes

Nems cocktail

Bambou gambas

Plateau de 16 (assortis) : 16.20 €



Sucré

**Mignardises**

Assorties selon les produits de saison

Plateau de 12 : 12.00 €

Plateau de 24 : 24.00 €

Plateau de 30 : 30.00 €

Plateau de 45 : 45.00 €

Macarons en folie

Réglette de 12 macarons : **15.00 €**

Autour d'une verrine

Plateau de 6 verrines : 12.00 €

Plateau de 15 verrines : 27.00 €

Brochette de fruits frais

Fruits de frais de saison

1.00 € pièce (commande par multiple de 5)

Fruits rouges rafraîchi d'une feuille de menthe

1.30 € pièce (commande par multiple de 5)

Les choux Fondants

Chocolat, vanille, caramel, passion, pistache,

Framboise et caramel

Plateau de 14 (assortis) : 18.20 €

Plateau de 21 (assortis) : 27.30 €

NEW



Les Formules Cocktails

Disponible à partir de 10 personnes

Cocktail Lunch : 20.20 €/pers

20 pièces par convive, soit :
10 Pièces salées froides
4 pièces salées chaudes
5 pièces sucrées

Cocktail Salé Froid

2 Brochettes froides
1 Blinis cocktail
1 Rabasse ou Bonbon de Foie gras
1 Amandine ou Tartelette de foie gras
2 Cana'p
2 Mini Club coloré
1 Verrine cocktail

Cocktail Salé Chaud

3 Petits Fours salés
1 Aumônière de crevettes aux petits légumes
1 Mini Burger

Cocktail Sucré

2 Mignardises sucrées
1.5 Brochette de fruits frais
1.5 Macaron sucré

Cocktail Semi Dînatoire : 13.80 €/pers

2 Mini club coloré
2 Cana'p
1 Tortillas jurassien
1 Blinis cocktail
2 Brochettes froides
1 Verrine cocktail
3 Petits Fours salés
2 Mignardises sucrées
1 Macaron sucré



Soit 15 pièces par convive

Cocktail Goûteux : 11.00 €/pers

Pain Surprise pour 20 personnes (3 pièces / convive)
2 Cana'p
1 Tortillas jurassien
2 Brochettes froides
1 Verrine cocktail
2 Petits Fours salés
2 Mignardises sucrées

Soit 13 pièces par convive

Cocktail Express : 7.40 €/pers

Pain Surprise pour 20 personnes (3 pièces / convive)
1 Blinis cocktail
2 Tranches de pâte croûte miniature
3 Petits Fours salés
2 Mignardises sucrées

Soit 11 pièces par convive

Cocktail Apéritif : 4.70 €/pers

Pain Surprise pour 20 personnes (3 pièces / convive)
1.5 Tranches de pâte croûte miniature
1.5 Tranches de cake jambon olive
3 Petits Fours salés OU 2 Mignardises sucrées

Soit 9 pièces par convive



Plateau GOURMAND : 25.00 € les 20 pièces

Bonbon de foie gras au pain d'épice
Tresse de saumon fumé et pomme fruit
Bagel aux graine de sésame et légumes piperade
Mini club du moment
Canapé délice de gambas

Conçu pour les Enfants

La **MAISON RAMEL** vous propose un menu adapté et d'actualité avec des produits que les enfants adorent et surtout, il est bien pensé :
Un plat + un accompagnement + un dessert + une boisson.

Box Kid's
13.00 €

Hamburger Maison + Pommes Dauphines

Assortiment de 3 Macarons

Boisson Enfant + Cadeau Surprise

Un vrai repas dans l'air du temps, By Maison RAMEL !

