MAISON RAMEL

Très chers lecteurs...

A l'approche des fêtes, nous avons imaginé une carte à la hauteur de vos tables de fin d'année avec des créations gourmandes et des saveurs pensées pour accompagner ces précieux moments !



Carte des Fêtes

MR

2026 2027



Informations ..... page 2
Menus ..... page 4
Cocktails ..... page 6
Entrées ..... page 8
Plats ..... page 9
Plats conviviaux ..... page 10
Volailles ..... page 11
Desserts ..... page 12
Buffet ..... page 14
Fromages ..... page 14
Point relais ..... page 15
Epiphanie ..... page 16

Informations

COMMANDE EN LIGNE

à partir du 1er décembre

Flashez le code ci-dessous

CLICK & COLLECT

Simple, rapide & efficace !

GRAND JEU CONCOURS !

1 ticket d'or, 1 ticket d'argent & 1 ticket de bronze en jeu, **pour chaque commande**



Pour passer vos commandes

Nous vous informons que nous prenons ***des commandes fermes et définitives.***

Dole - **Boutique Gourmande**
Centre-ville de Dole
12 rue de Besançon
39100 Dole - 03 84 72 00 32
Du mardi au samedi
de 8h00 à 19h00 NON STOP

Dole - **Espace Gourmand**
2 rue Pierre Vernier
Zone commerciale des Epenottes
39100 Dole - 03 84 72 62 79
Du lundi au samedi
De 9h00 à 18h00

Dijon - **Marché Gourmand**
Marché couvert des halles de Dijon
21000 Dijon - 03 80 50 14 89
Les mardis, vendredis et samedis
De 7h00 à 13h00

03 84 72 00 32 ou 03 84 72 62 79

VOUS POUVEZ PASSER COMMANDE

- **pour le 24 et 25 :** jusqu'au 22 décembre à 12h00*
- **pour le 31 et 1er :** jusqu'au 29 décembre à 12h00*

**dans la limite des produits disponibles et sous réserve d'approvisionnement des matières premières*

Pour retirer vos commandes

Dole - Espace Gourmand

2 rue Pierre Vernier - Z.C. des Epenottes
Parking privé et gratuit

- *le 24 décembre de 9h00 à 17h00*
- *le 25 décembre de 8h00 à 12h00*
- *le 31 décembre de 9h00 à 17h00*

Une tranche horaire de 2 heures de retrait sera convenue ensemble. Merci de bien la respecter pour optimiser l'organisation.

Les commandes du 23/12 et 01/01 sont à retirer à la boutique du centre-ville de Dole (12 rue de Besançon)

- *le 23 décembre de 13h00 à 17h00*
- *le 1er janvier de 9h00 à 11h00*

Dijon - Marché Gourmand

- *les 24 & 31 décembre*

Sous les halles de Dijon, au camion dehors

POINT RELAIS

LA MAISON RAMEL PART EN TOURNÉE

voir conditions page 15

Ouvertures supplémentaires

Dole - Boutique Gourmande

- Les dimanches 20 & 27 décembre : *de 08h00 à 12h00*
- Les lundis 21 & 28 décembre : *de 08h00 à 18h30 NON STOP*
- Les vendredis 25 décembre & 1er janvier : *de 08h00 à 12h00*
- Dimanche 3 janvier : *de 8h00 à 12h00*

Dijon - Marché Gourmand

- Les mercredis : 23 & 30 décembre
- Les jeudis : 24 & 31 décembre :
- Fermé les vendredis 25 décembre & 1er janvier

FR 39.198.217 CE

Produits Maison fabriqués dans notre laboratoire de production agrée aux normes CE.

Consultez la liste des allergènes en flashant le code ci-contre

les Menus ~ Carmin ~

Menu 1 entrée **28€80**

Menu complet **37€20**

Zekub de Foie gras et morilles, miroir Savagnin
ou
Tartelette « Saint Jacques et Gambas »
façon thermidor, chips de Comté
et/ou
Blanquette de lotte, sauce safranée et tomates
ou
Cromesquis de confit de canard
et foie gras, crème de potiron

Rôti de volaille fermière des fêtes marbré
cèpes et girolles, sauce forestière
ou
Cuisse de chapon fermier,
sauce crème de vin jaune
ou sauce morilles *+ 2.20 €/pers*
et
Duo de légumes au choix *(voir page 9)*
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix *(voir pages 12 et 13)*

P'tit Chef



9€90

Burger Patati-Comtois
Rondelles de saucisse Jurassienne Maison,
comté affiné, tatin de pomme paille,
mayonnaise ketchup, tomates
&
Cookie croustillant
noisettes chocolat
et fondant caramel

Joyeuses Fêtes !

