

# Maison Ramel (M<sup>R</sup>)

le traiteur

Votre Mariage est un  
moment unique ...

Millésime  
2026 / 2027\*

\*Nous arrivons depuis plusieurs années à conserver nos tarifs sur 2 ans 😊  
Mais pour les demandes 2027, c'est une estimation budgétaire qui vous sera adressée en  
attendant confirmation que les tarifs 2026 soient reconduits pour 2027.  
Merci de votre compréhension

## La Maison RAMEL

Est un artisan culinaire qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant différents types de repas de mariage, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.



## Le Carré Gourmand

C'est le département Traiteur Organisateur de Réception de la Maison RAMEL qui se déplace dans la salle de réception de votre choix, dans les régions Bourgogne et Franche-Comté pour les professionnels et les particuliers

## Étudier votre mariage

Nous vous proposons d'étudier votre mariage parmi 3 propositions

Buffet repas

Repas à l'assiette

Cocktail Dinatoire

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions.

Notre idée est de personnaliser votre mariage avec un devis suite à un premier rendez-vous conseil.

Dans l'attente de  
notre rencontre ...

# Sommaire

Vin d'honneur	4 à 10
Menus	11 à 27
Pièces Évènementielles	28 à 31
Art de la table	32
Livraison & Conditions Générales de ventes	33 - 34
Notre Salle de réception	35

Écouter, créer, innover, servir,  
Étonner, partager ...  
Rien ne se fait sans passion.

Vos désirs nourrissent nos ambitions, vos exigences notre quotidien et votre enthousiasme, notre raison d'être. Nos professionnels conçoivent et **maîtrisent avec créativité** vos réceptions.

## Les saveurs composées

Les clients expriment un réel besoin d'authenticité et de consommer des produits issus de notre patrimoine gastronomique revisité dans leurs présentations. Les Chefs du Carré Gourmand et leurs équipes mettent en œuvre leur sens de l'innovation dans l'art de transformer les ingrédients en mets recherchés, créatifs, surprenants, et à la fois patiemment testés.

**Chaque réception est unique** elle mérite le meilleur pour émerveiller les sens et nourrir d'instant précieux la mémoire de vos convives.

## Accueillir

C'est anticiper chaque désir de chaque invité, c'est veiller à chaque détail de chaque instant ... et vous **servir au mieux** : définir le thème, rechercher un lieu, le personnaliser, créer des saveurs tant salées que sucrées, les présenter, les offrir avec générosité, éveiller tous les sens : c'est exiger de chaque collaborateur du Carré Gourmand **un engagement** et une implication passionnée et déterminée. L'idée se fait alors réalité, **du savoir rêver au savoir savoir-faire**, en toute sérénité, **en toute confiance**.



Apéritif

# Votre vin d'honneur



Show  
Cooking

Cocktail Long  
Diner Court



# Du bout des doigts ...

La **Maison RAMEL**, vous séduira avec des pièces cocktails savoureuses, créatives, diverses et variées en termes de couleur et de présentation.

Un concentré d'émotions gourmandes en une bouchée ... pour votre vin d'honneur.

Laissez-vous surprendre par nos **shows cooking** qui apporteront une note unique à votre mariage.

## Cocktail Apéritif

Compter 8 pièces salées par personne

## Cocktail Long & Dîner court

Compter 12 à 15 pièces par personne

*Ce concept vous permet de proposer à vos invités un vin d'honneur remplaçant une partie du dîner*



# Vin d'Honneur

Donné à titre d'exemples... ils sont tous composés de 8 pièces / pers

## Classique

**4.80 € / pers**

8 Fours salés chauds

*Gougère, quichette, pizza, tartelette aux escargots, allumette au comté, palmier, friand à la viande, ...*

## Eden

**5.20 € / pers**

4 Inconditionnels

2 Tranches de cakes

2 Tranche de pâte croûte miniature

4 Fours salés chauds

## Velouté

**5.40 € / pers**

2 Inconditionnels

2 Bouchées de pain surprise

1 Canapé fraîcheur

3 Fours salés chauds

## Onctueux

**5.90 € / pers**

2 Inconditionnels

2 Bouchées de pain surprise

2 Canapés fraîcheur

2 Fours salés chauds

## Révélation

**6.60 € / pers**

2 Brochettes froides

2 Bouchées de pain surprise

2 Canapés fraîcheur

2 Fours salés chauds

## Paradise

**7.10 € / pers**

2 Brochettes froides

1 Canapé fraîcheur

2 Minis Clubs colorés

2 Fours salés chauds

1 Aumônière de légumes

## Excellence

**7.40 € / pers**

1.5 Brochettes froides

1 Canapé fraîcheur

1.5 Minis clubs colorés

1 Verrine « autour d'un verre »

2 Fours salés chauds

1 Aumônière de légumes

## Exaltant

**7.75 € / pers**

1.5 Brochettes froides

2 Minis clubs colorés

1 Mauricette

1 Gaufre Salée

1.5 Fours salés chauds

1 Aumônière de légumes

## Flamboyant

**8.45 € / pers**

1.5 Brochettes froides

1.5 Canapés fraîcheur

1.5 Minis clubs colorés

1.5 Fours salés chauds

1 Mini Hamburger

1 Animation Plancha

# Pièces cocktail Salé Froid

## Brochettes froides

Billes de melon, pastèque et mozzarella  
Roulé de gambas, courgette et carotte  
Tresse de saumon fumé et pomme fruit acidulée

