



Maison Paillot



Boucherie, charcuterie, Epicerie fine, traiteur,
Cave à vin « Saint-Vincent »

Service
traiteur



14, Place de l'Hôtel de ville - 89310 Noyers-Sur-Serein

Tél : +33 (0) 3.86.82.82.16

contact@maison-paillot.com - www.maison-paillot.com

Merci de passer commande 8 jours avant la date de l'évènement.
Certains produits peuvent être sujets à variation en fonction du marché.
Nous consulter.

Sommaire

| | |
|--|-------|
| ■ Pour accompagner vos vins d'honneur & cocktails dînatoires | 4 |
| ■ Nos charcuteries fines haut de gamme | 5 |
| ■ Les entrées froides | 6-7 |
| ■ Les hors-d'œuvre chauds | 8-9 |
| ■ Les poissons & crustacés froids | 10 |
| ■ Les poissons & crustacés chauds | 11 |
| ■ Les viandes froides | 12 |
| ■ Les viandes chaudes | 12-13 |
| ■ Pains spéciaux | 14 |
| ■ Les fromages | 14 |
| ■ Les desserts | 15 |

■■■ Pour accompagner vos vins d'honneur & cocktails dînatoires

■ Feuilletés assortis

› minis chipolatas et merguez, saucisses de Francfort, boudins noirs,
farce fine au boudin blanc, farce à la rascasse et au saumon

..... 3,60€ .. 4 pièces/pers.

■ Gougères au comté

..... 1,95€ .. 4 pièces/pers.

■ Minis quiches, pizzas, tartes aux légumes

..... 3,60€ .. 4 pièces/pers.

■ Pain surprise pour 4 à 6 personnes

› mousse de foie de canard ou saumon fumé

..... 3,70€ 100 g/pers.

■ Bouchée feuilletée escargot

› beurre persillé et aillé

..... 1€ 15 g/pce

■■■ Le cœur de notre métier : nos charcuteries fines haut de gamme

- **Ballotine de foie gras de canard au naturel**
..... 9,80€ 70 g
- **Marbré de foie gras de canard aux pommes rôties**
..... 5,80€ 80 g
- **Caille farcie au foie gras** (pour 2 personnes)
..... 12,50€ ... 360 g
- **Caille farcie aux ris de veau** (pour 2 personnes)
..... 12,50€ ... 360 g
- **Ballottine de pigeonneau & ris de veau**
..... 3,70€ 70 g
- **Terrine de ris de veau aux légumes**
..... 4,80€ ... 100 g
- **Terrine de noix de veau à l'orange**
..... 4,20€ ... 100 g

■ ■ ■ Les entrées froides, en été ou hors saison

Assortiment de charcuterie

- **Jambon persillé** 2,60€ ... 100 g
- **Terrine de canard aux pruneaux** 2,65€ ... 100 g
- **Terrine de campagne** 1,50€ ... 100 g
- **Terrine de lapin** 2,75€ ... 100 g
- **Rillettes Bourguignonne** 1,80€ ... 100 g
- **Saucissons secs assortis** 3,65€ ... 100 g

Salades composées assorties 3,00€ ... 120 g

- **Taboulé égyptien** › menthe, persil, boulgour, tomates, oignons, citron, huile d'olive
- **Salade niçoise** › riz, thon, tomates, olives, poivrons, jus de citron et huile d'olive
- **Salade piémontaise** › pommes de terre, tomates, bœuf cuit, cornichons, mayonnaise
- **Salade d'ananas cocktail** › maïs, crevettes, mayonnaise

Crudités assorties 3,00€ ... 150 g

- Carottes, céleris, haricots verts, choux rouges et choux-fleurs, brocolis et asperges en saison

■ ■ ■ Les hors-d'œuvre chauds

en accompagnement d'un menu ou à présenter
en plat principal pour des occasions plus informelles

■ Bouchée à la reine & ris de veau

› ris de veau, champignons, quenelle de veau, jambon et jus de volaille

..... 4,25€ ... 180 g

■ Gougère garnie

› quenelle de veau, jambon, champignons et jus de veau

..... 4,25€ ... 220 g

■ Feuilleté d'escargots aux pleurotes & beurre d'escargot

› escargots, champignons pleurotes, beurre persillé et aillé

..... 5,60€ ... 200 g

■ Vol-au-vent de fruits de mer

› quenelle de rascasse, moules, écrevisses et velouté de poisson

..... 6,00€ ... 200 g

■ **Tourte à l'Epoisses**

› fromage d' Epoisses, jambon blanc, noix de jambon fumé et pommes de terre

.....4,50€ 180 g

■ **Pâté lorrain**

› porc et veau marinés au vin blanc et marc de Bourgogne

.....4,50€ 150 g

■ **Tourte au lapin façon grand-mère**

› viande de lapin et porc marinés au vin blanc et marc de Bourgogne

.....4,50€ 150 g

■ **Escargots de Bourgogne en coquille**

.....8,30€ la douzaine

■■■ Les poissons & crustacés froids pour vos buffets estivaux ou servis à la coupe pour un service à l'assiette

