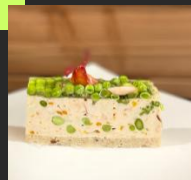


Maison Ramel

Collection Traiteur Boutique 2026

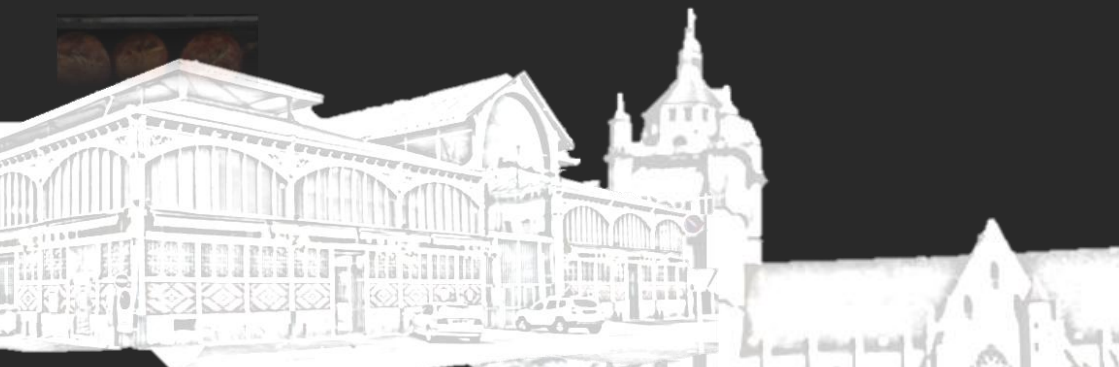
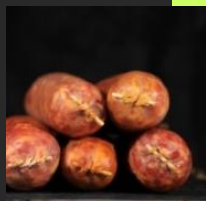


Traiteur



Boucher
Charcutier

Pâtissier





Votre Artisan Fabricant

Emportez 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**. Nos chefs vous concoctent des plats imaginés et conçus dans nos cuisines agréées CE N°FR39.198.127

Nous vous accueillons dans NOS boutiques

DOLE Centre-ville « Boutique Gourmande »

12 Rue de Besançon // 03.84.72.62.79

Du mardi au samedi de 08h00 à 19H00 NON STOP

Jours fériés : Les matinées de 8H00 à 12H00

Dimanche : Retrait des commandes

(à l'Espace Gourmand aux Epenottes de 9H00 à 10H30), boutique fermée.

DIJON sous les Halles « Marché Gourmand »

Marché couvert des halles de Dijon // 03.80.50.14.89

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

Vous organisez un évènement

Contactez Mathilde OU Pauline
au 03.84.72.62.79

qui vous aideront à organiser
à vos côtés une réception
qui vous ressemble.



Sommaire

Cette brochure vous propose l'ensemble de notre **service traiteur** à emporter ou à livrer (selon disponibilité), **pour toute commande passée à J-8**

Cocktails	4 à 6
Repas Enfants	7
Buffets Repas	8 à 10
Menus	11 et 12
La Carte	13 à 16
<ul style="list-style-type: none">- Entrées Froides- Salades composées & Viandes froides- Entrées Chaudes & Plats Uniques- Viandes Chaudes + Viande en croûtes + Légumes	
Desserts	17 et 18
Pièces	19
Notre rayons boucherie	20
Conditions générales de ventes	21
Nos Salle de réceptions	22



Commande à J-8

A partir du Mardi retrouvez nos propositions pour le week-end suivant

Flashez



moi !



En haut à gauche de l'écran, cliquer sur le bouton
« NOS CARTES » puis « PROPOSITIONS DU WEEK-END »

Pour bien commencer

Cocktail Salé Froid

Plateau de Cana'p

Saumon fumé beurre citronné
Cornet de jambon cru de pays et cornichon
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) : 16.50 €
Plateau de 30 (2 sortes au choix) : 33.00 €
Plateau de 45 (3 sortes au choix) : 49.50 €

La composition des plateaux doit être unique [par commande](#)

NEW

Verrines apéritives

Tartare de truite au parfum de Kalamansi
Ceviche de crevettes et coco
Panacotta d'asperge verte, mimosa d'œuf
Tiramisu de foie gras
Capuccino de betterave, chantilly comté et noix
Plateau de 6 (2 sortes au choix) : 12.00 €
Plateau de 15 (3 sortes au choix) : 28.50 €

La composition des plateaux doit être unique [par commande](#)

Planches Apéritives

A manger du bout des doigts ...
... idéale pour votre apéritif

Charcuterie : 29.00 Euros
Fromage : 35.00 Euros



Les Minis Colorés

Jambon cru, mozzarella et olive 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 €

Nous les connaissons sucrées mais ...

