

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 2022

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

Elle sera fermée uniquement

les journées

du dimanche 25 et lundi 26 décembre 2022
et le dimanche 1er et lundi 2 janvier 2022

Apéritifs

Feuilletés assortis (farce fine au boudin blanc truffé et boudin noir, farce rascasse et saumon, saucisses de Francfort)		3€	4 pièces par personne
Mini quiche, mini pizza, tartes au légumes et tartes aux oignons		0,90€	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	1€	par pièce
Gougères ou allumettes au comté	100gr	1,95€	5 pièces par personne

Charcuterie fine

Pâté en croûte Richelieu : viande de lapin, ris de veau et trompettes		28,00€	le kg
Pâté en croûte Richelieu : aiguillettes de canard et pistaches		28,00€	le kg
Caille farcie au foie gras et ris de veau		12,50€	la pièce
Boudin blanc aux trompettes		23,10€	le kg
Boudin blanc aux Châtaignes		23,10€	le kg
Escargots de Bourgogne en coquille		8,30€	la douzaine
Ballottine de poulet fermier et ris de veau		38€	le kg
Terrine de foie de canard aux mangues		26,50€	le kg
Terrine de foie de canard aux pruneaux		26,50€	le kg
Terrine de lapin		27,50€	le kg
Pâté en croûte de porc et de veau aux pistaches		26,50€	le kg

Entrées chaudes

Bouchée à la reine et ris de veau	4,25€	la pièce
Boudin blanc brioché	4,40€	la pièce
Feuilleté d'escargots aux champignons lentins	5,60€	la pièce
Vol au vent fruits de mer, écrevisses, quenelles, filets de daurade, moules et champignons	6€	la pièce

Poissons et crustacés froids

Saumon label rouge fumé par nos soins	78€	le kg
Aspics aux écrevisses et œuf poché	4,20€	la pièce
Aspics au saumon fumé et œuf poché	4,20€	la pièce
Galantine de noix de Saint-Jacques aux fines herbes et petits légumes	48,30€	le kg
Médaille de saumon aux petits légumes	48,30€	le kg

Poissons et crustacés chauds

Coquille St Jacques : noix de St Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons et sauce velouté	7,20€	la pièce
Quenelle de dorade, 2 pièces, champignons, écrevisses, sauce homardine	10,50€	la portion
Dos de cabillaud rôti, champignons et flan de carottes, sauce veloutée	8,80€	la portion
Feuilletté de saumon et julienne de légumes, sauce au cresson	8,80€	la portion
Médaille de lotte à la Florentine	10,50€	la portion

Viandes cuisinés

Filet de canette sauce à l'orange et oranges rôties, carottes braisées	10,50€	la portion
Pavé de veau sauce aux cèpes 160 gr, gratin dauphinois et légumes anciens	11,80€	la portion
Mignon de porc en croute sauce Chablis, flan de champignon, julienne de légumes	10,30€	la portion
Jambonnette de volaille 250 gr farce au boudin blanc, flan de champignons et gratin dauphinois	7,50€	la portion
Médaille de filet de bœuf sauce morilles 160gr, gratin dauphinois et légumes anciens	14,50€	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)

La Carachoc

Mousse chocolat lactée, cœur crémeux caramel
accompagné d'un croquant Speculos et d'un biscuit génoise

3,80€ la portion

Framboise lactée

Mousse Framboise, cœur chocolat lacté, croquant fruits rouges
biscuit génoise

3,80€ la portion

Coco-Mangue

Mousse noix de coco, cœur de mangue,
croquant passion-mangue, biscuit génoise

3,80€ 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.