## Clubs colorés

Volaille à la moutarde de Dijon pour un pain de mie jaune  
Saumon et crème d'aneth pour un pain de mie noir  
Jambon cru, mozzarella et olive pour un pain de mie tomate

## Pains surprises

Charcuterie  
Fraîcheur

## Les inconditionnels

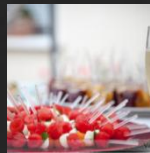
Pâté en croûte miniature  
Cake jambon olive

**NEW** Pâté en croûte miniature de la MER



## Les saveurs d'Asie

Sushis assortis  
Makis assortis



## Canapés Tradition

Jambon cru de pays en chiffonnade  
Saumon fumé, beurre citronné  
Tomate œuf en verdurette

## Les madeleines salées

Courgette, pesto  
Ananas, coco, curry

## Les Pinces à linge

Saumon gravlax en habit de radis noir

## Dégustation autour du foie gras

Rabasse de foie gras et sa pipette de Macvin  
Bonbon de foie gras au pain d'épice de Bourgogne  
Amandine d'abricot et foie gras  
Tartelette pomme foie gras

**NEW**

## Les Mauricettes

Saumon gravlax, mayonnaise citronnée  
Volaille à l'estragon et mousseline fines herbes  
Pesto vert, mozzarella, tomate, basilic

**NEW**

## Les Veggy

Mini cheese naan  
Mini Tatin aux légumes du soleil

**NEW**

## Pyramide de Macarons Salés

Ail fine herbes - Chèvre Noix - Truffe  
38 / 59 / 82 / 110 / 142 / 177 / 216  
*Soit une pyramide de 3 à 9 Etages*

**NEW**

## Autour d'un verre

Tartare de truite au parfum de kalamansi  
Capuccino de betterave, chantilly au comté et noix  
Tiramisu de foie gras et poires  
Ceviche de crevette et coco  
Panacotta d'asperge verte  
mimosa d'asperge aux œufs

## Les Gaufres salées

Tomatade et billes de mozzarella  
Crème de cancoillotte et saucisse fumée

# Salé Chaud & Sucré

## Les fours salés chauds

Gougère, pizza, tartelette aux escargots, allumette au comté, palmier, friand à la viande, spirale chèvre épinard ...

## Les mets de la brasserie

Mini hamburger bœuf  
Mini hamburger volaille  
Mini hamburger comtois  
Les croque brioché  
Mini saucisson brioché

NEW



## Les saveurs d'ailleurs

Aumônière de petits légumes  
Bambou gambas  
Samoussa poulet bombey  
Samoussa curry légumes  
Gyoza de légumes

NEW



## Mignardises

Tarte chocolat au caramel salé, Mini crumble, Tartelette citron meringuée, dôme fruits rouges en coque chocolat à croquer, Tartelette aux fruits, Tartelette framboise et crème brûlée par-dessus, Choco-moka, Crèmeux praliné sur son financier noisette...

## Macarons en folie

## Brochettes de fruits

Fruits rouges rafraîchis d'une feuille de menthe  
Fruits frais de saison

## Cocons de raisins

en fine croûte de Pistache

NEW

## Les choux Fondant

Chocolat, vanille, caramel, passion, pistache, framboise et cassis



# Shows Cooking

Ils sont là pour animer ce début de réception, attirer l'attention sur des préparations minute et donner un rythme dynamique au cocktail.

## Les P'ti derniers

### **Bar à Fromage Fondue**

Raclette **OU** Morbier fondue minute  
sur toast, rondelle de pomme de terre et lardon ... miam miam

### **Bar à Croque**

Traditionnel : Jambon blanc et comté du Jura  
Montagnard : Fondue d'oignons, Saucisse fumée, Reblochon  
Biquette : Chèvre, Epinard, Pignon de pins, Confit

### **Toc Toc Toc les Œufs Brouillés**

A l'Italienne : Concassé de tomate, olives, huile basilic  
A la Mexicaine : Poivrons, huile pimentée  
L'incontournable : Nature, l'huile de truffe noir