Madeleine tomate et herbes de Provence
Madeleine pesto courgette
Gaufre crème de comté et saucisse fumée
Gaufre tomatade et mozzarella au pesto
Plateau de 24 (assortis) : 18.00 €

Carrément Surprises ces pains ! 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 **1.10 € pièce**
Tresse de saumon fumé et pomme fruit acidulée **1.10 € pièce**
Roulé de gambas, courgette, carotte **1.30 € pièce**

Dégustation autour du foie gras*

Rabasse de foie gras et sa pipette de macvin **2.20 € pièce**
Bonbon de foie gras au pain d'épice de Bourgogne **2.20 € pièce**
Amandine d'abricot et foie gras **1.30 € pièce**
Tartelette pommes et foie gras **1.30 € pièce**

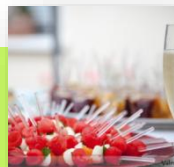
Les Tortillas*

Jurassien Jambon cru, comté, crudités **0.90 € pièce**
Norvégien Saumon fumé sauce mousseline, crudités **0.90 € pièce**
Créole Blanc de volaille, ananas, crudités **0.90 € pièce**

Les inconditionnels env. 15 tranches

Cake jambon olive **7.50 € pièce**
Pâté en croûte miniature « Traditionnel » **8.50 € pièce**
Pâté en croûte miniature « de la Mer » **10.50 € 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, ...

0.60 € pièce (commande par multiple de 5)

K'7 de Gougères

Traditionnelles
Bourguignonnes
Comtoises

Les 45 gougères assorties (3 x15) : 25.00 €



Les Mini Burgers

Bœuf
Volaille

Plateau de 16 (assortis) : 24.00 €

Plateau croq'chaud « Nouvelle composition »

Mini burger du chef
Cromesquis au jambon ibérique
Samoussa du moment
Bambou gambas

Plateau de 16 (assortis) : 19.20 €



Plateau Veggie

Cheese naan
Gyoza de légumes
Tatin provençale
Aumônière de légumes

Plateau de 16 (assortis) : 18.00 €

NEW

Sucré

Les choux Fondants

Chocolat, vanille, caramel, passion,
pistache, framboise

Plateau de 14 (assortis) : 21.00 €

Plateau de 21 (assortis) : 31.50 €



Petits fours sucrés

Assorties selon les produits de saison

Plateau de 12 : 13.20 €

Plateau de 24 : 26.40 €

Plateau de 30 : 33.00 €

Plateau de 45 : 49.50 €

Macarons en folie

Parfums variables au fil des saisons

Pièce : 1.30 €

Verrines sucrées

Plateau de 6 : 12.00 €

Plateau de 15 : 28.50 €

Brochette de fruits frais (commande par multiple de 5)

Fruits de frais de saison **1.10 € pièce**

Fruits rouges rafraîchi d'une feuille de menthe **1.30 € pièce**



Les Formules Cocktails

Disponible à partir de 10 personnes

Cocktail Lunch : 23.00 €/pers

20 pièces par convive, soit :

- 10 Pièces salées froides
- 5 pièces salées chaudes
- 5 pièces sucrées

Cocktail Salé Froid

- 2 Brochettes froides / Tortillas
- 1 Madeleine salée
- 1 Déclinaison autour du foie gras
- 2 Mauricette / Wraps
- 2 Cana'p
- 2 Minis Clubs colorés
- 1 Verrine cocktail

Cocktail Salé Chaud

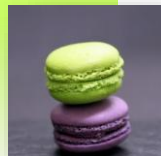
- 3 Petits Fours salés
- 1 Aumônière de petits légumes
- 1 Mini Burger

Cocktail Sucré

- 2.5 Mignardises sucrées
- 1.5 Brochette de fruits frais
- 1 Macaron sucré

Cocktail Semi Dînatoire : 14.60 €/pers

- 2 Minis clubs colorés
- 2 Cana'p
- 1 Madeleine salée
- 1 Tranche de pâté croûte miniature
- 2 Brochettes froides / Tortillas
- 1 Verrine cocktail
- 3 Petits Fours salés
- 2 Mignardises sucrées
- 1 Macaron sucré