~ Grenat ~

Menu 1 entrée **25€10**

Menu complet **31€10**

Bûche roulée aux 2Ô *
Rillette de sandre Curry Vin Jaune, saumon fumé en spirale dans un pain de mie aux graines

ou

Le Canard dans tous ses états *
Terrine de canard, cuisse de canard confite et myrtilles, foie gras le tout décoré de magret de canard fumé et noisettes

et/ou

Croûte aux cuisses de grenouilles *(80gr)*
Et champignons « Nouvelle Génération »

ou

Filet de flétan, sauce abricot et romarin

Dos de cerf, sauce Grand Veneur

ou

Pavé de saumon en croûte de 3 noix, jus de viande réduit

et

Duo de légumes au choix *(voir page 9)*
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix *(voir pages 12 et 13)*

**Individuel : 1, 2 et 3 personnes | A poser sur table*
« Comme à la Maison » à partager : 4/5 ; 6/7 ; 8/9 ; 10

~ Pourpre ~

23€60

Panacotta de langoustine aux crevettes et petits légumes

ou

Pâté croûte « Rouget de Lisle »
Volaille pochée à la bière Rouget de Lisle, morilles et Vin Jaune

Rôti de veau Franc-Comtois, sauce vin jaune
Entre deux fines tranches de collier de veau, jambon et comté affiné

ou

Suprême de pintade fermière sauce comté

et

Duo de légumes au choix *(voir page 9)*
Le choix des légumes doit être unique pour tous

Dessert au choix *(voir pages 12 et 13)*

Prix par personne
2 personnes minimum par menu

Les Cocktails

Plateau Gourmand

Sucette Landaise : *foie gras et magret de canard*
Polenta carotte, volaille pochée curry vin jaune
Baby bun's de saumon gravlax et betterave Chiogga
Rocher de foie gras aux amandes concassées
Cône de ventricina et Saint Jacques snackée
Club de jambon cru, mozzarella
et olive pour un pain de mie tomate

▸ **Plateau de 18 pièces : 29,70 €**





Design naturel et moderne qui mettra en valeur vos gougères !

K'7 de Gougères

Traditionnelles
Bourguignonnes
Comtoises

▸ **Les 45 gougères : 27,00 €**

Plateau de Verrines

Cocktail de gambas,
mangue et avocado

Magret de canard fumé,
mousse aux marrons et foie gras

Minestrone de choux fleur,
ananas, coriandre et mangue

▸ **Les 6 verrines : 12,00 €**
▸ **Les 15 verrines : 28,50 €**

Plateau Veggie

Mini croque "Tartuffo"
Crème de champignon et truffe
Mini madeleine de tomates et herbes de Provences
Tatin provençale
Aumonière de légumes

▸ **Plateau 16 pièces : 22,30 €**



Planche apéritive de charcuterie

Une planche au maxi format qui sera idéale pour votre apéritif à manger du bout des doigts.

▸ **Planche pour 6 personnes et plus** *(environ 550 gr.)* **: 29,00 €**

Plateau Croq'chaud

Burger bœuf et comté
Bambou gambas
Samoussa de poulet bombay
Bouchon cèpes, girolles et volaille

▸ **Plateau 16 pièces : 19,50 €**



Carrément Surprise ces pains !

Format carré
Pain surprise d'environ 80 pièces

▸ Charcuterie ..... 32,00 €
Jambon cru de pays / terrine maison / rosette

▸ Fraîcheur ..... 34,00 €
Salade tomates thon / salade tomates jambon blanc

Les Inconditionnels

▸ Cake apéritif ..... 7,50 €
▸ Pâté en croûte miniature ..... 8,50 €
▸ Pâté en croûte miniature de la mer ..... 10,50 €

▸ Petits Fours salés ..... 0,60 €
(commande minimum 10 pièces PUIS par multiple de 5)

Les Entrées

Entrées Froides

Toute la passion de la mer

Demi queue de langouste Bellevue *prix en baisse* ↘ 32,00 €
Saumon fumé écossais 7,90 €
Saumon mariné au citron et salade Danicheff 7,00 €
Saumon frais printanier et salade Arlequin 7,00 €

New
Panacotta de langoustine aux crevettes et petits légumes 7,80 €
Tartelette « Saint-Jacques et Gambas » façon thermidor, chips de comté 12,55 €
Buche roulée aux 2Ô* 8,20 €
Rillette de sandre Curry Vin Jaune, saumon fumé en spirale dans un pain de mie aux graines