**NEW**



### **Bar à Comté**

Trois affinages de comté différents  
Accompagné d'un shoot de Savagnin

### **Bar à Jambon cru**

Jambon cru entier sur griffe  
Sur Toast de pain grillé, tomatade et copeaux de parmesan

### **Bar à Escargots**

En Gougères  
En cassolette cuisinés à la Jurassienne  
« Les classiques » de Bourgogne au beurre maître d'hôtel

# Les Estivales

## **Bar à Mozzarella**

Mozzarella accompagnée  
de tomates cerise de différentes couleurs et basilic frais

## **Bar à Truite Fumée**

Truite du Jura fumée accompagnée de différents pains :  
Pain noir tranché, blinis, pains polaire et condiment citron

## **Bar à Foie gras**

Terrine de foie gras, assortiment de confits et sel de Guérande

## **Bar à Gaspachos**

Légumes frais présentés sous bonbonne.  
Gaspacho de tomate pour un sorbet poivron  
Soupe de melon pour un sorbet melon  
Gaspacho de courgette pour un sorbet tomate

## **Bar à Tartines**

Tapenade / Tomatade / Anchoïade / Guacamole / Houmous  
Pain Nordique + Petite baguette pointue aux 2 olives  
+ Fougasse à l'huile d'olive + Gressin + Crakes aux graines

# Les Planchas

## **Plancha poissons** *1 sur les 2 proposés*

Gambas (*décortiquées*) marinées  
Noix de Saint-Jacques flambées au Pontarlier

## **Plancha viande** *1 sur les 3 proposées*

Volaille à la provençale  
Emincé de bœuf « Extra Tendre »  
Filet de canard mariné au piment d'Espelette

## **Plancha foie gras**

Escalope de foie gras poêlée minute devant vos invités ...  
Assortiment de confits et sel de Guérande





Fromage



Desserts

# Menus



Plats

Entrées  
à l'assiette ou  
en buffet ?



# Les Buffets Repas ... Haut en Couleurs

Nous vous proposons le buffet qui est un repas **particulièrement convivial**.  
 Vos invités pourront aller se servir selon leurs goûts, et échanger avec d'autres.

Contrairement aux idées reçues, un buffet n'est pas moins élégant qu'un repas servi à table !

La Maison RAMEL, vous séduira par ses présentations créatives, diverses et variées en termes de couleur et de présentations

# Les Repas à l'Assiette

Le plus conventionnel, mais le plus **apprécié** qui permet de profiter pleinement d'un moment unique.

Aujourd'hui beaucoup de nos clients choisissent un repas à l'assiette avant de finir avec le fromage puis le dessert sous forme de buffet.

Afin de raccourcir ce moment qui peut paraître long, nous pouvons remplacer l'entrée par :

- Un vin d'honneur un peu plus complet avec pourquoi pas un show cooking qui rendra le cocktail plus dynamique
- Une mise en bouche légère et rafraîchissante appréciée de tous

# «C'est bon» d'avoir le choix !

Composez votre menu au gré de vos envies ...

Choisissez votre entrée, votre plat, votre dessert ...

Mises en Bouche,

Entrées,

Plats,

Fromages,

Desserts,

A VOUS DE CHOISIR !

# Les Mises en bouche

NEW

**Capuccino de betterave**  
Chantilly au comté et noix

4.60 €

4.60 €

NEW

**Panacotta d'asperges vertes**  
Mimosa d'asperges aux œuf

5.20 €

5.20 €

NEW

**Tartare de truite du Jura au parfum de Kalamansi**

5.60 €

5.60 €

NEW

**Ceviche de crevettes et coco**

5.60 €

5.60 €

NEW

**Cocktail de gambas, mangue et avocat, sauce sésame**

5.90 €

5.90 €

**Tiramisu de foie gras et poires vanillée**  
tuile de pain de campagne

5.90 €

5.90 €

La **Mise en Bouche** permet de commencer le repas sur une touche de fraîcheur, légèreté, et le tout en couleur

Elles sont présentées dans d'élégants verres dit « à Martini » comme la photo ci-contre  
Tarif du verre en location inclus dans le tarif des propositions de mises en bouche



# Les Entrées Froides à l'Assiette

NEW

## Feuille à Feuille Comtois

Pomme de terre, saucisse fumée, comté, moutarde à l'ancienne

7.60 €

7.30 €

7.00 €

NEW

## Velouté glacé de petits pois, écrevisses et menthe

8.40 €

8.05 €

7.75 €

## La folle Salad' des mariés

Saumon gravlax et gambas panée prendront place sur un délicieux mélange de salade, suprêmes d'orange, morceaux de mangue, tagliatelles de légumes, grenade, huile vierge de sésame