Soit 15 pièces par convive

Cocktail Goûteux : 12.50 €/pers

- 2 Minis clubs colorés
- 2 Cana'p
- 1 Tortillas
- 1 Brochette froide
- 1 Madeleine salée
- 1 Verrine cocktail
- 3 Petits Fours salés
- 2 Mignardises sucrées

Soit 13 pièces par convive

Cocktail Express : 7.90 €/pers

- 1 Pain Surprise pour 20 personnes (4 bouchées/pers.)
- 1 Brochette froide
- 2 Tranches de pâté croûte miniature
- 2 Petits Fours salés
- 2 Mignardises sucrées

Soit 11 pièces par convive

Cocktail Apéritif : 5.10 €/pers

- 1 Pain Surprise pour 20 personnes (4 bouchées/pers.)
- 2 Tranches de pâté croûte miniature
- 1 Tranche de cake jambon olive
- 2 Gougères

Soit 9 pièces par convive

Plateau GOURMAND : 32.40 € les 24 pièces

Exemple de composition, peut-être variable selon les saisons et les fabrications du jour

- Bonbon de foie gras au pain d'épices
- Sucette Lyonnaise
- Mini Brochette de saison
- Canapé chiffonnade de jambon cru et cornichons
- Mini club du moment
- Mauricette truite fumée

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
Ou Tarte au comté
Ou 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

17,70 €

TTC/pers

Buffet « Champêtre »

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

Mandoline de légumes Carottes, céleri, choux et raisins secs
Jurassienne Pomme de terre, tomates, cornichons, saucisse de Morteau
Arlequin Ebly, crabes, crevette et petits légumes

+

Terrine maison
Saucissons panachés
Jambon cru de pays

+

Saumon mariné au citron
La truite du Jura façon persillé aux agrumes et noisette

* * *

Plats chauds

Filet de volaille, sauce comtoise et chorizo

Ou Cuisses de coq au vin jaune
Ou Pavé de saumon sauce marinière

Un légume 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

Verdurette

*Haricots verts, petits pois, pois mange tout,
fèves, asperges vertes à la moutarde à
l'ancienne*

* * *

Plateau de fromages affinés de notre sélection

* * *

Gâteau au choix

A définir ensemble lors de votre commande en fonction des saisons

Viandes froides
23,95 €

Viande Chaude
25,75 €

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

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 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

Printanier de flétan aux écrevisses

* * *

Viandes chaudes

Rôti de veau franc-comtois, sauce vin jaune

Ou Filet de canard rôti, réduction de cassis

Ou Rôti de volaille à la méditerranéenne

Duo de légumes 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 pin

Ratatouille Glacée

* * *

Plateau de fromages affinés de notre sélection

* * *

Gâteau au choix

A définir ensemble lors de votre commande en fonction des saisons

Inclus

Mayonnaise, cornichons et sauce mousseline

Petit pain, pain baguette

Viandes froides
28,30 €

Viande Chaude
30,60 €

Menu « Swing »

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

La Composition de votre menu doit être unique pour tous

Saumon frais printanier 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 nous concoctent 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 Filet de volaille fermier, sauce comtoise et chorizo

Ou Pavé de saumon sauce marinière

Un légume 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)

21,80 €

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 jambon cru de pays
Jambon de Bourgogne

* * *

Rôti de veau Franc Comtois, sauce vin jaune

Ou Filet de canard rôti, réduction de cassis

Ou Rôti de volaille à la méditerranéenne, sauce provençale

Un légume 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

24,50 €

TTC/pers

Inclus : Petit pain, pain baguette

Les Entrées

Terroirs	Charcuteries variées	4.90 €
	Pâté en croûte traditionnel	3.90 €
	Pâté en croûte « Grand-mère »	4.30 €
	Pâté en croûte gastronomique du moment	7.00 €
<i>Le pâté croûte est l'une des entrées préférées des Français, c'est pourquoi chaque semaine, les chefs nous concoctent une recette différente : Franc Comtois / Volaille / Belle Aurore / Forestier / Poisson / Richelieu... Renseigner vous lors de votre commande du pâté croûte du moment</i>		
Fraîcheurs	Avocat cocktail	3.70 €
	Coupe festive bord de mer <i>(Concassé de tomates, guacamole, œuf poché, saumon fumé, gambas)</i>	8.50 €
	Cocktail de crevettes	4.90 €
	Cocktail de pamplemousses	3.70 €
Foie Gras	Foie gras de canard (50grs)	8.95 €
	Finger de foie gras aux abricots et Romarin	8.20 €
	Foie gras en deux textures, gelée de Vin de Paille sur son biscuit amande noisette	9.60 €