Le meilleur du terroir

Foie gras de canard *50 gr.* 8,95 €

New
Zekub de Foie gras et morilles, miroir Savagnin 12,55 €
Pâté en croûte « Rouget de Lisle » 7,80 €
Volaille pochée à la bière Rouget de Lisle, morilles et Vin Jaune
Le Canard dans tous ses états* 8,20 €
Terrine de canard, cuisse de canard confite et myrtilles, foie gras le tout décoré de magret de canard fumé et noisettes

Les incontournables

Avocat cocktail 3,70 €
Cocktail de pamplemousse 3,90 €
Charcuterie de fêtes sur plat 4,90 €



** Individuelle : 1, 2 et 3 personnes*
A poser sur table « Comme un gâteau » à partager : 4/5 – 6/7 – 8/9 – 10

Entrées Chaudes

Les incontournables

Croûte aux morilles *30 gr.* et champignons 10,50 €
Traditionnelle bouchée à la reine 5,20 €
Escargots de Bourgogne en coquille *les 12* 8,20 €
Coquille Saint-Jacques 8,50 €
Quenelle de brochet sauce normande 4,90 €

New
Filet de Flétan, sauce abricot et romarin 7,90 €
Blanquette de lotte, sauce safranée et tomate 9,60 €
Cromesquis de confit de canard et foie gras, crème de potiron 8,10 €

Croûte aux cuisses de grenouilles *80 gr.* et champignons "Nouvelle Génération" 7,90 €



Les Plats

Les Viandes Chaudes

Cuisse de chapon fermier des Landes, crème de Vin Jaune	8,90 €
Cuisse de chapon fermier des Landes aux morilles	11,10 €
Cuisses de coq au Vin Jaune	7,90 €
Cuisses de coq aux morilles	10,10 €
Dos de cerf sauce Grand Veneur	8,90 €
Filet de pintade fermière sauce comté	8,90 €
Filet de canard aux morilles	10,90 €
Ris de veau aux morilles	12,90 €
Rôti de veau Franc-Comtois, sauce vin jaune	7,90 €
Rôti de volaille fermière des fêtes marbré cèpes et girolles, sauce forestière	9,50 €

Les Poissons chauds

Filet de dorade, crème de langoustine	12,40 €
Pavé de saumon en croûte de 3 noix, jus de viande réduit	9,50 €
Lotte à l'américaine	12,40 €
Filet de sandre sauce Vin Jaune	10,90 €

Plat Végétarien

Truffade forestière	8,90 €

Légumes

Le choix des légumes doit être unique pour tous.

2 légumes au choix
4€50

Gratin dauphinois

New Poelée aux 3 carottes
(Orange, Jaune et Violette)

Tatin de pomme paille

Marrons au petit jus

Millefeuille de butternut et noisettes

Fine ratatouille aux légumes d'hiver

New Truffade
La truffade est un plat originaire d'Auvergne et plus précisément des monts du Cantal. Ce plat est à base de pommes de terre, ail et tomme fraîche de Cantal

Champignons de Paris cuisinés

Pôelée verte aux girolles

New Tortillas Vin Jaune et Comté

Les Plats Conviviaux

~ Les plats uniques ~

(Disponible à partir de 4 personnes)

Paëlla ..... 10,50 €
Poulet, langoustines, moules, petit maigre de porc, riz, poivrons, petits pois, aromates

Couscous ..... 9,90 €
Poulet, merguez, agneau, légumes, semoule

~ Raclette ~

(Disponible en 4 et 6 personnes)

Fromage *(200 gr. / pers.)*
et charcuteries variées (10 tr. / pers.) ..... 9,50 €



~ Pierrades ~

(Disponible en 4 et 6 personnes, 200 gr. / pers.)

L'Originale ..... 8,50 €
Bœuf / veau / magret / poulet / porc

La Festive ..... 10,95 €
Bœuf / veau / poulet / foie gras / filet de caille / la surprise du chef

~ Tourtes ~

(Disponible en 4 et 6 personnes)	*La part*
Cuisses de grenouilles et champignons	4,30 €
Morilles, champignons et jambon	5,10 €

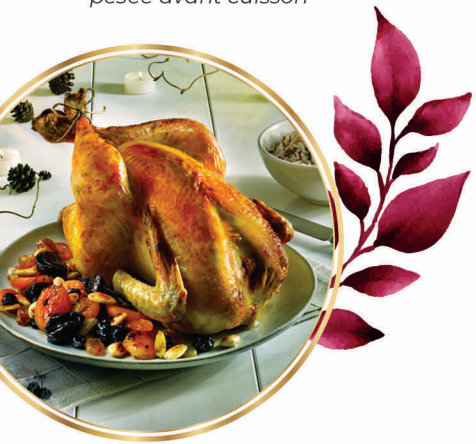
(Disponible en 4, 6 et 10 personnes)	*La part*
Jurassien	3,20 €

Les Volailles

Toutes nos volailles sont préparées avec soin et peuvent être farcies sur demande.

