

## L'Apéritif

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

## Les traditionnelles entrées froides

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

## Les entrées chaudes

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

## Feuilletés à partager

Morilles et champignons	5.10 €
Jurassien	3.20 €

## Les plats à partager

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

## Le coin du boucher...

### ...Spécial barbecue

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



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

## Les viandes en croûte

### A partir de 6 personnes

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

## Les viandes froides

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

# Spécialités du week-end

## Les entrées froides

Saumon frais printanier	6.80 €
Printanier de flétan aux écrevisses	7.60 €
Tartare de saumon	6.80 €

*Servi sur plat avec garniture*

\*\*\*\*\*

Terrine volaille au Vin Jaune, poireaux, Carottes et œuf	6.80 €
Pâté croûte Jurassien	6.80 €
Terrine de foie gras figure	8.20 €

## Les poissons chauds

Quenelle de Brochet en sauce	4.60 €
Pavé de saumon Franc Comtois	9.50 €
Sandre sauce Vin Jaune	10.10 €
Parmentier de la mer et poireaux	8.40 €

## Les viandes chaudes

Morillade Franc Comtoise	9.70 €
<i>Rôti de veau, farce fine, comté, morilles, Vin jaune</i>	
Filet de volaille cuisiné	7.50 €
Carbonnade flamande	7.80 €
Mignon de veau sauce morilles	13.95 €

Tagine de poulet au citron	10.10 €
----------------------------	---------

## Les légumes

3.90 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Tatin de pomme paille
Poêlée verte	Semoule aux légumes tagine
Champignons cuisinés	Pain de légumes
Ratatouille	Gratin Franc comtois
Purée	
Poêlée printanière	
Risotto poireaux comté	

## Les desserts

### Côté chocolat

**FEUILLANTINE:** praliné croustillant chocolat

**NOISETIER:** chocolat noir, noisette, caramel

**FORET NOIRE:** chocolat, chantilly, griottines

**BYSANTIN:** Biscuit macaronnade et chocolat

**FLEUR DE COTON:** Feuillantine au gruë de cacao, cœur crémeux chocolat lait, dacquoise cacao et noisette, bavaroise chocolat blanc aux copeaux de chocolat noir façon Straciatella

**VELOURS :** Croustillant gianduja, crémeux gianduja, dacquoise noisette, choux praliné, Chantilly praliné. (48 heures de délais pour passer commande)

### Côté fruités

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

**COPACABANA :** Biscuit cookie chocolat, praliné cacahuète mousse banane, glaçage caramel

**CALISSON :** Biscuit Joconde amande fleur d'oranger, mousse calisson et perles craquantes, marmelade orange, insert crémeux mandarine aux écorces d'oranges confites, décoré de calisson

**CHERRY LADY:** Demi sphères de bavaroise et insert griotte prendront place sur une mousse et financier pistache, le tout disposé sur une biscuit corn flakes

**CHEESECAKE :** Citron, framboises, myrtilles, fruits rouges

**MILLEFEUILLE :** Vanille, chocolat, fraise framboise en saison

**FRAMBOISIER:** Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

**FRAISIER :** Génoise légère, mousseline vanille et fraises. En saison

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

**TARTES ASSORTIES :** à partir de 14.90€

### Coté Mini bouchées

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

### Tarifs à partir de

**Individuel :** 2.80€ à 3.90€

**4/5 pers :** 17 €

**6/7 pers :** 22 €

**8/9 pers :** 27 €

**10 pers :** 33 €

**Dés 15 pers :** 3.90€ la part

# MAISON RAMEL

www.maisonramel.com



## Proposition du week-end Du 2 au 4 mai 2025

### Boutique Gourmande - Dole

Centre Ville de **DOLE**

12 Rue de Besançon

**03.84.72.00.32**

Du mardi au samedi

08h00 à 19h00 NON STOP



### Marché Gourmand - Dijon

Marché couvert 21 000 **DIJON**

**03.80.50.14.89**

De 07h00 à 13h00

Les Mardis, Vendredis et Samedis



### Carré Gourmand - Epenottes

**SERVICE COMMERCIAL TRAITEUR**

ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier

**03.84.72.62.79**

De 09h00 à 18h00 du lundi au samedi



### ESPACE Gourmand - Epenottes

ZC les Epenottes - 2 Rue Pierre vernier

**03.84.72.62.79**

**RESTAURANT** les midis du lundi au vendredi

**Salles de séminaires - Salles de réceptions** pour professionnels et particuliers

SHOP and go  
Nouvelle Boutique en Ligne

Flashez moi!  
Accès direct