... mais aussi

Menu	Charcuteries variées	
	<u>Ou</u> Tarte au fromage	
	<u>Ou</u> Billes de Melon en saison	

	Filet de volaille fermier	
	Pommes Dauphines	

	Mousse au chocolat	10,00 €

Buffet « Le Petit Mâchon »

A partir de 10 personnes

Terrine Charcutière Maison
Chiffonnade de jambon cru de pays
Saucissons Panachés

Wraps « Bien de Chez Nous »
Escalopines de volaille à l'estragon

Galette Médiévale
Qui peut aussi bien se manger froide que chaude

* * *

Salade Paysanne
Salade, tomates, œuf, lardons, croutons, vinaigrette
Jurassienne
Pommes de terre, tomates, cornichons, saucisse Jurassienne Maison
Taboulé

* * *

Comté
Pot de Colle d'Alexandre

* * *

Clafoutis de saison OU Tarte aux pommes

Pain baguette



17,00 €

TTC/pers

Buffet « Champêtre »

Disponible à partir de 15 personnes - Commande avant J-7

Louisiane Concombre, maïs, crevettes, sauce cocktail
Opéra Céleri branche, comté, jambon blanc, pommes fruits
Jurassienne Pomme de terre, tomates, cornichons, saucisse de Morteau
Pasta Corta Perles, jambon cru, tomates séchées, pignon de pain

+

Terrine maison
Saucissons panachés
Jambon cru de pays

+

Saumon mariné au citron
La truite du Jura façon persillé

Viandes chaudes
Cuisses de coq au vin jaune
Ou Filet de volaille fermière à la comtoise
Ou Jambon chaud sauce au miel
Garniture à définir ensemble
A définir ensemble Selon la carte de saison

ou

Viandes froides
Escalopine de volaille à l'estragon
Et Rôti de porc cuit
Légumes du soleil snackés

Plateau de fromages affinés de notre sélection

Gâteau au choix

A définir ensemble lors de votre commande en fonction des saisons

23,95 €

TTC/pers

Inclus

Mayonnaise, cornichons et sauce mousseline
Petit pain, pain baguette

Buffet « Bucolique »

Disponible à partir de 20 personnes - Commande avant J-7

La ronde des salades

4 sortes à choisir ensemble, soit 200 g par personne

A définir ensemble selon la carte de saison

+

Le meilleur du terroir

Terrine Maison - Saucissons panachés - Jambon cru de pays

+

Cascade de Melon et Pastèque

+

Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron

Complice de gambas

Tartare de truite au parfum de Kalamansi *verrine*

Viandes chaudes

Filet de canette rôti, réduction de cassis

Ou Caille désossée, réduction de pinot noir

Ou Suprême de pintade sauce aux herbettes

Garniture à définir ensemble

A définir ensemble Selon la carte de saison

ou

Viandes froides 2 au choix parmi les 4

Escalopine de volaille à l'estragon -

Rosbeef - Rôti de porc - Gigot d'agneau

Pasta Corta

Perles, jambon cru, tomates séchées, pignon de pain

Ratatouille Glacée

Plateau de fromages affinés de notre sélection

Gâteau au choix

A définir ensemble lors de votre commande en fonction des saisons

30,30 €

TTC/pers

Inclus

Mayonnaise, cornichons et sauce mousseline

Petit pain, pain baguette

Menu « Swing »

Disponible à partir de 6 personnes – A Commander H-48 jours ouvrés

La Composition de votre menu doit être unique pour tous

Terrine de saumon frais et salade arlequin aux crevettes

Ou

Pâté croûte gastronomique et Jambon cru

Le pâté croûte est l'une des entrées préférées des Français, c'est pourquoi chaque semaine, les chefs nos cocotte une recette différente : Franc Comtois / Volaille / Belle Aurore / Forestier / Poisson / Richelieu / ...

Renseigner vous lors de votre commande du pâté croûte du moment

Ou

Assortiments de salades composées et variées

* * *

Cuisses de coq au vin Jaune

Ou **Jambon chaud sauce au miel**

Ou **Filet de volaille fermier, sauce comtoise**

Garniture à définir ensemble

A définir ensemble Selon la carte de saison

* * *

Plateau de fromages affinés de notre sélection

* * *

Crème brûlée

Ou **Tarte aux pommes**

Ou **Gâteau au choix (+1.30 €/pers)**

20,80 €

TTC/pers

Inclus : Petit pain, pain baguette

Menu « Bachata »

Disponible à partir de 6 personnes - Commande avant H-72 jours ouvrés
La Composition de votre menu doit être unique pour tous

Assiette du « Matelot »

Présenter sur l'assiette ou en Kit

Chiffonnade de saumon mariné au citron
Saumon frais printanier
Mini tartare de saumon et saumon fumé
Salade arlequin aux crevettes

OU

Assiette du « Charcutier »