Prix au kg, effilées	CRUES	CUITES*
Chapon fermier des Landes	18,80 €	25,30 €
Chapon fermier des Landes à chair jaune	18,80 €	25,30 €
Poularde fermière des Landes	15,90 €	21,20 €
Dinde fermière des Landes	19,90 €	26,60 €
Mini Chapon des Landes	20,00 €	27,00 €
Chapon de pintade	20,50 €	
Chapon de Bresse	43,00 €	
Poularde de Bresse	32,35 €	
Poulet de Bresse	23,00 €	
Dinde de Bresse	24,80 €	

** pesée avant cuisson*



MAISON RAMEL VOUS PROPOSE NOS VOLAILLES CUITES*

Une fois saisie nous poursuivons la cuisson à basse température pour garder toutes les saveurs et la générosité de la volaille. Carottes, pommes de terre, oignons, bouquet garni (en qualité de garniture aromatique et non de légumes) viendront sublimer les arômes de votre volaille au fond de votre cocotte et son bocal de jus. Une fois rentré à la maison, remontez votre volaille en température !

Merci de nous déposer votre cocotte (avec couvercle) avant le 21/12 à l'Espace Gourmand ***avec votre NOM + Numéro de commande.***

~ Mais aussi ~

	Prix au kg
Filet de bœuf ficelé bardé - en rôti - en tournedos	48,80 €
Rôti de bœuf ficelé bardé	30,30 €
Boudin blanc maison	23,20 €
Filets de cailles (8 pièces)	8,50 €

Les Desserts

~ Nos Gâteaux ~

- 4/5 pers. ..... 17,00 €
- 6/7 pers. ..... 23,00 €
- 8/9 pers. ..... 28,00 €
- 10 pers. ..... 35,00 €

Feuillantine
Praliné craquant et chocolat
À sortir 15 minutes avant de la déguster, elle ne sera que meilleure ! Disponible uniquement en 4, 6, 8, 10 personnes

Rosace aux Agrumes
Biscuit macaronnade, crème légère à l'orange, suprêmes d'oranges et pamplemousses frais
Disponible en 4, 6 et 8 personnes

~ Les individuels ~

3,90 €

- La Bretonne
- Myrtillo
- Feuillantine
- Rosace aux agrumes

Taille unique
32€00
8/9 pers.

Tart' Lady Christmas
(Photo en couverture)
Sur une pâte sablée carrée, les tubes de panacotta citron vert viennent mettre en scène des guimauves fruits rouges, des pâtes de fruits framboise et des points de crème citron, le tout sur une crème de noisette, mousse framboise et insert citron.

~ Mignardises ~

Macarons sucrés
- Réglette de 12 macarons : 18,00 €

Verrines sucrées
- Plateau de 6 : 12,00 €
- Plateau de 15 : 28,50 €

Petits fours sucrés
Plateau de 12, 20 ou 30 pièces
- 1,10 € pièce

Les Choux Fondants
Chocolat, vanille, caramel, passion, pistache, framboise

Plateau assortis
- 14 choux : 21,00 €
- 21 choux : 31,50 €

~ Nos Bûches ~



La Bretonne *(SANS Fruits à coque)*
Bavaroise pomme verte, caramel crémeux, mousse vanille, chantilly caramel et pommes caramélisées, le tout disposé sur un biscuit madeleine

Vahiné *(SANS Gluten)*
Rencontre magique entre une bavaroise passion et une mousse noix de pécan avec morceaux. Pep's passion le tout déposé sur un biscuit dacquoise pécan



Carlota
Croustillant feuillantine, mousse chocolat, bavaroise abricot, biscuit joconde cacao, confit abricots



Myrtillo
Sur un biscuit tendresse, mousse myrtille et bavaroise fromage blanc entourent un cœur myrtille et ses baies

- 4/5 pers. ..... 17,00 €
- 6/7 pers. ..... 23,00 €
- 8/9 pers. ..... 28,00 €
- 10 pers. ..... 35,00 €

Le choix est difficile ?

