L'apéritif

Cake salé	7,50 €
Pâté croûte miniature	8,50 €
Pâté croûte miniature de la mer	10,50 €
Petits fours salés	0,60 €
Pain surprise charcuterie	32,00 €
Pain surprise fraîcheur	34,00 €
Plateau 16 mini burger	24,00 €
Plateau croq' chaud	19,20 €
Plateau de canap': 15 pièces	16,50 €
30 pièces	33,00 €
45 pièces	49,50 €
Plateau de verrines : 6 pièces	12,00 €
15 pièces	28,50 €

Les traditionnelles entrées froides

Pamplemousse cocktail	3,70 €
Avocat cocktail	3,70 €
Cocktail de crevettes	4,90 €
Foie gras de canard maison	8,95 €
Crudités variées sur plat	4,70 €
Charcuteries variées sur plat	4,90 €
Terrine Pasteur et jambon cru sur plat	4,90 €
Terrine de saumon et St Jacques OU	
Tout saumon avec garniture sur plat	7,00 €
Saumon mariné et Danicheff sur plat	7,00 €
Saumon fumé Ecossais sur plat	7,90 €

Les entrées chaudes

Escargots (la douzaine)	8,20 €
Croûte aux morilles (30 grs)	
et champignons	10,50 €
Feuilleté morilles et champignons	5,10 €
Disponible en 4 pers ou 6 pers	
Feuilleté Jurassien	3,20 €
Disponible en 4 pers, 6 pers et 8/10 pers	

Les plats à partager

Pierrade (200gr / pers)	8,50 €
Bœuf, veau, magret de canard, poulet, porc	
Fondue Bourguignonne (200gr / pers)	8,50 €
Fondue Campagnarde (200gr / pers)	8,50 €
100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée	

Les plats de saison

Raclette	9,50 €
200 gr de fromage à raclette,	
10 tranches variées de charcuterie / pers	
Charcuterie pour raclette ou Mont d'or	6,00 €
10 tranches variées de charcuterie / pers	
Choucroute garnie	9,20 €

Bouchée à la reine	5,20 €
Coquille St Jacques	8,50 €
Boudin noir	
Boudin blanc	



Les viandes en croûte

A partir de 6 pers

Filet de bœuf	sauce porto	10,90 €
	sauce morilles	13,50 €
Jambon chaud	sauce porto	7,90 €
	sauce morilles	10,50 €

Les viandes froides

Nous vous conseillons 120 grs / pers

Escalopines de volaille *40 gr/pers*	1,80 €
Rôti de porc *40 gr/pers*	1,80 €
Gigot d'agneau *40 gr/pers*	2,30 €
Rosbeef *40 gr/pers*	2,30 €

Spécialités du week-end

Les entrées froides

Saumon frais printanier*	7,00 €
La truite du Jura façon persillé*	7,80 €
Nonette*	7,50 €

** servi sur plat avec garniture*

****

Pâté croûte Jurassien	7,00 €
Finger foie gras abricots	9,20 €
Feuille à feuille comtois	7,00 €

Les poissons chauds

Quenelle de brochet	4,90 €
Pavé de saumon sauce thaï citronnelle	9,50 €
Filet de dorade sauce fondue de poireaux	12,40 €
Pâtes au saumon	8,40 €

Les viandes chaudes

Morillade Franc-Comtoise	9,70 €
Rôti de veau, farce fine, comté, Vin Jaune, morilles	
Filet de volaille poché sauce suprême	7,90 €
Jambon braisé au miel	7,50 €
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	7,90 €
Filet de canard aux morilles	10,90 €

Les légumes

4,50 € les 2 légumes au choix

- Gratin dauphinois
- Poêlée verte
- Champignons cuisinés
- Gratin de courge
- Risotto tomate mozzarella
- Crumble butternut, poire, chorizo
- Tatin de pomme paille
- Lasagnes à la mexicaine
- Timbale de carottes

Les desserts

Côté chocolat

FEUILLANTINE: praliné croustillant chocolat
NOISETIER: chocolat noir, noisette, caramel
FORET NOIRE: chocolat, chantilly, griottines
BYSANTIN: Biscuit macaronnade et chocolat
MOGADOR: Croustillant corn-flakes, namelaka chocolat noir et fleur de sel, insert caramel tendre Et mousse chocolat.
CAPRICE D'ALMA : Croustillant feuillantine, biscuit macaronade, crémeux chocolat, caramel passion et chantilly caramel.

