

## L'Apéritif

Cake Salé	7.50 €
Pâté croute miniature	8.50 €
Pâté croute miniature de la mer	10.50 €
Petits Fours salés	0.60 €
Pain surprise charcuterie	32.00 €
Pain surprise fraîcheur	34.00 €
Plateau de 16 mini burger	24.00 €
Plateau de 16 croq'chaud	19.20 €
Rabasse de foie gras pipette Macvin	2.20 €
Amandine <b>OU</b> tartelette foie gras	1.30 €
Plateau de canap' : 15 pièces	16.50 €
30 pièces	33.00 €
45 pièces	49.50 €
Plateau de 6 verrines	12.00 €
Plateau de 15 verrines	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 (200gr/pers) / plats	4.70 €
Charcuteries variées	4.90 €
Terrine pasteur et jambon cru	4.90 €
Terrine saumon et Saint Jacques	7.00 €
Saumon mariné et Danicheff	7.00 €
Saumon fumé Norvégien/Ecossais	7.90 €

## Les entrées chaudes

Escargots la douzaine	8.20 €
Croûte morilles et champignons 30grs	10.50 €
Feuilleté Morilles et champignons	5.10 €
Feuilleté Jurassien	3.20 €

## Les plats à partager

<b>Pierrade</b>	8.50 €
<i>200 grs de viande par personne</i>	
<b>Fondue Bourguignonne</b>	8.50 €
<i>(200 grs de bœuf extra / pers)</i>	
<b>Fondue Paysanne</b>	8.50 €
<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, ...	
<i>Certains produits sont disponibles uniquement sur commandes.</i>	
<i>Consulter nos vendeuse pour plus de détails et pour les délais!</i>	

## Les viandes en croûte

### A partir de 6 personnes

<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto	10.90 €
	Sauce Morilles	13.50 €
<u>Jambon chaud</u>	Sauce porto	7.90 €
	Sauce Morilles	10.50 €

## Les viandes froides

*Nous vous conseillons 120 gr/pers*

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	7.00 €
Duo de sandre et truite	7.50 €
Millefeuille de caviar d'aubergine	7.00 €

*Servi sur plat avec garniture*

\*\*\*\*\*

Pâté croûte Jurassien	7.00 €
Pâté croûte de volaille à la moutarde	7.00 €
Nougat de foie gras	7.60 €

### Les poissons chauds

Quenelle de Brochet en sauce	4.90 €
Filet de truite sauce Vin Jaune	9.20 €
Filet de flétan sauce Bonne Femme	8.90 €
Lasagnes de saumon	8.90 €

### Les viandes chaudes

Morillade Franc-Comtoise	9.70 €
<i>Rôti de veau, Farce Fine, Comté, Morilles, Vin Jaune</i>	
Filet de volaille sauce chorizo comté	7.90 €
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	7.90 €
Cuisse de lapin sauce moutard	8.30 €
Filet de canard sauce morilles	10.90 €
Tagine de poulet au citron	10.10 €

### Les légumes 4.50 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Tatin de pomme paille
Poêlée verte	Lasagnes épinards champignons
Champignons cuisinés	
Ratatouille	
Semoule aux légumes	
Purée de carottes jaune au romarin	
Risotto forestier	
Riz sauvage aux petits légumes	



# 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€

## Coté Mini bouchées

Mignardises { 12 pièces 13.20 €  
 24 pièces 26.40 €  
 30 pièces 33.00 €  
 45 pièces 49.50 €

Macaron la pièce 1.30 €  
 Brochette fruits frais de saison 1.10 €  
 Brochette fruits rouges 1.30 €  
 Plateau de 6 verrines 12.00 €  
 Plateau de 15 verrines 28.50 €

**Tarifs à partir de**  
**Individuel :** 2.80€ à 3.90€  
**4/5 pers :** 17 €  
**6/7 pers :** 23 €  
**8/9 pers :** 28 €  
**10 pers :** 35 €  
**Dés 15 pers :** 3.90€ la part



# Proposition du week-end Du 24 au 26 Avril 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 18h00 du lundi au samedi



Accès direct  
 Boutique en ligne  
 Flashez moi !



## 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**