

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 2021

Vos commandes pourront être récupérées à notre boutique
jusqu'à 15h les vendredi 24 et 31 décembre 2021

La boutique reste ouverte aux horaires habituels, y compris
les dimanches 26 décembre 2021 et dimanche 2 janvier 2022.

Elle sera fermée uniquement

les journées

du samedi 25 décembre 2021

et du 1^{er} janvier 2022

Apéritifs

Feuilletés assortis (farce fine au boudin blanc truffé et boudin noir, farce rascasse et saumon, saucisses de Francfort)		2,50€	4 pièces par personne
Mini quiche, mini pizza, tartes au légumes et tartes aux oignons		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	0,90€	par pièce
Gougères ou allumettes au comté	100gr	1,90€	5 pièces par personne

Charcuterie fine

Ballotine de foie gras de canard nature		129,45€ soit 7,80€	le kg la part de 60gr
Ballottine de foie gras de canard truffé à 2%		135,00€ soit 8,10€	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 Richelieu : viande de canard et pintade		28,00€	le kg
Caille farcie au foie gras et ris de veau		11,00€	la pièce
Boudin blanc aux trompettes et fines herbes		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 poulet fermier et ris de veau		38€	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 lentins	5,40€	la pièce
Vol au vent fruits de mer, écrevisses, quenelles, filets de daurade, moules et champignons	5,50€	la pièce

Poissons et crustacés froids

Saumon label rouge fumé par nos soins	68€	le kg
Aspics aux écrevisses et œuf poché	3,80€	la pièce
Aspics au saumon fumé et œuf poché	3,80€	la pièce
Terrine de lotte et Saint-Jacques au vin de Cahors	38,50€	le kg
Médaille de colin aux petits légumes	38,50€	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
Quenelle de dorade, 2 pièces, champignons, écrevisses, sauce homardine	8,10€	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
Médaille de lotte sauce vin rouge, épinards à la crème	9,80€	la portion

Viandes cuisinés

Filet de canette sauce à l'orange et oranges rôties, carottes braisées	9,50€	la portion
Roti de veau façon Orloff , gratin dauphinois et légumes anciens	9,80€	la portion
Mignon de porc en croûte sauce Chablis, flan de champignon, julienne de légumes	10,30€	la portion
Jambonnette de volaille farce au boudin blanc, flan de champignons et gratin dauphinois	7,20€	la portion
Cuisse de canard sauce aux cèpes, gratin de légumes, légumes anciens, panais rutabaga et carottes jaunes	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 noir

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 fruits rouges

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.