Présenter sur l'assiette ou en Kit

Wraps Landais
Foie gras, magret de canard fumé, crudités
Chiffonnade de de jambon cru de pays
Jambon de Bourgogne

* * *

Filet de volaille fermier, sauce Pinot Noir échalotes

Ou **Rôti de veau Franc Comtois**

Ou **Filet de truite du Jura doré à la plancha sauce vin Jaune**

Garniture à définir ensemble

A définir ensemble Selon la carte de saison

Ou

Couscous : Poulet, merguez, agneau, légumes, semoule

Tagine de Poulet au citron : Accompagnée de semoule et légumes cuisinés façon tagine

Paella : Poulet, moules, petits maigres de porc, riz aux poivrons petits pois, aromate, langoustine

* * *

Plateau de fromages affinés de notre sélection

* * *

Gâteau au choix

A définir ensemble lors de votre commande en fonction des saisons

23,50 €

TTC/pers

Inclus : Petit pain, pain baguette

On inviterait pas ... ce week-end ?

A partir du Lundi retrouvez nos propositions pour le week-end

Propositions de la semaine

Flashez



moi !

PUIS Cliquer sur : Télécharger nos propositions du week-end



C'est propositions viennent annuler et remplacer dans la carte ci-après

Entrées froides

Entrées chaudes

Les plats uniques (*sauf nombre au-dessus de 10 personnes*)

Les viandes chaudes Les *viandes en croûte* restent toutes les deux possibles

Les Légumes

Les Entrées Froides

Les Charcutières

Charcuteries variées	4.50 €
Pâté en croûte Jurassien	6.70 €
Pâté en croûte traditionnel	3.80 €
Pâté en croûte « Grand-mère »	4.20 €

Les Entrées fraîches

Avocat cocktail	3.50 €
Coupe festive bord de mer <i>(Concassé de tomates, guacamole, œuf poché, saumon fumé, gambas)</i>	8.30 €
Cocktail de crevettes	4.90 €
Cocktail de pamplemousses	3.50 €



Dégustation autour du foie gras

Foie gras de canard (50grs)	8.95 €
Finger de foie gras carotte orange	8.20 €
Foie gras aux poires	8.20 €
Nougat de foie gras	8.20 €
Mosaïque de foie gras et pain d'épices de Bourgogne	9.10 €
Zekub foie gras et mirabelle, sur son sablé	8.95 €

Toute la passion de la mer

Complice de gambas et saumon	9.30 €
Demi-queue de langouste *	35.00 €
Millefeuille au deux saumons *	6.70 €
Printanier de flétan aux écrevisses *	7.50 €
Dôme saumon aux fines herbes *	6.00 €
Saumon mariné au citron *	6.70 €
Saumon frais printanier et sa bourgeoise de légumes *	6.70 €
Saumon frais farci aux petits légumes *	6.70 €
Saumon fumé Norvégien ou Ecosais	7.30 €
La truite du Jura façon persillé*	7.40 €
Tartare de saumon*	6.70 €
Terrine de saumon et St jacques <u>ou</u> Terrine de saumon frais*	6.70 €

**Entrée froide présentée sur plat accompagnée d'une garniture*

Salades Composées

*Imaginée par nos chefs, des classiques, des gourmandes, des colorées, des légères ...
à chaque jour sa palette verdoyante*

4 sortes au choix, soit 200grs présentées sur plat

4.60 €/pers

Arlequin,	Ebly, miettes de crabes, crevettes et petits légumes
Bergère,	Chou vert poireaux, carottes et jambon
Bœuf ravigote,	Effiloché de bœuf, tomates, pommes de terre, œuf, vinaigrette
Bressanne	Quinoa, blanc de volaille fermier, courgettes et tomates
Cardinal, <u>En saison</u> ,	Billes de melon, céleri branche, jambon cru, raisins au Marc du Jura
Danicheff,	Pointes d'asperges, céleri branches, fond d'artichaut et crevettes
Duo carotte céleri ananas	
Eve,	Endive, blanc de volaille, pomme, céleri
Fraicheur,	Pamplemousses, ananas, tomates, œufs, miettes de crabes
Fruity Fruity	Chou blanc, poivrons verts et rouge, vinaigrette curry raisins secs
Israélienne,	Chou vert, noix, raisins secs
Jurassienne,	Pommes de terre, tomates, cornichons, saucisse de Morteau
Louisiane	Concombre, maïs, crevettes sauce cocktail
Mandoline,	Carottes, céleri, choux, raisins secs
Opéra	Céleri branche, comté, jambon blanc, pommes fruits
Parisienne,	Carottes, céleri, maïs, radis
Piémontaise,	Pommes de terre, tomates, œuf sauce estragon
Pasta Corta,	Perles, jambon cru, tomate séchées, pignon de pin
Strasbourgeoise,	Pommes de terre, cervelas, cornichons, sauce moutarde
Carottes	
Céleri	
Macédoine de légumes	
Ratatouille glacée	
Taboulé	