8.40 €

8.05 €

7.75 €

NEW

## Dôme de tomate aux arômes basilic, cœur burratina

Sablé pesto et parmesan

*Recette reste encore à confirmer*

8.40 €

8.05 €

7.75 €

NEW

## Finger de foie gras aux abricots et Romarin

8.95 €

8.60 €

8.25 €

NEW

## Tartelette de gambas et légumes façon thermidor

9.60 €

9.20 €

8.85 €

NEW

## Foie gras en deux textures, gelée de Vin de Paille

Sur son biscuit amande noisette

9.60 €

9.20 €

8.85 €

NEW

## Noix de Saint Jacques grillées

sur son avocado, vierge passion

12.60 €

12.10 €

11.60 €



# Les Entrées Chaudes à l'Assiette

**Donut de brochet et Noix de St Jacques**

Crème de poireaux et de vin Jaune

8.95 €

8.60 €

8.25 €

**Croustillant d'escargots à la Bourguignonne**

Dans sa cocotte en pin, crème d'ail et persil

9.80 €

8.60 €

8.30 €

**Croûte aux morilles (30gr) et champignons**

« Nouvelle génération »

10.10 €

9.70 €

9.30 €

**Truite du Jura sauce marinière ou Sauce Vin Jaune**

Risotto végétal

10.50 €

10.15 €

9.75 €

**Pavé de saumon poché à la citronnelle**

Bouillon de légumes Thaï

10.80 €

10.40 €

10.00 €



# Les Buffets d'Entrées

## Buffet d'entrées VENUS

### La ronde des salades

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 g par personne

+

### Bar à foie gras

Galopin de foie gras de Canard à l'ancienne ...

... Accompagné de confit de figue, confit d'oignon, gelée de mangue et fleur de sel

+

### Façon méditerranéenne

Cascade de melon et pastèque

Jambon cru italien

+

### Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron

Saint Honoré de Saint Jacques et poireaux

Cocktail de gambas, mangue et avocat, sauce sésame *verrine*

19.70 €

18.75 €

17.75 €



## Buffet d'entrées CUPIDON

### La ronde des salades

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 g par personne

+

### Le meilleur du terroir

Terrine Maison  
Saucissons panachés

### Façon méditerranéenne

Cascade de melon et pastèque (*en saison*)  
Jambon cru Italien

+

### Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron  
Printanier de flétan aux écrevisses

+

Capuccino de betterave, chantilly comté et noix *verrine*

16.80€

15.95 €

15.15 €

## Buffet d'entrées BACCHUS

### La ronde des salades

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 gr par personne

+

### Le meilleur du terroir

Terrine Maison  
Saucissons panachés  
Jambon cru fumé de nos montagnes

### Wraps « Pasteur »

Œufs brouillés au comté et épinard

+

### Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron  
La truite du Jura façon persillé

13.30 €

12.65 €


11.95 €

# Les Trous Digestifs

Une pause s'impose !!!!!

<b>Normand</b> Sorbet Pomme Verte et Calvados		1.60 €	1.50 €	1.40 €
<b>Jurassien</b> Sorbet Melon ou Noix et Macvin		1.60 €	1.50 €	1.40 €
<b>Colonel</b> Sorbet Citron et Vodka		1.60 €	1.50 €	1.40 €
<b>Trou Bourguignon</b> Sorbet Cassis et Marc de Bourgogne		1.80 €	1.70 €	1.60 €
<b>Trou Antillais</b> Sorbet Ananas et Rhum ambré		1.80 €	1.70 €	1.60 €
<b>Trou « Frisson »</b> Sorbet Pamplemousse et Crémant		1.80 €	1.70 €	1.60 €
<b>Trou au Choix</b> Nous fournissons le sorbet (sous réserve de disponibilité) + le godet de service L'alcool est à fournir par vos soins, sur la base de 2bt pour 100 pers		1.50 €	1.40 €	1.30 €

## Les Deux en Un

	<b>Mojito</b> Sorbet Mojito, paille cuillère	1.80 €	1.70 €	1.60 €
	<b>Pinacolada</b> Sorbet Pinacolada, paille cuillère	1.80 €	1.70 €	1.60 €

# Plat principal VIANDE à l'assiette

Vous souhaitez un poisson en plat principal ...demandez nous

	<b>Cuisses de Coq</b> au Vin Jaune	7.50 €	7.20 €	6.90 €
<b>NEW</b>	<b>Filet de volaille fermier poché</b> Sauce comtoise et chorizo	7.50 €	7.20 €	6.90 €
<b>NEW</b>	<b>Confit paleron de porc de 12 heures</b> Aux mirabelles et amandes	7.50 €	7.20 €	6.90 €
<b>NEW</b>	<b>Filet de canard IGP des Landes rôti</b> Réduction de cassis et ses baies <b>Ou</b> Réduction griottes	8.50 €	8.15 €	7.85 €
<b>NEW</b>	<b>Rôti de volaille à la méditerranéenne</b> Sauce provençale	8.50 €	8.15 €	7.85 €
<b>NEW</b>	<b>Filets de cailles marinés</b> Jus réduit	8.50 €	8.15 €	7.85 €
	<b>Tournedos de Filet de bœuf</b> Réduction de pinot noir et échalotes	9.90 €	9.50 €	9.10 €
	<b>Morillade Franc-Comtoise</b> Sauce morilles	9.70 €	9.70 €	9.70 €
	<b>Grenadin de veau</b> Sauce forestière	11.95 €	11.45 €	11.00 €
	<b>Tournedos de filet de bœuf Rossini</b> Jus truffé et escalope de foie gras poêlée	14.30 €	13.75 €	13.15 €

