

L'Apéritif

Cake Salé	6.50 €
Pâté croute miniature	8.00 €
Petits Fours salés	0.50 €
Pain surprise charcuterie	32.00 €
Pain surprise fraîcheur	34.00 €
Plateau de 16 mini burger	22.40 €
Plateau de 16 croq'chaud	17.60 €
Rabasse de foie gras pipette Macvin	2.20 €
Amandine OU tartelette foie gras	1.50 €
Plateau de canap' : 15 pièces	15.00 €
30 pièces	30.00 €
45 pièces	45.00 €
Plateau de 6 verrines	12.00 €
Plateau de 15 verrines	27.00 €

Les traditionnelles entrées froides

Pamplemousse Cocktail	3.50 €
Avocat Cocktail	3.50 €
Cocktail de crevettes	4.90 €
Foie gras de canard maison	8.95 €
Crudités variées (200gr/pers) / plats	4.70 €
Charcuteries variées	4.90 €
Terrine pasteur et jambon cru	4.90 €
Terrine saumon et Saint Jacques	6.80 €
Saumon mariné et Danicheff	6.80 €
Saumon fumé Norvégien/Écossais	7.40 €

Les entrées chaudes

Escargots la douzaine	7.90 €
Croûte morilles et champignons 30grs	10.10 €

Feuilletés à partager

Morilles et champignons	5.10 €
Jurassien (au poids) environ	3.20 €

Les plats à partager

Pierrade	7.95 €
200 grs de viande par personne	
Fondue Bourguignonne	7.95 €
(200 grs de bœuf extra / pers)	
Fondue Paysanne	7.95 €
(100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée / pers)	

Le coin du boucher...

...Spécial barbecue

Chipolatas nature ou herbes
Saucisse rustique, Saucisses au comté,...
Merguez nature ou menthe
Saucisses blanches aux petits légumes
Brochettes de volaille méditerranéennes
Brochettes de bœuf
Brochettes de mignon de porc fruits secs
Brochettes saumon et gambas
Brochettes de magret de canard
Côte de bœuf
Côtes de porc marinées, ...

*Certains produits sont disponibles uniquement sur commandes.
Consulter nos vendeuse pour plus de détails et pour les délais!*

Les viandes en croûte

A partir de 6 personnes

<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto	10.70 €
	Sauce Morilles	13.20 €
<u>Jambon chaud</u>	Sauce porto	7.70 €
	Sauce Morilles	10.20 €

Les viandes froides

<i>Nous vous conseillons 120 gr/pers</i>		
Escalopines de volaille estragon 40g/pers		1.80 €
Rôti de porc 40g/pers		1.80 €
Gigot d'agneau 40g/pers		2.30 €
Rosbeef 40g/pers		2.30 €

Spécialités du week-end

Les entrées froides

Saumon frais printanier	6.80 €
Dôme de saumon aux fines herbes	6.20 €
Flétan printanier aux écrevisses	7.60 €

Servi sur plat avec garniture

Pâté croûte Jurassien et jambon cru	6.80 €
Finger de foie gras aux fruits caraïbes	8.20 €
Pâte en croûte grand mère aux pruneaux	6.80 €

Les poissons chauds

Quenelle de Brochet en sauce	4.60 €
Pavé de saumon Franc Comtois	9.50 €
Raie au beurre persillé	8.90 €
Gratin de fruits de mer	9.20 €

Les viandes chaudes

Filet mignon de veau aux morilles	13.95 €
Filet de poulet au bleu de Gex et ses noix	7.50 €
Collier de veau à la Provençale	7.80 €
Moussaka	9.90 €
Pâtes chinoise au canard	8.40 €

Les légumes

3.80 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Tatin de pomme paille
Champignons cuisinés	Lasagne de légumes
Poêlée verte	Ratatouille
Asperges rôties à l'ail des ours (+1.80€)	
Dalh de lentilles aux légumes verts	
Purée au beurre noisette	

Les desserts

Côté chocolat

- FEUILLANTINE:** praliné croustillant chocolat
- NOISETIER:** chocolat noir, noisette, caramel
- FORET NOIRE:** chocolat, chantilly, griottines
- BYSANTIN:** Biscuit macaronnade et chocolat

VELOURS: Croustillant gianduja, crémeux gianduja, dacquoise noisette, choux praliné, chantilly praliné

MACCHIATO : Bavaroise café, croustillant spéculoos, biscuit madeleine, crémeux spéculoos

PASSION COCO CHOCOLATO : Croustillant feuillantine coco chocolat noir, ganache chocolat noir, crème au beurre passion et biscuit joconde coco, le tout monté « comme un Opéra »

Côté fruités

ALOHA : Biscuit joconde puncher rhum, bavaroise vanille, ananas caramélisés
Et compotée ananas passion

MAD'MOISELLE VERVEINE : Sablé crème d'amande et framboises, bavaroise verveine infusée, cœur framboises

CI FRAIS : Biscuit sablé crémeux citron, compotée fruits rouges et fraises

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. En saison

ROSACE AUX AGRUMES: biscuit macaronnade, crème légère à l'orange et segments d'oranges et de pamplemousses.

TARTES ASSORTIES : à partir de 13.90€

Coté Mini bouchées

Mignardises	{	12 pièces	12.00 €
		24 pièces	24.00 €
		30 pièces	30.00 €
		45 pièces	45.00 €

Macaron	la pièce	1.10 €
Brochette fruits frais de saison		1.00 €
Brochette fruits rouges		1.30 €
Plateau de 6 verrines		12.00 €
Plateau de 15 verrines		27.00 €

Tarifs à partir de

Individuel : 2.80€ à 3.90€

4/5 pers : 17 €

6/7 pers : 22 €

8/9 pers : 27 €

10 pers : 33 €

Dés 15 pers : 3.90€ la part

MAISON RAMEL

www.maisonramel.com

Proposition du week-end Du 26 au 28 Avril 2024

Boutique Gourmande - Dole

Centre Ville de **DOLE**
12 Rue de Besançon
03.84.72.00.32
Du mardi au samedi
08h00 à 19h00 NON STOP



Marché Gourmand - Dijon

Marché couvert 21 000 **DIJON**
03.80.50.14.89
De 07h00 à 13h00
Les Mardis, Vendredis et Samedis

Carré Gourmand - Epenottes

SERVICE COMMERCIAL TRAITEUR
ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier
03.84.72.62.79
De 09h00 à 18h00 du lundi au samedi

SHOP and go

Nouvelle Boutique en Ligne

Plus facile
Plus de choix
Plus rapide

**Flashez moi!
Accès direct**



ESPACE Gourmand - Epenottes

ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier
03.84.72.62.79

RESTAURANT les midis du lundi au vendredi
Salles de séminaires - Salles de réceptions pour professionnels et particuliers