Poissons froids

La truite du Jura façon persillé aux agrumes et noisette *	7.80 €
Dôme de saumon aux fines herbes *	6.50 €
Feuille à Feuille de gambas et saumon	8.95 €
Millefeuille aux deux saumons	7.00 €
Mosaïque de gambas aux agrumes *	7.50 €
Printanier de flétan aux écrevisses *	7.60 €
Saumon mariné au citron *	7.00 €
Saumon frais printanier et sa bourgeoise de légumes *	7.00 €
Saumon fumé Norvégien ou Ecossais	7.90 €
Tartare de saumon*	7.00 €
Terrine de saumon et St jacques <u>ou</u> Terrine de saumon frais*	7.00 €

Entrées Chaudes

Coquille St Jacques <i>(en saison)</i>	8.50 €
Croûte aux morilles (30gr) et champignons	10.50 €
Escargots de Bourgogne <i>(la douzaine)</i>	8.20 €
Bouchée à la reine <i>(en saison)</i>	5.20 €
Quenelle de brochet sauce normande	4.90 €
Donuts de brochet à la fondue de poireaux et noix de St Jacques	8.95 €



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

Nos Salades Composées

Imaginées par nos chefs passant par des classiques, des gourmandes, des colorées, des légères, ...

4 sortes au choix, présenté sur plat

200grs **en entrée = suivi d'un plat**

4.70 €/pers

300grs **en accompagnement d'un plat**

6.90 €/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, <i>En saison</i>	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
Hong Kong New	Vermicelle de riz, poulet, tomate, concombre et cacahuètes
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.
Pastel New	Concombre céleri, jambon blanc, comté, cornichons
Strasbourgéoise	Pommes de terre, cervelas, cornichons, sauce moutarde
Thaï New	Vermicelle de riz, crevettes à la thaï, julienne de carotte, cacahuète et coriandre
Verdurette New	Haricots verts, petits pois, pois mange tout, fèves, asperges vertes à la moutarde à l'ancienne
Carotte râpée	
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 €
Poulet rôti fermier entier	13.90 €

Les Plats Principaux

Les Poissons Chauds



Dos de Cabillaud	8.90 €
Filet de flétan	8.90 €
Filet de sandre	10.10 €
Filet de dorade	12.40 €
Filet de truite du Jura saumonée	9.20 €
Filet de bar	12.40 €
Lotte	12.40 €
Pavé de saumon	9.50 €
Quenelle de brochet	4.90 €
Filet de Julienne	9.80 €

Sauce poisson au choix

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

Les Viandes Chaudes



Cuisse de canette confite	7.50 €
Cuisses de coq	7.90 €
Filet de canard fermier	8.70 €
Filet de poulet fermier	8.90 €
Jambon chaud	7.50 €
Morillade franc-comtoise sauce morilles	9.70 €
Paleron de veau	7.80 €
Paleron de bouf	7.80 €
Confit de paleron de porc	7.50 €
Ris de veau aux morilles	12.90 €
Tournedos de bœuf	9.90 €
Mignon (grenadin) de veau	11.75 €

Sauce viande au choix

Vin Jaune, Champignons, Comtoise, Echalotes, Pinot noir, Poivre, Jus corsé
Réduction cassis et ses baies, Herbettes, Caramel de vin, Miel, Curry Vin Jaune

Sauce crème de morilles + 1.20 €

Sauce morilles (sauf la morillade) + 2.20 €

Sauce vin jaune et morilles à l'ancienne + 2.20 €



Viandes en Croûtes

Disponible à partir de 6 personnes

Jambon à l'Os	Sauce Porto 7.90 €/pers.	Sauce Morilles 10.50 €/pers.
Filet de Bœuf	10.90 €/pers.	13.50 €/pers.