Viandes Froides

Il est fortement recommandé de prévoir 120gr/pers

Escalopine de volaille à l'Estragon 40gr/pers	1.80 €
Rôti de porc 40gr/pers	1.80 €
Gigot d'agneau 40gr/pers	2.30 €
Rosbeef 40gr/pers	2.30 €
Jambon à l'Os découpé puis reconstitué environ 10 Kilos = 1 jambon	250.00 €

Les Entrées Chaudes

Les Inconditionnels

Coquille St Jacques (<i>en saison</i>)	7.90 €
Croûte aux morilles (30gr) et champignons	10.10 €
Escargots de Bourgogne (<i>la douzaine</i>)	7.90 €
Bouchée à la reine	4.90 €



Les Poissons Chauds

Demi-queue de langouste	29.00 €
Dos de Cabillaud	8.30 €
Filet de flétan	7.90 €
Filet de sandre	Selon cours
Filet de dorade	9.30 €
Filet de truite du Jura	7.90 €
Filet de bar	9.50 €
Lotte	10.30 €
Pavé de saumon	7.70 €
Quenelle de brochet	4.50 €

Sauce poisson au choix

Normande, Américaine, Champagne, Fondue de poireaux, Vin jaune, Crème de langoustines, Bonne Femme, Teriyaki, ...

Plats à Partager

Cassoulet <i>EN SAISON</i>	8.90 €
<i>Haricots, cuisses de canard, saucisson cuit, saucisse de Toulouse, lard maigre</i>	
Choucroute garnie <i>EN SAISON</i>	8.20 €
<i>Chou, pommes de terre, francfort, saucisse jurassienne, Palette, petit salé, rôti de porc</i>	
Couscous	8.90 €
<i>Poulet, merguez, agneau, légumes, semoule</i>	
Paëlla	8.90 €
<i>Poulet, langoustines, moules, petit maigre de porc, riz, poivrons, petits pois, aromates</i>	
Tagine de poulet au citron	9.10 €
<i>Accompagnée de semoule et légumes cuisinés façon tagine</i>	
Lasagne sauce bolognaise	6.90 €
Lasagne de saumon	7.90 €
Parmentier de canard	7.40 €
Tartiflette / Morbiflette	8.90 €
Raclette	8.20 €
<i>200 grs de fromage à raclette & 10 tranches de charcuterie variée par personne</i>	
Pierrade L'originale 200gr/pers (Bœuf / veau / magret / poulet / porc)	6.95 €
Fondue Chinoise	6.95 €
Fondue Bourguignonne, 200grs de bœuf Extra / pers	6.95 €
Fondue Campagnarde, 100grs de bœuf Extra + 100gr de volaille panée / pers	6.95 €

Les Viandes Chaudes

Caille désossée	8.30 €
Cuisse de canette confite	7.30 €
Cuisses de coq	7.30 €
Fondant de mignon de porc	7.30 €
Filet de canard IGP des Landes	8.30 €
Filet de poulet fermier	7.20 €
Jambon chaud	7.20 €
Morillade franc- comtoise sauce morilles	9.50 €
Paleron de veau	7.20 €
Ris de veau aux morilles	12.20 €
Suprême de pintade	8.30 €
Tournedos de bœuf	9.60 €

Sauce Viande au choix

Vin jaune, Champignons, Comtoise, Echalote, Pinot noir, Poivre Mignonette ,
Réduction de cassis et ses baies, aux herbettes, basque, caramel de vin, miel, ...

