

## Maison Paillot

Boucherie, charcuterie.  
Epicerie fine, traiteur.  
Cave à vin Saint-Vincent.  
Restaurant les Millésimes

14, Place de l'hôtel de ville  
89310 Noyers-Sur-Serein  
Tél :+33 (0) 3.86.82.82.16  
Fax :+33 (0) 3.86.82.67.71  
contact@maison-paillot.com  
www.maison-paillot.com

## Fêtes de fin d'année - tarifs 2019

Vos commandes pourront être récupérées à notre boutique

Jusqu'à 15h les mardi 24 et 31 décembre 2019

fermeture annuelle du

lundi 6 janvier au lundi 13 janvier 2020 inclus.

puis du lundi 24 février au lundi 23 mars 2020 inclus.

Nous aurons grand plaisir à vous retrouver dès le mardi 24 mars 2020

### Apéritifs

Feuilletés assortis (farce fine au boudin blanc et boudin noir, farce rascasse et saumon, feuilletés chipolata et merguez, saucisses de Francfort)		2,10€	4 pièces par personne
Mini quiche, mini pizza et tartes au légumes	100gr	3,50€	4 pièces par personne
Pain surprise (4 ou 6 personnes)	100gr	3,50€	par personne
Mini bouchée d'escargots	15gr	0,85€	par personne
Gougères au comté	100gr	1,90€	5 pièces par personne

## Charcuterie fine

Ballottine de foie gras de canard nature au torchon	7,80€	la part
Pâté en croûte Richelieu, viande de lapin, foie gras et trompette	26,00€	le kg
Pâté en croûte de ris de veau	32,00€	le kg
Caille farcie au foie gras et ris de veau	11,00€	la pièce
Boudin blanc aux trompettes ou châtaignes	20,00€	le kg
Escargots de Bourgogne en coquille	7,90€	la douzaine
Mousse de foie de canard forestière	22,00€	le kg
Galantine de volaille et foie de canard gras	38€	le kg
Suprême de pigeonneau et foie gras de canard	48,50€	le kg

### Entrées chaudes

Bouchée à la reine et ris de veau	3,90€	la pièce
Boudin blanc brioché	3,80€	la pièce
Feuilleté d'escargots aux chanterelles et lentins	5,40€	la pièce
Feuilleté de saumon avec julienne de légumes	5,40€	la pièce

### Poissons et crustacés froids

Saumon fumé par nos soins	66€	le kg
Aspics aux écrevisses et œuf poché	3,80€	la pièce
Aspics au saumon fumé par nos soins et œuf poché	3,80€	la pièce
Galantine de noix de Saint Jacques et lotte	38,50€	le kg
Médaille de saumon aux fines herbes et petits légumes	37,50€	le kg

### Poissons et crustacés chauds

Coquille St Jacques noix de St Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons & sauce velouté	6,80€	la pièce
Demi-homard avec julienne de légumes et sauce homardine	13,80€	la portion
Paupiette de saumon, mousse de carottes et épinards, sauce nage	7,80€	la portion
Vol au vent fruits de mer, écrevisses, quenelles de dorade et moules	5,50€	la portion
Blanquette de cabillaud et saumon, champignons et flan de carottes, sauce veloutée	9,80€	la portion
Soupière de la mer, lotte, moule, brunoise de légumes, champignons, quenelles et fumet de poisson	8,20€	la portion

### Viandes et gibiers cuisinés

Filet de canette sauce à l'orange et orange rôties, carottes braisées	9,50€	la portion
Roti de veau façon Orloff, poitrine fumé et fromage de comté	9,50€	la portion
Filet mignon de veau sauce foie gras et sa garniture	14,50€	la portion
Mignon de porc en croute sauce Chablis et sa garniture	10,30€	la portion
Jambonnette de volaille farcie aux petits légumes, flan de champignons et gratin dauphinois	7,20€	la portion

## Fromages & Pains spéciaux

Une sélection de fromages affinés vous est également proposée.

Afin d'accompagner au mieux votre repas, nous vous proposons un choix de pains de fabrication maison aux céréales, et de type bucheron (farine de seigle et de lin).

### Bûche de Noël (4 ou 6 parts)

#### **Excellence lactée**

Mousse lactée au Biskélia, ganache Biskélia en son cœur accompagné d'un croquant Spéculos, tenus par un biscuit Joconde, habillé de cacao et sucre glace

3,50€ la portion

#### **Marron glacé**

Mousse de crème de marron, cœur crémeux aux fruits des bois, biscuit Joconde et marmelade de marron le tout habillé d'un manteau rouge

3,50€ la portion

#### **Passion des Caraïbes**

Mousse passion-mangue, marié d'un cœur ganache de framboise Valrhona accompagné de son croquant caramel beurre salé, biscuit Joconde et nappage caramel

3,50€ la portion

*Afin de mieux vous servir, merci de passer vos commandes au moins 10 jours à l'avance et de prévoir un chèque de caution pour le prêt des plats de porcelaine.*