Côté fruités

IDYLLE: Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, décoré d'un nuage flocon coco
LE TEMPS DES SECRETS: Biscuit dacquoise noisette, bavaroise vanille, cœur poires, crémeux Praliné et croquant noisette.
SUN SHINING: Bavaroise pêche blanche, et insert pêche de vigne, confit de framboise, biscuit madeleine.
NUIT BLANCHE: Biscuit brownies coco chocolat blanc, bavaroise café recouvert d'un manteau coco
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€

TARIFS

Individuel : dès 2,80 €
4/5 pers : 17,00 €
6/7 pers : 23,00 €
8/9 pers : 28,00 €
10 pers : 35,00 €
Dès 15 pers : 3,90 € la part



Côté mini bouchées

Mignardises :

12 pièces	13,20 €	Macarons la pièce	1,30 €
24 pièces	26,40 €	Brochette de fruits frais	1,10 €
30 pièces	33,00 €	Brochette de fruits rouges	1,30 €
45 pièces	49,50 €	Plateau de 6 verrines	12,00 €
		15 verrines	28,50 €

MAISON RAMEL
www.maisonramel.com

Proposition du week-end du 13 au 15 Novembre 2026

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 18h00du 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

Accès direct
Boutique en ligne
Flashez moi !

L'apéritif

Cake salé	7,50 €
Pâté croûte miniature	8,50 €
Pâté croûte miniature de la mer	10,50 €
Petits fours salés	0,60 €
Pain surprise charcuterie	32,00 €
Pain surprise fraîcheur	34,00 €
Plateau 16 mini burger	24,00 €
Plateau croq' chaud	19,20 €
Plateau de canap': 15 pièces	16,50 €
30 pièces	33,00 €
45 pièces	49,50 €
Plateau de verrines : 6 pièces	12,00 €
15 pièces	28,50 €

Les traditionnelles entrées froides

Pamplemousse cocktail	3,70 €
Avocat cocktail	3,70 €
Cocktail de crevettes	4,90 €
Foie gras de canard maison	8,95 €
Crudités variées sur plat	4,70 €
Charcuteries variées sur plat	4,90 €
Terrine Pasteur et jambon cru sur plat	4,90 €
Terrine de saumon et St Jacques OU	
Tout saumon avec garniture sur plat	7,00 €
Saumon mariné et Danicheff sur plat	7,00 €
Saumon fumé Ecossais sur plat	7,90 €

Les entrées chaudes

Escargots (la douzaine)	8,20 €
Croûte aux morilles (30 grs)	
et champignons	10,50 €
Feuilleté morilles et champignons	5,10 €
Disponible en 4 pers ou 6 pers	
Feuilleté Jurassien	3,20 €
Disponible en 4 pers, 6 pers et 8/10 pers	

Les plats à partager

Pierrade (200gr / pers)	8,50 €
Bœuf, veau, magret de canard, poulet, porc	
Fondue Bourguignonne (200gr / pers)	8,50 €
Fondue Campagnarde (200gr / pers)	8,50 €
100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée	

Les plats de saison

Raclette	9,50 €
200 gr de fromage à raclette,	
10 tranches variées de charcuterie / pers	
Charcuterie pour raclette ou Mont d'or	6,00 €
10 tranches variées de charcuterie / pers	
Choucroute garnie	9,20 €

Bouchée à la reine	5,20 €
Coquille St Jacques	8,50 €
Boudin noir	
Boudin blanc	



Les viandes en croûte

A partir de 6 pers

Filet de bœuf	sauce porto	10,90 €
	sauce morilles	13,50 €
Jambon chaud	sauce porto	7,90 €
	sauce morilles	10,50 €

Les viandes froides

Nous vous conseillons 120 grs / pers

Escalopines de volaille *40 gr/pers*	1,80 €
Rôti de porc *40 gr/pers*	1,80 €
Gigot d'agneau *40 gr/pers*	2,30 €
Rosbeef *40 gr/pers*	2,30 €

Spécialités du week-end

Les entrées froides

Saumon frais printanier*	7,00 €
La truite du Jura façon persillé*	7,80 €
Nonette*	7,50 €