Sauce crème de morilles + 1.20 €

Sauce morilles (sauf la morillade) + 2.00 €

Sauce Vin Jaune et morilles l'ancienne + 2.00 €

Viandes en Croûte

Disponible à partir de 6 personnes

Jambon à l'Os

Filet de Bœuf

Sauce Porto

7.50 € /pers.

10.50 € /pers.

Sauce Morilles

10.00 € /pers.

13.00 € /pers.

Les Légumes

2 légumes au choix : pour 3.60 €

Champignons de paris cuisinés
Haricots verts sautés au beurre
Bouquetière de légumes
Ratatouille
Poêlée aux 5 légumes verts
Endives braisées
Brochette de légumes façon Tian
Croquetas de brocolis

Gratin dauphinois
Riz cuisinés
Cannelloni à la provençale
Timbale de saison
Tatin de pomme paille
Pommes dauphines

Un instant gourmand Pour une gourmandise sucrée

La Maison RAMEL et son équipe vous proposent une gamme d'entremets, complété tout au long de l'année par des spécialités au rythme des saisons

Nos Entremets aux Fruits

Insolent Caramel

Biscuit Besnault mousse chocolat blanc, framboises entières incrustées, crémeux carambar au caramel perles craquantes au chocolat.

Suprêm'

Cœur orange sanguine sublimé par une bavaroise miel, sur un croustillant riz soufflé miel sésame

Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

Fraisier *En saison*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises fraîches.

Manguier

Croustillant amande pignon de pin, compotée de mangue, bavaroise mangue avec morceaux

Cheesecake

Citron, framboises, fruits rouges, myrtilles

Rouge Baiser

Biscuit macaronade, crémeux chocolat, mousse chocolat, insert fruits rouges et framboises

Nos Entremets Au Chocolat

Feuillantine

Praliné croustillant et chocolat.

A sortir 15 min avant de la déguster elle ne sera que meilleure...

Noisetier

Biscuit dacquoise aux noisettes, mousse chocolat noir, cœur caramel noisette recouvert d'un glaçage chocolat gianduja.

Passion Coco Chocolato

Croustillant feuilletine coco chocolat noir, ganache chocolat noir, crème au beurre passion et biscuit joconde coco, le tout monté comme un Opéra

Bysantin

Biscuit Macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

Caprice Praliné

Croustillant feuilletine, crémeux chocolat, dacquoise noisette, mousse pralinée

Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly, chocolat et griottines

Les Tartes

Rosace aux Agrumes

Biscuit macaronnade, crème légère à l'orange, segments d'orange et pamplemousse frais

Rosace aux Fruits Rouges *En saison*

Biscuit macaronnade, crème légère à la vanille et fruits rouges frais.

Chouchou

Choux garnis d'une délicate crème vanille sur un nid sablé, sauce chocolat

Impératrice

Pâte feuilletée, poires **ou** pêches caramélisées et crème chiboust

Truffée Chocolat

Pâte sablée, fondant chocolat truffé

Citron meringuée

Fond de tarte sablée, délicate crème citron et meringue italienne

Fraises ou Framboises

Fond de tarte sablée, crème aux amandes, fraises **ou** Framboises

Tartes Feuilletés

Pommes / Cerises / Multi fruits / Myrtilles / Abricots / Pommes / ...

Autrichienne

Biscuit chocolat, purée de fruits rouges et crème chiboust renversée

Les Incontournables

Millefeuille

Tiramisu

Crumble

Clafoutis

Saint Honoré

Paris Brest

<u>Tarifs à partir de</u>					
	Entremets	Rosace Agrumes	Rosace F. Rouges	Tartes Sablée	Tartes Feuilleté
Individuel	A partir de 3.00 €	3.70 €	3.80 €	3.50 €	/
4/5 pers.	17 €	17 €	20 €	17 €	/
6/7 pers.	20 €	20 €	23.50 €	20 €	A partir de 13.40 €
8/9 pers.	23.50 €	23.5 €	28.50 €	23.50 €	
10 pers.	28.50 €	/	/	/	/
15 / 20 / 25/ 30 / 35 /40 pers.	la part : 3.80 €	/	/	/	/