La Maison Ramel a recréé pour vous cette année encore

La Bûche "6 Saveurs" :

- **Carlota** *pour un retour en enfance,*
- **Tart' Lady Christmas** *pour la bouchée réconfortante,*
- **Myrtillo** *pour le plaisir,*
- **La Bretonne** *pour la gourmandise,*
- **Vahiné** *pour la bouchée fraîcheur,*
- **Feuillantine** *pour l'extase.*

Soit 6 de nos 7 créations 2026 disposées harmonieusement sur un biscuit sablé, qui viendra sublimer votre table des fêtes.

Taille unique
28€00
6 pers.



Le Buffet

31€30 /pers.

Ronde des Salades *150 gr./pers*

- Parisienne *(carotte, céleri, maïs, radis)*
- Arlequin *(Ebly, crabe, crevettes et petits légumes)*
- Bœuf ravigote *(éffiloché de bœuf, tomate, pomme de terre, œuf, vinaigrette)*

Galopin de foie gras *25 gr./pers.*

Pâté croûte « Rouget de Lisle »
Volaille pochée à la bière « Rouget de Lisle », morilles et Vin Jaune

Saumon mariné au citron

Buche roulée aux 2Ô
Rillette de sandre Curry Vin Jaune, saumon fumé en spirale dans un pain de mie aux graines

Cuisses de coq au Vin Jaune
ou
Pavé de saumon en croûte de 3 noix, jus de viande réduit

Truffade *La truffade est un plat originaire d'Auvergne et plus précisément des monts du Cantal. Ce plat est à base de pommes de terre, ail et tomme fraîche de Cantal*

Dessert au choix *(voir pages 12 et 13)*

Disponible à partir de 10 personnes, mayonnaise, cornichons et sauce mousseline compris

Fromages

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

Comté Marcel Petite ..... 12,65 €
(de 450 à 500 gr.)

Morbier des Monts de Joux ..... 7,35 €
(de 300 à 350 gr.)

Brillat Savarin *(200 gr.)* ..... 5,30 €
Maison Delin

Le pot de colle d'Alexandre ..... 3,50 €
- 200 gr.

Epoisses Berthaut ..... 11,00 €

Camembert ..... 6,50 €

Sainte Maure de Touraine ..... 8,20 €
(250 gr.)

Mont d'Or Baby ..... 12,90 €
(env. 400 gr.)

Nous continuons

Appréciés par de nombreux clients, retrouvez nos Points Relais*

La Maison RAMEL vous propose la livraison dans le village de votre choix *(voir ci-dessous)* pour 5 € seulement par commande.

Le retrait à l'Espace Gourmand reste disponible
(voir Informations page 3).

LE JEUDI 24 DÉCEMBRE,

notre camion et votre commande vous attendent sur le parking de la salle des fêtes de

- Mont-sous-Vaudrey ..... de 13h45 à 14h00
- Tavaux ..... de 14h30 à 14h45
- Moissey ..... de 15h30 à 15h45
- Orchamps ..... de 16h15 à 16h30

L'heure de retrait passée, *votre commande sera retournée* **à l'Espace Gourmand** *et sera à retirer* **entre 17 h00 et 17 h30.**

** dans la limite de nos possibilités*



Passez commande & payez par téléphone ou en ligne.

Un numéro de commande vous sera remis, à indiquer au moment du retrait.

Epiphanie

À peine la période de fin d'année passée, l'Epiphanie pointe le bout de son nez !
Et comme nous sommes tous un peu gourmands, MAISON RAMEL vous propose...

Traditionnelle Frangipane
Traditionnelle mais intemporelle, la galette Frangipane reste la plus appréciée de tous, des grands comme des petits !
Pâte feuilletée MAISON croustillante et fondante, cette galette des Rois est généreusement garnie d'une onctueuse crème d'amandes.

Flamande
Spécialité de la MAISON RAMEL
Fines lamelles de pommes fondantes et légère crème pâtissière vanillée

Goumeau
Spécialité Franc-Comtoise
Crème pâtissière et pâte à choux à la fleur d'oranger sur une pâte briochée

édition 2027

« Carrément pistache Framboise »
disponible en 2 èmes et 3 èmes tailles UNIQUEMENT
Dans une pâte feuilletée MAISON croustillante, une généreuse frangipane pistache mêlée à l'acidité de la framboise. Un délice audacieux !

- **1ère taille :** *2/3 pers.* ..... **9,90 €**
- **2ème taille :** *4/5 pers.* ..... **15,30 €**
- **3ème taille :** *6/7 pers.* ..... **18,80 €**
- **4ème taille :** *8/9 pers.* ..... **22,50 €**

Dans chaque galette sont cachées deux fèves en porcelaine.



MG Dole - 03 84 70 80 90 - Photos non contractuelles - Les tarifs annoncés sont T.T.C.