

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 OU 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/Écossais	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

Pierrade	8.50 €
200 grs de viande par personne	
Fondue Bourguignonne	8.50 €
(200 grs de bœuf extra / pers)	
Fondue Paysanne	8.50 €
(100 grs de bœuf extra et 100 grs de volaille panée / pers)	

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 vendeuses pour plus de détails et pour les délais!*

Les viandes en croûte

A partir de 6 personnes

<u>Filet de Bœuf</u>	Sauce porto	10.90 €
	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 €
Printanier de flétan aux écrevisses	7.60 €
Millefeuille de saumon et gambas	8.95 €
Spirale aux 2 saumons	8.30 €

Servi sur plat avec garniture

Finger foie gras poire	8.20 €
Terrine de poulet à l'estragon	7.00 €
Spirale Italienne	7.00 €

Les poissons chauds

Quenelle de Brochet en sauce	4.90 €
Encornets à la provençale	8.50 €
Filet de flétan sauce aux herbes	8.90 €

Les viandes chaudes

Morillade Franc-Comtoise	9.70 €
Rôti de veau, Farce Fine, Comté, Morilles, Vin Jaune	
Filet de volaille sauce comtoise	7.90 €
Cuisses de coq sauce Vin Jaune	7.90 €
Grenadin de veau sauce morilles	13.95 €

Les légumes

4.50 € les 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Tatin de pomme paille
Poêlée verte	Tortillas comtoises
Champignons cuisinés	Lasagnes de légumes
Ratatouille	
Risotto tomate mozzarella	
Poêlée de légumes de saison	



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 €	Macaron	la pièce	1.30 €
		24 pièces	26.40 €	Brochette fruits frais de saison		1.10 €
		30 pièces	33.00 €	Brochette fruits rouges		1.30 €
		45 pièces	49.50 €	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 25 juillet 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



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