Complété tout le long de l'année par des spécialités au rythme des saisons

Pièce Montée

En collaboration avec
la Maison Benetot

Macarons

Pièces

Number cake

Nude Cake

Letter cake



Boucherie

Nos maîtres bouchers
vous proposent une sélection

Des pièces de viandes d'origine France

Bœuf, de veau, d'agneau, de porc

Des volailles entières ou en découpée

Volaille Elevé en liberté des Landes

Des rôtis dit « Préparations bouchères »

- Filet mignon porc à l'Italienne
- Melon de pintade
- Morillade franc Comtoise
- Rôti de porc à la moutarde

Les Spécialités barbecues

- Saucisses *plus de 12 variétés*
- Grillades
- Brochettes
- Marinades
- Filet de caille
-

Notre farce à tomate

pour garnir tous vos légumes d'été et autres

Les Pierrades 200gr/pers

L'Originale

6.95 €/pers

Bœuf / veau / magret / poulet / porc

La Festive

9.40 €/pers

Bœuf / veau / magret / poulet / foie gras / filet de caille /



Conditions générales de ventes

Cette brochure vous propose l'ensemble de notre **service traiteur** à emporter ou à livrer (*selon disponibilité*), **pour toute commande passée J -7 jours ouvrés.**

Tarifs

Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurants sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

Pour Commander

1/ Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou dans nos différents points de ventes
Voir les coordonnées en dos de la brochure

2/ Pour une commande dans la semaine en cours

Une section de produits de saison est cocotée par nos chefs tous les Mardis.

Retrouvez les dès le Mardi après-midi sur notre site

www.maisonramel.com - Boutique gourmande - proposition du weekend

3/ De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au minimum 72 heures à l'avance.

Modalité de paiement

- Toute commande enlevée par vos soins est payable au comptant.
- Nous nous réservons le droit de demander un acompte
- Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés.

Livraison

La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction du secteur géographique et/ou du kilométrage.

Consignes

Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés.

Le matériel de dressage reste notre propriété et sera à restituer propre en état sous 3 jours. Toutes perte ou casse sera facturée en sus.

Autres

Force majeure

La responsabilité de la Maison Ramel ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure.

Litiges

A défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Lons le Saunier

Photos non contractuelles

Toutes nos offres sont valables dans la limite des produits disponibles.

Toute commande auprès de la Maison Ramel suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente

Nos salles de Réception

Nos Prestations "clés en main" dans NOS salles de réception

Nos Salles

- Une salle de réception de 200m² pouvant accueillir jusqu'à 160 convives en tables de 8 pers
Notre terrasse couverte, sonorisée peut vous accueillir le temps de votre cocktail.
- Une seconde salle de 60m² peut être privatisée pour les enfants, afin qu'ils puissent manger et s'amuser en toute tranquillité à proximité de la salle principale.

Les plus de la prestation "clés en main"

Lors du rendez-vous avec nos équipes qui peuvent également vous conseiller, vous choisissez les particularités de votre prestation en amont, dans le calme et la sérénité. Vous définirez sur place et visualiserez :

- La disposition de la salle et son implantation
- Votre menu et forfait boisson
- La décoration de table souhaitée

La veille et le jour J, vous êtes sereins

- Nous dressons la salle, les tables, le nappage, le couvert, votre décoration
- Nous recevons l'animateur de votre soirée pour qu'il puisse s'installer.
- Nous accueillons vos convives, les servons.

Vivez votre événement, nous faisons le reste

Le nettoyage de la vaisselle, de la salle, du nappage, est effectué par nos équipes.

A vous de rêver ...

... et à l'Espace Gourmand de le réaliser



Pour plus de renseignements
Contactez notre service commercial
03.84.72.62.79
contact@maisonramel.com

Maison Ramel

www.maisonramel.com

Boutique
en ligne



Boutique

Centre-Ville de Dole

12 Rue de Besançon

03.84.72.00.32

Du Mardi au Samedi

de **8h00 à 19h00**

Dimanche en saison :

De 8h à 12h

Dole

Espace

Gourmand

ZC les Epenottes

2 Rue Pierre Vernier

03.84.72.62.79

Du Lundi au Samedi

de **09h00 à 18h00**

Dijon

Marché Gourmand

Sous les halles

03.80.50.14.89

Les Mardis, Vendredis

Samedis

de **07h00 à 13h00**



achetez a
dole
ir