** servi sur plat avec garniture*

****

Pâté croûte Jurassien	7,00 €
Finger foie gras abricots	9,20 €
Feuille à feuille comtois	7,00 €

Les poissons chauds

Quenelle de brochet	4,90 €
Pavé de saumon sauce thaï citronnelle	9,50 €
Filet de dorade sauce fondue de poireaux	12,40 €
Pâtes au saumon	8,40 €

Les viandes chaudes

Morillade Franc-Comtoise	9,70 €
Rôti de veau, farce fine, comté, Vin Jaune, morilles	
Filet de volaille poché sauce suprême	7,90 €
Jambon braisé au miel	7,50 €
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	7,90 €
Filet de canard aux morilles	10,90 €

Les légumes

4,50 € les 2 légumes au choix

- Gratin dauphinois
- Poêlée verte
- Champignons cuisinés
- Gratin de courge
- Risotto tomate mozzarella
- Crumble butternut, poire, chorizo
- Tatin de pomme paille
- Lasagnes à la mexicaine
- Timbale de carottes

Les desserts

Côté chocolat

FEUILLANTINE: praliné croustillant chocolat
NOISETIER: chocolat noir, noisette, caramel
FORET NOIRE: chocolat, chantilly, griottines
BYSANTIN: Biscuit macaronnade et chocolat
MOGADOR: Croustillant corn-flakes, namelaka chocolat noir et fleur de sel, insert caramel tendre Et mousse chocolat.
CAPRICE D'ALMA : Croustillant feuillantine, biscuit macaronade, crémeux chocolat, caramel passion et chantilly caramel.

Côté fruités

IDYLLE: Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, décoré d'un nuage flocon coco
LE TEMPS DES SECRETS: Biscuit dacquoise noisette, bavaroise vanille, cœur poires, crémeux Praliné et croquant noisette.
SUN SHINING: Bavaroise pêche blanche, et insert pêche de vigne, confit de framboise, biscuit madeleine.
NUIT BLANCHE: Biscuit brownies coco chocolat blanc, bavaroise café recouvert d'un manteau coco
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€

TARIFS

Individuel : dès 2,80 €
4/5 pers : 17,00 €
6/7 pers : 23,00 €
8/9 pers : 28,00 €
10 pers : 35,00 €
Dès 15 pers : 3,90 € la part



Côté mini bouchées

Mignardises :

12 pièces	13,20 €	Macarons la pièce	1,30 €
24 pièces	26,40 €	Brochette de fruits frais	1,10 €
30 pièces	33,00 €	Brochette de fruits rouges	1,30 €
45 pièces	49,50 €	Plateau de 6 verrines	12,00 €
		15 verrines	28,50 €

MAISON RAMEL
www.maisonramel.com

Proposition du week-end du 13 au 15 Novembre 2026

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 18h00du 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

Accès direct
Boutique en ligne
Flashez moi !

L'apéritif

Cake salé	7,50 €
Pâté croûte miniature	8,50 €
Pâté croûte miniature de la mer	10,50 €
Petits fours salés	0,60 €
Pain surprise charcuterie	32,00 €
Pain surprise fraîcheur	34,00 €
Plateau 16 mini burger	24,00 €
Plateau croq' chaud	19,20 €
Plateau de canap': 15 pièces	16,50 €
30 pièces	33,00 €
45 pièces	49,50 €
Plateau de verrines : 6 pièces	12,00 €
15 pièces	28,50 €

Les traditionnelles entrées froides

Pamplemousse cocktail	3,70 €
Avocat cocktail	3,70 €
Cocktail de crevettes	4,90 €
Foie gras de canard maison	8,95 €
Crudités variées sur plat	4,70 €
Charcuteries variées sur plat	4,90 €
Terrine Pasteur et jambon cru sur plat	4,90 €
Terrine de saumon et St Jacques OU	
Tout saumon avec garniture sur plat	7,00 €
Saumon mariné et Danicheff sur plat	7,00 €
Saumon fumé Ecossais sur plat	7,90 €

Les entrées chaudes

Escargots (la douzaine)	8,20 €
Croûte aux morilles (30 grs)	
et champignons	10,50 €
Feuilleté morilles et champignons	5,10 €
Disponible en 4 pers ou 6 pers	
Feuilleté Jurassien	3,20 €
Disponible en 4 pers, 6 pers et 8/10 pers	

