

## 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 2020

Vos commandes pourront être récupérées à notre boutique  
jusqu'à 15h les jeudi 24 et 31 décembre 2020

**La boutique sera ouverte**

### Les journées

du lundi 21 décembre 2020

du samedi 26 décembre 2020  
et du samedi 2 janvier 2021

### et les matinées

du dimanche 27 décembre 2020  
et du dimanche 3 janvier 2021

## Apéritifs

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

## Charcuterie fine

Foie gras de canard		129,45€ soit 7,80€	le kg la part de 60gr
Pâté en croûte Richelieu : viande de lapin, foie gras et truffes de Bourgogne		28,00€	le kg
Pâté en croûte de noix de veau et de ris de veau		32,00€	le kg
Caille farcie au foie gras et ris de veau		11,00€	la pièce
Boudin blanc aux châtaignes		20,00€	le kg
Boudin blanc aux truffes 1%		24,00€	le kg
Escargots de Bourgogne en coquille		7,90€	la douzaine
Terrine de foie de volaille raisins et abricots		22,55€	le kg
Ballottine de canard, foie gras et aiguillette		45€	le kg

### Entrées chaudes

Bouchée à la reine et ris de veau	3,90€	la pièce
Boudin blanc brioché	3,90€	la pièce
Feuilleté d'escargots aux champignons 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
Terrine de lotte et saumon au vin de Cahors	38,50€	le kg
Médaille au deux poissons, saumon et sole	42€	le kg

### Poissons et crustacés chauds

Coquille St Jacques : noix de St Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons et sauce velouté	6,80€	la pièce
Paupiette de saumon, mousse de carottes et épinards, sauce nage	7,80€	la portion
Vol au vent aux fruits de mer, écrevisses, quenelles, filet de dorade et moules	5,50€	la portion
Dos de cabillaud rôti, champignons et flan de carottes, sauce veloutée	8,80€	la portion
Soupière de la mer : lotte, moules, brunoise de légumes, champignons, quenelle et fumet de poisson	8,80€	la portion

### Viandes cuisinés

Filet de canette sauce à l'orange et oranges rôties, carottes braisées	9,50€	la portion
Filet mignon de veau sauce foie gras, patate douce et gratin dauphinois	14,50€	la portion
Mignon de porc en croute sauce Chablis, flan de champignon, julienne de légumes	10,30€	la portion
Jambonnette de volaille farcie aux petits légumes, flan de champignons et gratin dauphinois	7,20€	la portion
Cuisse de canard sauce aux cèpes, gratin de légumes	8,50€	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 accompagnée 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.*