# Sauces Morilles

Sauce crème de morilles	+ 1.60 €	+ 1.60 €	+ 1.60 €
Sauce morilles et vin jaune à l'ancienne	+ 2.50 €	+ 2.20 €	+ 2.20 €
Sauce morilles <i>sauf Morillade</i>	+ 2.20 €	+ 2.20 €	+ 2.20 €

## Nos Garnitures – 1 ou 2 au choix

Pour accompagner votre plat principal

Tatin de pomme paille

*Pommes de terre coupée à la mandoline, mélangées à de la crème fouettée et ciboulette*

Risotto végétale (*brunoise de légumes cuisinée façon risotto*)

Gratin dauphinois à l'ancienne

Risotto crémeux tomate et mozzarella

Pastilla aux légumes verts

Lasagne de légumes à la Mexicaine

Soufflé « crumble » de carotte au curry,

Brochette de légumes façon Tian

Champignons de paris cuisinés (*avec un peu de crème fraîches*)

NEW

**1 Accompagnement au choix**

*Qui sera accompagné d'un mini légume*

**3.30 €**

**3.15 €**

**3.00 €**

**2 Accompagnements au choix**

**4.50 €**

**4.30 €**

**4.10 €**

# Les Buffets de Viandes Froides

<b>Roti de porc 40gr/pers</b>	<b>1.80 €</b>	<b>1.80 €</b>	<b>1.80 €</b>
<b>Escalopine de volaille à l'Estragon 40gr/pers</b>	<b>1.80 €</b>	<b>1.80 €</b>	<b>1.80 €</b>
<b>Rosbeef 40gr/pers</b>	<b>2.30 €</b>	<b>2.30 €</b>	<b>2.30 €</b>
<b>Gigot d'Agneau 40gr/pers</b>	<b>2.30 €</b>	<b>2.30 €</b>	<b>2.30 €</b>
<b>Jambon à l'os 10 kilos = 1 jambon</b>	<b>250.00 €</b>	<b>250.00 €</b>	<b>250.00 €</b>

## Les Accompagnements pour les viandes froides

### **Accompagnement au choix 2 au choix**

Ratatouille glacée  
Pressé de tian au parmesan  
Flan de courgette au basilic  
Salade composée  
*Selon la carte 2026 / à Définir ensemble*

**4.50 €**

**4.30 €**

**4.10 €**

# Les Fromages

<b>Plateaux de fromages</b> Pour un service en buffet Composé de 5 à 8 fromages selon le nombre de convives Choisis par notre maître fromager Cédric	<b>3.40 €</b>	<b>3.25 €</b>	<b>3.10 €</b>
<b>Plateau de fromage posé sur table</b> « Comme à la Maison » <i>Composé de 3 à 4 fromages à définir ensemble</i>	<b>4.00 €</b>	<b>3.85 €</b>	<b>3.70 €</b>
<b>Assiettes de trois fromages</b> <i>Fromages à définir ensemble</i>	<b>3.60 €</b>	<b>3.45 €</b>	<b>3.30 €</b>
<b>Présentation de fromages</b> Pour un service en buffet Accompagné de confitures, raisins, fruits secs	<b>5.70 €</b>	<b>5.40 €</b>	<b>5.20 €</b>
<b>Salade verte</b> <i>Avec la vinaigrette bien sûr !</i>	<b>0.50 €</b>	<b>0.50 €</b>	<b>0.50 €</b>
<b>Pains Spéciaux</b> <i>Campagne / Céréales / Noix / Complet / ...</i>	<b>0.40 €</b>	<b>0.40 €</b>	<b>0.40 €</b>

# Les Buffets de Desserts

## Buffet de Desserts Tentation

10 sortes de desserts à partir de 100 personnes, en dessus nous consulter

Couronne en gelée de fruits frais

Œuf à la neige et crème anglaise

Pâte croûte maison au Chocolat

Cheesecake Exotique

+

Tiramisu Café (verrine)

Crème brûlée (verrine)