Les plats à partager

Pierrade (200gr / pers)	8,50 €
Bœuf, veau, magret de canard, poulet, porc	
Fondue Bourguignonne (200gr / pers)	8,50 €
Fondue Campagnarde (200gr / pers)	8,50 €
100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée	

Les plats de saison

Raclette	9,50 €
200 gr de fromage à raclette,	
10 tranches variées de charcuterie / pers	
Charcuterie pour raclette ou Mont d'or	6,00 €
10 tranches variées de charcuterie / pers	
Choucroute garnie	9,20 €

Bouchée à la reine	5,20 €
Coquille St Jacques	8,50 €
Boudin noir	
Boudin blanc	



Les viandes en croûte

A partir de 6 pers

Filet de bœuf	sauce porto	10,90 €
	sauce morilles	13,50 €
Jambon chaud	sauce porto	7,90 €
	sauce morilles	10,50 €

Les viandes froides

Nous vous conseillons 120 grs / pers

Escalopines de volaille *40 gr/pers*	1,80 €
Rôti de porc *40 gr/pers*	1,80 €
Gigot d'agneau *40 gr/pers*	2,30 €
Rosbeef *40 gr/pers*	2,30 €

Spécialités du week-end

Les entrées froides

Saumon frais printanier*	7,00 €
La truite du Jura façon persillé*	7,80 €
Nonette*	7,50 €

** servi sur plat avec garniture*

****

Pâté croûte Jurassien	7,00 €
Finger foie gras abricots	9,20 €
Feuille à feuille comtois	7,00 €

Les poissons chauds

Quenelle de brochet	4,90 €
Pavé de saumon sauce thaï citronnelle	9,50 €
Filet de dorade sauce fondue de poireaux	12,40 €
Pâtes au saumon	8,40 €

Les viandes chaudes

Morillade Franc-Comtoise	9,70 €
Rôti de veau, farce fine, comté, Vin Jaune, morilles	
Filet de volaille poché sauce suprême	7,90 €
Jambon braisé au miel	7,50 €
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	7,90 €
Filet de canard aux morilles	10,90 €

Les légumes

4,50 € les 2 légumes au choix

- Gratin dauphinois
- Poêlée verte
- Champignons cuisinés
- Gratin de courge
- Risotto tomate mozzarella
- Crumble butternut, poire, chorizo
- Tatin de pomme paille
- Lasagnes à la mexicaine
- Timbale de carottes

Les desserts

Côté chocolat

FEUILLANTINE: praliné croustillant chocolat
NOISETIER: chocolat noir, noisette, caramel
FORET NOIRE: chocolat, chantilly, griottines
BYSANTIN: Biscuit macaronnade et chocolat
MOGADOR: Croustillant corn-flakes, namelaka chocolat noir et fleur de sel, insert caramel tendre Et mousse chocolat.
CAPRICE D'ALMA : Croustillant feuillantine, biscuit macaronade, crémeux chocolat, caramel passion et chantilly caramel.

Côté fruités

IDYLLE: Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, décoré d'un nuage flocon coco
LE TEMPS DES SECRETS: Biscuit dacquoise noisette, bavaroise vanille, cœur poires, crémeux Praliné et croquant noisette.
SUN SHINING: Bavaroise pêche blanche, et insert pêche de vigne, confit de framboise, biscuit madeleine.
NUIT BLANCHE: Biscuit brownies coco chocolat blanc, bavaroise café recouvert d'un manteau coco
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€

TARIFS

Individuel : dès 2,80 €
4/5 pers : 17,00 €
6/7 pers : 23,00 €
8/9 pers : 28,00 €
10 pers : 35,00 €
Dès 15 pers : 3,90 € la part



Côté mini bouchées

Mignardises :

12 pièces	13,20 €	Macarons la pièce	1,30 €
24 pièces	26,40 €	Brochette de fruits frais	1,10 €
30 pièces	33,00 €	Brochette de fruits rouges	1,30 €
45 pièces	49,50 €	Plateau de 6 verrines	12,00 €
		15 verrines	28,50 €

MAISON RAMEL
www.maisonramel.com

Proposition du week-end du 13 au 15 Novembre 2026

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 18h00du 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

Accès direct
Boutique en ligne
Flashez moi !