- **Aspics aux écrevisses & œuf poché**
..... 4,50€ ... 110 g
- **Aspics au saumon fumé par nos soins & œuf poché**
..... 4,50€ ... 110 g
- **Saumon mariné au Chablis & au citron**
..... 4,20€ 80 g
- **Saumon fumé par nos soins**
..... 4,80€ 60 g
- **Galantine de l'océan** › filet de saumon, de sole et de lotte
..... 4,80€ ... 100 g
- **Terrine de noix de Saint-Jacques**
..... 4,90€ ... 100 g
- **Saumon frais en Bellevue** › médaillon cuit et farce de rascasse
..... 4,90€ ... 100 g

■ ■ ■ Les poissons & crustacés chauds pour accompagner un menu ou être présentés en guise de plat principal

■ Coquille St-Jacques

› noix de St-Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons
& sauce veloutée 7,20€ ... 150 g

■ Médaillon de saumon, sauce Chablis

..... 8,20€ ... 120 g

■ Quenelle de rascasse en soupière feuilletée

..... 10,30€ ... 180 g

■ ■ ■ Les viandes froides à la coupe servies avec de la sauce mayonnaise

- Rosbeef
..... 3,40€ 80 g
- Rôti de porc cuit
..... 2,40€ 80 g
- Gigot d'agneau cuit
..... 3,50€ 70 g
- Poulet de ferme rôti (de 2kg pour 8 pers.)
..... 5,00€ ... 200 g

■ ■ ■ Les viandes chaudes reflètent la tradition culinaire bourguignonne, savoureuse & généreuse

- Navarin d'agneau dans l'épaule et la souris
..... 7,20€ ... 350 g
- Coq au vin rouge de Bourgogne
..... 8,50€ ... 350 g

- Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux griottes 8,80€ ... 350 g
- Noix de jambon sauce Chablis 7,30€ ... 350 g
- Jambonnette de volaille & farce de boudin blanc, sauce crémant 7,50€ ... 350 g
- Filet de canard sauce aux cèpes 7,50€ ... 350 g
- Mignon de porc en croûte sauce Chablis 10,30€ ... 350 g
- Poulet fermier sauté au vin blanc de Saint-Bris 7,50€ ... 350 g
- Bœuf bourguignon sauce vin rouge & lie de vin 7,30€ ... 350 g
- Mignon de veau rôti ou cuit basse température, sauce aux champignons 15,80€ ... 350 g
- Rôti de veau façon Orloff 10,50€ ... 350 g

- **Garniture de saison** - 2 garnitures au choix 3,20€
 - › bohémienne de légumes, purée fine de pommes de terre à la noix de muscade, champignons de saison... Nous consulter.

■■■ Pains spéciaux 100 g

- **Pain aux céréales** › farine de seigle et graines de lin 0,85€
- **Pain bûcheron** › farine de blé blanche et farine de seigle. 0,85€

■■■ Les fromages au lait cru & affinés par nos soins 4,30€

- **Epoisses au Marc de Bourgogne** de la ferme des Marronniers
- **Aisy cendré & Affidéllice affiné au Chablis** des fromageries Berthaut
- **Fromage blanc** de la ferme des Marronniers
- **Chèvre de ferme** de la Corne Vaudrille
- **Soumaintrain & Chaource** de la ferme Leclere

■■■ Les desserts à la pièce 110 g
ou pour 6 à 8 personnes

- Tarte aux fruits rouges 3,50€
- Tarte au citron 2,80€
- Tarte normande aux pommes 2,80€
- Tarte Brielle › raisins secs et abricots macérés au Grand Marnier 2,80€
- Tarte au chocolat 2,80€
- Tarte tatin aux pommes 3,50€
- Amandine aux poires 2,80€
- Amandine au cassis noir de Bourgogne 2,80€
- Fraisier en saison 3,50€
- Bavaois au cassis 3€
- Macaron à la noisette › crème chiboust et fruits rouges 3,20€
- Royal au chocolat › biscuit croquant praliné et biscuit génoise 3,20€



Maison Paillot



Boucherie, charcuterie, Epicerie fine, traiteur,
Cave à vin « Saint-Vincent »