+

Tarte citron meringuée

Tarte aux fraises

+

Un entremets au choix

*A définir ensemble à partir de Janvier 2026*

6.60 €

6.20 €

5.70 €

## Buffet de Desserts Séduction

Assortiment de glaces & sorbets au choix en verrine 1/pers

Ou Assortiment de verrines pâtisseries 1/pers

+

Pièce montée 2 choux/pers

Ou Pyramide à deux macarons 2 macarons/pers

+

« Big » brochette de fruits frais et guimauve à tremper dans le ruban de la fontaine à chocolat 1/pers

+

Mignardises assorties par convive 2/pers

6.90 €

6.40 €

5.90 €

*Le buffet de desserts « Séduction » entraîne une incidence budgétaire de 250.00 euros H.T.  
sur la globalité de la réception*

# Les Desserts à l'Assiette

NEW

## Nuit d'été

Rencontre magique entre une bavaroise pêche blanche et un insert pêche de vigne - confit de framboise le tout déposé sur un biscuit madeleine et surmonté d'un croustillant corn flakes  
L'ensemble sera rafraîchi d'un sorbet pêche de vigne

6.60 €

6.20 €

5.70 €

NEW

## Finger Coo-Passion-Kie

Tartelette aux pépites de chocolat comme un cookie  
Caramel passion et chantilly caramel

6.60 €

6.20 €

5.70 €

## Le Millefeuille revisité

Feuilles de feuillantine chocolat blanc aux éclats de pistache  
Crème légère vanille et framboises fraîches

6.60 €

6.20 €

5.70 €

NEW

## Passionnement Jura

Croustillant cacao, dacquoise noisette,  
panacotta Vin Jaune, caramel morilles

6.60 €

6.20 €

5.70 €

# Gâteaux sur Présentoir

NEW

Le Présentoir à gâteaux revient en force, c'est pourquoi Maison RAMEL vous propose cette nouvelle offre (de retour des années 70/80) pour une présentation de gâteaux (gâteaux à choisir ensemble à partir de Mi-Janvier 2026).

Ce **présentoir en PVC blanc**, conçu pour présenter **jusqu'à 5 gâteaux** (voir photo page suivante) se distingue par sa forme harmonieuse offrant un effet visuel raffiné

4.90 €

4.90 €

4.90 €





# Le Nude Cake

Envie d'un gâteau de mariage à l'allure naturelle ?

Les chefs pâtissiers de la Maison RAMEL vous proposent ce gâteau aux saveurs

- Vanille fruits rouges
- Exotique
- Chocolat

nu de tout glaçage et pâte à sucre : **The Nude Cake**

Ce dessert se met en valeur lui-même et viendra clôturer votre diner de mariage sur une note « Gourmande & Chic » !

Nude Cake Seul	5.00 € la part + 90€ Façonnage	5.00 € la part + 90€ Façonnage	5.00 € la part + 90€ Façonnage
<b>1 Accompagnement au choix</b> Macaron / Brochette de fruits frais / Sorbet / Mignardise (à définir ensemble)	+ 1.30 €	+ 1.25 €	+ 1.15 €
<b>2 Accompagnements au choix</b> Macaron / Brochette de fruits frais / Sorbet / Mignardise (à définir ensemble)	+ 2.60 €	+ 2.50 €	+ 2.30 €

# Quel est mon Tarif ?

à partir de 40 personnes - en dessous nous consulter

La composition de votre menu doit être unique pour tous. Sauf restrictions alimentaires

## Tarif Blanc

### **Menu Complet**

*Entrée Froide + Entrée Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

*Buffet d'Entrées + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

### **Cocktail 8 pièces + Menu 5 plats**

*Mise en bouche + Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

### **Cocktail 8 pièces + Buffet 3 plats**

*Buffet d'Entrées + Plat & Garniture + Fromage OU Dessert\**

### **Cocktail 10 pièces + Menu 4 plats**

*Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

### **Cocktail 12 pièces + Menu 4 plats**

*Mise en bouche + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

### **Cocktail 15 pièces + Menu 3 plats**

*Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

**Petits pain, pain baguette, Café et Sucre : OFFERT**

# Tarif Vert Amande

## **Cocktail 8 pièces + Menu 4 plats**

*Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

## **Cocktail 10 pièces + Menu 4 plats**

*Mise en bouche + Plat & Garniture + Fromage + Dessert\**

## **Buffet 3 plats**

*Buffet d'Entrées + Plat & Garniture + Fromage OU Dessert\**

## **Cocktail 10 pièces + Menu 3 plats**

*Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage OU Dessert\**

**Petits pain, pain baguette, Café et Sucre : + 1.00 € / pers**

# Tarif Vert « Pomme »

Pour toute autre combinaison

\*Dessert = HORS pièce événementielle



Pièces  
Événementielles

Pièce  
Montée

Deux  
en  
Un

Macarons





## Les Macarons *sur devis*

---

*Un nom tout doux, très rond pour une bouchée vite attrapée et sans culpabilité.*

Le macaron de la Maison Ramel ...  
Mais pourquoi est-il si bon ?

