

# Maison Ramel

Collection Traiteur Boutique 2026

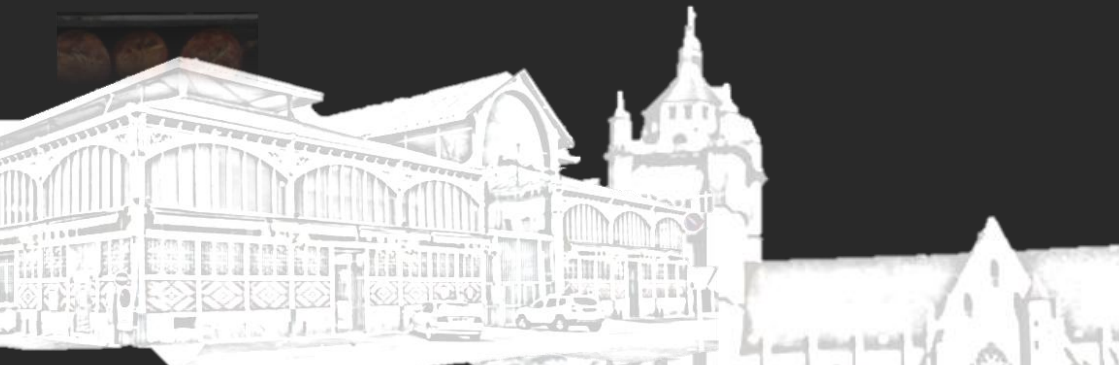


Traiteur



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"><li>- Entrées Froides</li><li>- Salades composées &amp; Viandes froides</li><li>- Entrées Chaudes &amp; Plats Uniques</li><li>- Viandes Chaudes + Viande en croûtes + Légumes</li></ul>	
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**

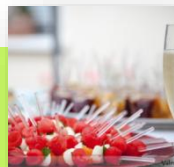
### Les Tortillas\*

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 saison

**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**

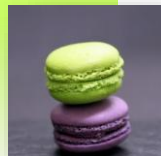
- 3 Petits Fours salés
- 1 Aumônière de petits légumes
- 1 Mini Burger

## **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 €

*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*

Fraîcheurs	Avocat cocktail	3.70 €
	Coupe festive bord de mer (Concassé de tomates, guacamole, œuf poché, saumon fumé, gambas)	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 Ecossois	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 <b>New</b>	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 <b>New</b>	Concombre céleri, jambon blanc, comté, cornichons
Strasbourggeoise	Pommes de terre, cervelas, cornichons, sauce moutarde
Thaï <b>New</b>	Vermicelle de riz, crevettes à la thaï, julienne de carotte, cacahuète et coriandre
Verdurette <b>New</b>	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 <b>40gr/pers</b>	<b>1.80 €</b>
Rôti de porc <b>40gr/pers</b>	<b>1.80 €</b>
Gigot d'agneau <b>40gr/pers</b>	<b>2.30 €</b>
Rosbeef <b>40gr/pers</b>	<b>2.30 €</b>
Jambon à l'os découpé puis reconstitué <b>environ 10 kilos = 1 jambon</b>	<b>250.00 €</b>
Poulet rôti fermier <b>entier</b>	<b>13.90 €</b>

# 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	7.90 €
Jambon chaud	7.50 €
Morillade franc-comtoise sauce morilles	9.70 €
Paleron de veau	7.80 €
Paleron de boeuf	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  
Filet de Bœuf

**Sauce Porto**  
**7.90 € /pers.**  
**10.90 € /pers.**

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

## Nos accompagnements

**2 au choix : 4.50 €**

Champignons de paris cuisinés  
Haricots verts sautés  
Ratatouille  
Poêlée aux 5 légumes verts  
Endives braisées  
Brochette de légumes façon tian

Gratin dauphinois  
Riz cuisinés  
Lasagne de légumes  
Tatin de pomme paille  
Pommes dauphines  
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](http://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

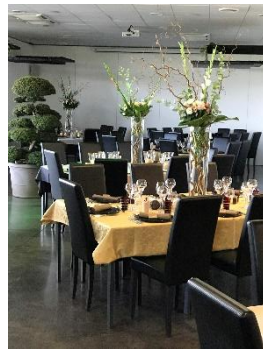
- Nous dressons la salle, les tables, le nappage, le couvert, votre décoration
- Nous recevons l'animateur de votre soirée pour qu'il puisse s'installer.
- Nous accueillons vos convives, les servons.

### 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](http://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