Les Plats Uniques / Plats à Partager

Cassoulet <i>EN SAISON</i> <i>Haricots, cuisses de canard, saucisson cuit, saucisse de Toulouse, lard maigre</i>	9.90 €
Choucroute garnie <i>EN SAISON</i> <i>Chou, pommes de terre, francfort, saucisse jurassienne, Palette, petit salé, rôti de porc</i>	9.20 €
Couscous <i>Poulet, merguez, agneau, légumes, semoule</i>	9.90 €
Paëlla <i>Poulet, langoustines, moules, petit maigre de porc, riz, poivrons, petits pois, aromates</i>	10.50 €
Tagine de poulet au citron <i>Accompagnée de semoule et légumes cuisinés façon tagine</i>	10.10 €
Lasagne sauce bolognaise	7.90 €
Lasagne de saumon	8.90 €
Parmentier de canard	8.40 €
Tartiflette / Morbiflette	9.90 €
Raclette <i>200 grs de fromage à raclette & 10 tranches de charcuterie variée par personne</i>	9.50 €
Pierrade l'originale <i>200gr/pers (Bœuf / veau / magret / poulet / porc)</i>	8.50 €
Pierrade festive <i>200gr/pers (Bœuf / veau / magret / poulet / foie gras / filets de caille)</i>	10.95 €
Fondue Chinoise	8.50 €
Fondue Bourguignonne, <i>200grs de bœuf Extra / pers</i>	8.50 €
Fondue Campagnarde, <i>100grs de bœuf Extra + 100gr de volaille panée / pers</i>	8.50 €

Nos accompagnements

2 au choix : 4.50 €

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Champignons de paris cuisinés | Gratin dauphinois |
| Haricots verts sautés | Riz cuisinés |
| Ratatouille | Lasagne de légumes |
| Poêlée aux 5 légumes verts | Tatin de pomme paille |
| Endives braisées | Pommes dauphines |
| Brochette de légumes façon tian | Risotto crémeux du moment |



Un instant gourmand

Pour une gourmandise sucrée

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

Nos Entremets aux Fruits

Idylle

Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, décoré d'un nuage flocon coco.

Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

Fraisier *En saison*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises fraîches.

Le temps des secrets

Biscuit dacquoise noisette, bavaroise vanille, cœur poires, crémeux praliné et croquant noisettes.

Cheesecake

Citron, framboises, fruits rouges, myrtilles

Sun Shining

Bavaroise pêche blanche et insert pêche de vigne confit de framboise. Biscuit Madeleine

Nuit Blanche

Biscuit brownie coco chocolat blanc, bavaroise café, le tout recouvert d'un manteau coco

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.

Mogador

Croustillant corn-flakes, namelaka chocolat noir et fleur de sel, insert caramel tendre et mousse chocolat

Bysantin

Biscuit Macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

Caprice d'Alma

Croustillant feuillantine, biscuit macaronade, crémeux chocolat, caramel passion et chantilly caramel

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

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 / ...

Les Incontournables

Millefeuille

Tiramisu

Crumble

Clafoutis

Saint Honoré (*uniquement en 4/5 et 6/7 pers*)

Paris Brest (*uniquement en 4/5 et 6/7 pers*)

Tarifs à partir de					
	Entremets	Rosace Agrumes	Rosace F. Rouges	Tartes Sablée	Tartes Feuilleté
Individuel	A partir de 3,00 €	3,90 €	4.10 €	3,50 €	/
4/5 pers.	17,00 €	17,00 €	23,00 €	17,00 €	/
6/7 pers.	23,00 €	23,00 €	28,00 €	23,00 €	A partir de 14.90 €
8/9 pers.	28,00 €	28,00 €	35,00 €	28,00 €	
10 pers.	35,00 €	/	/	/	/
15 / 20 / 25/ 30 / 35 / 40 pers.	la part : 3.90 €	/	/	/	/

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

8.50 €/pers

Bœuf / veau / magret / poulet / porc

La Festive

10.95 €/pers

Bœuf / veau / magret / poulet / foie gras / filets 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. La fourniture en liaison chaude : + 2.00 Euros / pers

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 concoctée 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 NON jetables

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.

Si vous souhaitez que votre buffet (mâchon / champêtre ou bucolique) soit dressé en plats jetables, une participation de 0.90 € / personne vous sera demandé.

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

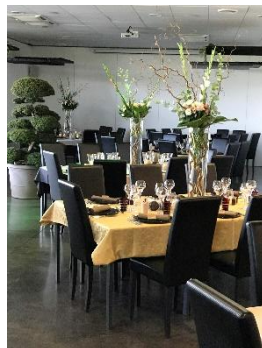
- Nous dressons la salle, les tables, le nappage, le couvert, votre décoration
- Nous recevons l'animateur de votre soirée pour qu'il puisse s'installer.
- Nous accueillons vos convives, les servons.

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**

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**