Ce petit gâteau, malgré les apparences, est l'une des pâtisseries les plus difficiles à réaliser.

Le macaron de la Maison Ramel est la combinaison d'un savoir-faire, d'une créativité et des meilleurs ingrédients.

Des recettes peu sucrées pour sublimer les saveurs naturelles, une garniture la plus adaptée au parfum pour un parfait équilibre. Fabriqués par un artisan chocolatier pâtissier dans son atelier, ils sont livrés sans attendre dans notre boutique, nos macarons sont prêts à être dégustés !

**Alors, pourquoi est-il si bon ? Chut ... c'est un secret.**

# La Pièce Montée *sur devis*

---

La pièce montée en choux est un produit dit «Traditionnel», mais gardant toujours son pouvoir de séduction auprès de vos invités.

En collaboration avec des pâtissiers, ses chefs se font artistes, sculpteurs, en façonnant au gré de vos envies, la présentation de votre pièce montée.



# La Pyramide « Deux en Un » *sur devis*

---

Vous hésitez entre pièce montée traditionnel et la pyramide de macarons ...  
Nous vous proposons un nouveau type de pièce événementielle alliant le

- Le moelleux du chou
- Le craquant de la nougatine
- La couleur du macaron

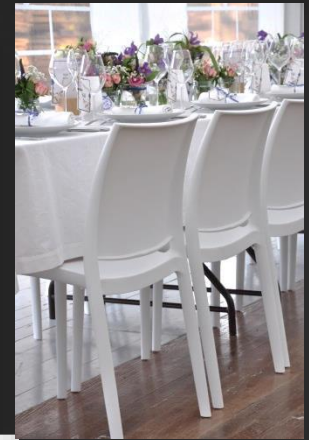


Tables

Dresser une table, c'est inviter au partage des plaisirs en mettant en scène un espace.

Vaisselle

# L'art de la Table



Chaises

La Maison RAMEL est à vos côtés pour vous aider à créer une atmosphère au gré de vos envies et vous faire des propositions adaptées.

Nappage

partenaire



Avec notre

Les  
bonnes  
Manières

# Conditions générales de ventes

**Livraisons &**

Carré Gourmand - Maison RAMEL

Le Savoir-Faire et les Compétences de la Maison RAMEL à votre disposition

<u>Zones</u>	<u>TARIFS</u>	<u>Semaine</u>	<u>Dimanche</u>
A	De 1 à 10 Kms à partir de Dole les Epenottes	Gratuite	20.00 Euros TTC Matinée Seulement
B	De 11 à 29 kms	30.00 € TTC	50.00 Euros TTC Matinée Seulement
C	De 30 à 50 kms	60.00 € TTC	80.00 Euros TTC Matinée Seulement
D	De 50 à 80 kms	90.00 € TTC	Nous consulter
<b>Au-delà de 80 kms, nous consulter</b>			

1/ Notre service commercial est à votre disposition de 9h à 18h00 du lundi au samedi (sauf fermeture annuelle / exceptionnelle)

2/ Vous pouvez nous joindre pour plus d'informations

Téléphone : 03.84.72.62.79

Fax : 03.84.72.06.15

Mail : [contact@maisonramel.com](mailto:contact@maisonramel.com)

3/ **Toute commande** effectuée par le client ne sera considérée comme définitive qu'après :

- L'envoi par Maison RAMEL et retour par le client de la confirmation de commande signée des deux parties
- **Et** après encaissement de l'intégralité de l'acompte dû et indiqué sur cette dernière.

Le jour de la confirmation de commande, le client s'engage à verser à Maison RAMEL, à titre d'acompte une somme correspondant à environ 50 % du prix total de la prestation. Cette somme viendra en déduction de la facture finale

Une dateline (à environ J-3 semaines) indiquée sur la confirmation de commande sera la date à laquelle le nombre de convives sera à nous communiquer. Les éventuelles modifications de la commande par le client, ne pourront être prise en compte par Maison RAMEL que dans la limite de ses possibilités et à conditions d'avoir eu un échange téléphonique avec notre équipe commerciale.

Dans l'hypothèse où, avant l'exécution de la prestation, les rassemblements publics et/ou privés viendraient à faire l'objet d'une limitation, voire d'une interdiction, à la suite d'un arrêté municipal ou préfectoral, voire d'une décision judiciaire, administrative, règlementaire ou législative empêchant la réalisation de la prestation convenue, les parties pourront convenir, soit, de reporter la prestation à une date ultérieure, soit, de modifier la commande.

En tout état de cause, une telle limitation des rassemblements ne saurait constituer une cause d'annulation de la prestation par le client. Dans le cas échéant, ces modifications donneront lieu à l'élaboration d'un nouveau devis et à un ajustement du prix.

