

À EMPORTER



Notre offre à emporter, à commander **par téléphone au 03 80 50 09 26,**
du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.

OFFRE PLATEAU REPAS N°1

- Légumes bio du Val de Saône, truffe grise de Bourgogne et vinaigrette aux aromates
- Dos de truite du Jura, champignons de Corcelotte, pâte de citron, écrasé de pomme de terre aux herbes
- Pannacotta au pain d'épices de chez Mulot, marmelade de poire

1 boule de pain, 1 madeleine salée au curry de Kerala, 1 carré de guimauve

OFFRE PLATEAU REPAS N°2

- Salade Peppuccio (mesclun, artichaut, carotte, olive, bresaola, mozzarella et copeaux de parmesan)
- Polpette (boulettes de viandes) di Margherita Salidu et gnocchetti Sardi
- Mousse au chocolat et noisettes du Piémont

1 boule de pain, 1 madeleine salée au curry de Kerala, 1 carré de guimauve

Nos plateaux sont proposés au prix de 20 € par personne
Nos contenants sont recyclables.

À EMPORTER



Notre offre à emporter, à commander **par téléphone au 03 80 50 09 26,**
du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.

POUR L'APÉRITIF

- 6 madeleines salées aux épices **2,50 €**
- Foie gras de canard 100g **10 €**
- Persillé de Bourgogne 100g **3 €**

LES ENTRÉES

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiment **9 €**
- Les légumes bio du moment,
les pousses du Potager des Ducs **12 €**
- Foie gras de canard,
marmelade de pommes au vin rouge **16 €**
- Salade de homard et tourteau,
quelques légumes cuits et crus **17 €**

LES PLATS

- Grosse truite du Jura, mêlée de légumes bio **15 €**
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre
aux herbes et pâte de citron **19 €**
- L'agneau de Clavisy au vin jaune et curry,
raisins et amandes torréfiées **16 €**
- Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté,
champignons et riz basmati **16 €**
- Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne,
écrasé de pommes de terre **15 €**

LES DESSERTS

- Crème brûlée, financier aux amandes **6 €**
- Tarte au citron inversée **6 €**
- Panna cotta au pain d'épices de Dijon,
marmelade de fruits **6 €**
- Biscuit moelleux au chocolat,
crème battue aux cassis éclatés **6 €**
- 6 carrés de guimauve à la fleur d'oranger **1,50 €**

POUR LE DÉJEUNER, NOTRE PROPOSITION QUOTIDIENNE

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert **15 €**
- Entrée + Plat + Dessert **19 €**

POUR LE DINER, NOS ENVIES

- Entrée + Plat + Dessert **28 €**
- Entrée + Entrée chaude + Plat + Dessert **32 €**

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.

APÉRITIF DINATOIRE

À emporter à commander **48h à l'avance,**
par téléphone au 03 80 50 09 26.

Madeleine salée aux curry de Kerala
Bloc de foie gras de canard (30g)
Persillé de Bourgogne (50g)
Gougères (2 pièces)
Croq de homard
Salade de légumes bio d'ici, truite du Jura mi-cuite
Crevette snackée, carotte, orange et curcuma
Velouté de courges, st jacques snackée (chaud)
Risotto aux champignons de Corcelotte (chaud)
Brochette de volaille marinée aux épices et miel de l'Auxois
Clafoutis au fruit du moment
Mini moelleux au chocolat
Petit pot de crème vanillée
Guimauve à la fleur d'oranger
2 boules de pain

Au prix de 25 € par personne pour un minimum de 6 convives

Nos suggestions peuvent être revues au gré de vos envies...

Nos bouchées sont conditionnées en barquette recyclable et thermo-scellée.

Sur la page suivante > une fiche explicative de remise en œuvre pour vous simplifier la vie !

Nous pouvons, si vous le souhaitez, vous fournir les contenants adaptés et recyclables pour chaque bouchée (3 € par pers).

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.

RECOMMANDATIONS POUR LA REMISE EN ŒUVRE

APÉRITIF DINATOIRE

- A Madeleine salée au curry de Kerala
- B Gougères (2 pièces)
- C Bloc de foie gras de canard(30g)
- D Persillé de Bourgogne (50g)
- E Croq de homard
- F Salade de légumes bio d'ici, truite du Jura mi-cuite
- G Crevette snackée, carotte, orange et curcuma
- H Velouté de courges, st jacques snackée (chaud)
- I Risotto aux champignons de Corcelotte (chaud)
- J Brochette de volaille marinée aux épices et miel de l'Auxois
- K Clafoutis au fruit du moment
- L Mini moelleux au chocolat
- M Petit pot de crème vanillée
- N Guimauve à la fleur d'oranger

2 boules de pain

Chaque plat est codé avec une lettre qui correspond aussi aux contenants le cas échéant

MISE EN ŒUVRE, four ventilé à 180°C

- A et B** Réchauffez au four 3mn
- C et D** Posez simplement sur une assiette avec un couteau
- E** Posez sur assiette et servez (à prendre avec les doigts)
- F** Divisez la salade de légumes dans chaque contenant, posez dessus la truite et servez
- G** Mélangez la salade de carotte, divisez dans chaque contenant, posez dessus une crevette et servez
- H** Velouté, percez l'opercule, chauffez au micro-ondes
- H** St jacques, enlevez l'opercule, tiédir 3 mn au four
- H** Partagez le velouté dans les petits bols, posez au centre la St jacques et servez
- I** Percez l'opercule et chauffez 3 mn au micro-ondes, remuez et chauffez encore si besoin, divisez en bol et servez
- J** Enlevez l'opercule, chauffez 5mn au four, posez sur assiette et servez
- K L M N** vous pouvez réchauffer les clafoutis 3mn si vous voulez. Servez les desserts.

LES BOISSONS

- Eau plate Velleminfroy 50 cl	2,50 €
- Eau gazeuse Velleminfroy 50 cl	2,50 €
- Coca 33 cl	3 €
- Coca zero 33 cl	3 €
- Bière blonde La Mandubienne 33 cl	4 €
- Bière blanche Vézelay 25 cl bio	4 €
- Bière ambrée Vézelay 25 cl bio	4 €
- Bière brune Vézelay 25 cl bio	4 €

LES EFFERVESCENTS 75 CL

- Les Terroirs Crémant de Bourgogne AOC Louis Picamelot	20 €
- BBF crémant du Jura AOC blanc de blanc élevé en fût S et B Tissot Bio	30 €
- Zéro brut nature AOC Champagne Tarlant	50 €

LES VINS BLANCS 75 CL

- Aligoté de Bouzeron AOC Julien Cruchandeu	18 €
- La Chatelaine AOC Bourgogne Vézelay Domaine de la Cadette Bio	25 €
- Bourgogne Chardonnay AOC Domaine Trapet Bio	25 €
- Pernand Vergelesses AOC Domaine Dubreuil-Fontaine	38 €
- Saint Romain AOC Alain Gras	38 €

LES VINS ROUGES 75 CL

- Mâcon La Roche Vineuse AOC Domaine Normand	15 €
- Pivoine Côteaux Bourguignons Domaine Chevrot	20 €
- Bourgogne Taupe Maison Dieu AOC Chantal Lescure Bio	30 €
- Côtes de Nuits Village AOC Le Meix Fringuet Domaine Trapet Bio	40 €
- Santenay AOC Domaine des Rouges Queues Bio	50 €