En cas d'annulation par le client d'une réservation effectuée :

- L'arrhe versé lors du contrat de réservation de date restera acquis à SAS Maison RAMEL et ne donnera lieu à aucun remboursement.
- A compter de J-6 jours avant la date initiale de la prestation, Maison RAMEL sera en droit de conserver les acomptes précédemment versés acquis à titre d'indemnisation.

Pour annuler une commande il est obligatoire de nous contacter au 03.84.72.62.79.

4/a/ **Les prix** s'entendent toutes taxes comprises, TVA à 5.5% hors service de personnel et hors location de matériel.

Si votre repas est accompagné de service de personnel et/ou location de matériel, le taux de TVA en vigueur sera donc ajusté à 10%.

Les prix de nos devis sont établis pour une période de 1 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur et révision des prix si des produits viendraient à subir une inflation significative.

#### **b/ Révision du prix**

Le prix des produits (denrées alimentaires, boissons ...) commandés par le Client dans le cadre de la prestation traiteur pourra être révisé à la hausse en cas d'augmentation significative du coût des matières premières pour toute cause que ce soit, d'origine nationale ou internationale (épidémie, crise sanitaire, conflit etc...). Le cas échéant, le Prestataire informera le Client du montant de l'augmentation du devis initial au moins 10 jours avant la date de la prestation.

Le Client aura alors le choix entre régler le supplément de prix demandé ou conserver le prix initialement convenu moyennant modification des plats ou produits prévus dans la commande d'origine.

En cas de refus expresse du client d'accepter l'une ou l'autre de ces deux propositions, la prestation sera annulée, le montant de l'acompte versé au Prestataire restant acquis à ce dernier à titre de compensation.

5/ Toutes les **boissons** et leur rafraîchissement ainsi que l'évacuation des bouteilles sont à la charge du client.

6/ **Nos livraisons** sont effectuées en véhicule frigorifique ou caisson isotherme à température de livraison réglementaire entre 4° et 8°C.

Toute anomalie concernant la livraison de la commande relève par le client devra impérativement nous être transmise dans les deux jours ouvrables suivants la date de livraison.

Nous vous remercions de veiller à l'exactitude de vos coordonnées de livraison. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputé en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client.

Notre client serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise si les retards éventuels sur l'horaire donné à titre indicatif dépassaient 2 heures (sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques, etc.).

8/ Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne seront ni reprises ni échangées. Elles ne pourront en outre être conservées par le client après la réception, exception faite des produits sans risque.

Suite au décret 2002-1465 du 14 décembre 02, nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine France ou UE.

9/ **Les factures** sont payables à réception de facture. Le délai maximum ne doit pas dépasser les 30 jours, tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de la Maison RAMEL.

Conformément à la loi, en cas de retard de paiement, le client sera tenu de payer un intérêt de retard à la Maison RAMEL égal à trois fois le taux intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel ne soit nécessaire et sera calculé au jour d'échéance de la facture.

L'intérêt de retard est calculé sur la base du montant TTC figurant sur la facture. Le défaut du paiement de la facture à l'échéance entraînera l'exigibilité de toutes autres sommes dues à la Maison RAMEL. Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de commerce de Lons-le-Saunier sera seul compétent pour régler le litige.

10/ Les photos sont non contractuelles.

11/ **Pour réserver les services de la Maison RAMEL :**

Nous vous invitons à nous appeler au 03.84.72.62.79, appuyé d'un mail. Suite à cela, la Maison RAMEL vous adressera un contrat de Réservation de Date à retourner dûment rempli, à accompagner d'un virement d'arrhes dont le montant le montant sera indiqué sur cette dernière.



ESPACE GO



# Notre salle De Réception

## Nos Prestations "clés en main" dans NOTRE salle de réception

### Nos Salles

- Une salle de réception de 200m2 pouvant accueillir jusqu'à 136 convives en tables de 8 pers. avec espace de danse
- 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

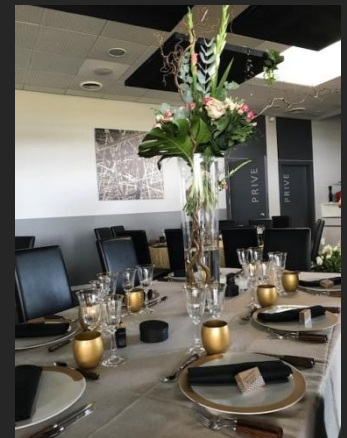
- Nous dressons la salle, les tables, le nappage, le couvert, votre décoration
- Nous recevons l'animateur de votre soirée pour qu'il puisse s'installer.
- Nous accueillons vos convives, les servons.

### 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](mailto:contact@maisonramel.com)