



Maison Paillot



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

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 dinatoires	4
■ Nos charcuteries fines haut de gamme	5
■ Les entrées froides	6-7
■ Les hors-d'œuvres 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 dinatoires

■ Feuilletés assortis

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

.....2,10€ ... 4 pièces/pers

■ Gougère au comté

.....0,70€ ... 4 pièces/pers

■ Minis quiches, pizzas, tartes aux légumes

.....3,00€ ... 4 pièces/pers

■ Pain surprise pour 4 à 6 personnes

› mousse de foie de canard ou saumon fumé

..... 3,50€ 100 g/pers

■ Bouchée feuilletée escargot

› beurre persillé et aillé

..... 0,85€ 15 g/pce

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

- **Ballotine de foie gras de canard au naturel**
..... 7,80€ 70 g
- **Marbré de foie gras de canard aux pommes rôties**
..... 5,00€ 80 g
- **Caille farcie au foie gras** (pour 2 personnes)
..... 10,50€ ... 360 g
- **Caille farcie aux ris de veau** (pour 2 personnes)
..... 10,50€ ... 360 g
- **Ballottine de pigeonneau & ris de veau**
..... 3,40€ 70 g
- **Terrine de ris de veau aux légumes**
..... 3,20€ ... 100 g
- **Terrine de noix de veau à l'orange**
..... 3,35€ ... 100 g

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

Salades composées à la pièce

- ½ avocat cocktail › crevettes, œuf, tomate
..... 3,50€ ... 200 g
- ½ pamplemousse cocktail › riz, crevettes, mayonnaise
..... 4,20€ ... 200 g
- Tomate fraîcheur › écrevisses, semoule, Tabasco (uniquement en saison)
..... 4,50€ ... 250 g

Salades composées assorties 3,00€ 50 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 2,40€ ... 150 g

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



Les hors-d'oeuvres 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
..... 3,60€ ... 180 g

- **Gougère garnie**
› quenelle de veau, jambon, champignons et jus de veau
..... 3,60€ ... 220 g

- **Feuilleté d'escargots aux pleurotes & beurre d'escargot**
› escargots, champignons pleurotes, beurre persillé et aillé
..... 5,40€ ... 200 g

- **Vol au vent de fruits de mer**
› quenelle de rascasse, moules, écrevisses et velouté de poisson
..... 5,00€ ... 200 g

■ **Tourte à l'Epoisses**

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

.....3,40€ 180 g

■ **Pâté lorrain**

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

.....3,70€ 150 g

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

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

.....4,00€ 150 g

■ **Escargots de Bourgogne en coquille**

.....7,90€ la douzaine

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

- **Aspics aux écrevisses et oeuf poché**
..... 3,50€ ... 110 g
- **Aspics au saumon fumé par nos soins & oeuf poché**
..... 3,50€ ... 110 g
- **Saumon mariné au Chablis & au citron**
..... 2,80€ 80 g
- **Saumon fumé par nos soins**
..... 4,00€ 60 g
- **Galantine de l'océan** › filet de saumon, de sole et de lotte
..... 3,80€ ... 100 g
- **Terrine de noix de Saint-Jacques**
..... 3,85€ ... 100 g
- **Saumon frais en Bellevue** › médaillon cuit et farce de rascasse
..... 3,50€ ... 100 g
- **Millefeuille de saumon frais aux poivrons rôtis & basilic**
..... 3,20€ ... 100 g
- **Filet de colin glacé farci à la rascasse & aux petits légumes**
..... 3,50€ ... 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 6,80€ ... 150 g

■ Médaillon de saumon, sauce Chablis

..... 6,80€ ... 120 g

■ Quenelle de rascasse en soupière feuilletée

..... 7,50€ ... 180 g

■ ½ Homard & pâtes fraîches

..... 16,80€ ... 180 g

■ Filet de sandre à la sauce nage

..... 14,00€ ... 180 g

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

- Rosbeef 2,60€ 80 g
- Rôti de porc cuit 1,80€ 80 g
- Gigot d'agneau cuit 3,60€ 80 g
- Poulet de ferme rôti 2,60€ 80 g

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

- Navarin d'agneau dans l'épaule et la souris 6,80€ ... 350 g
- Coq au vin rouge de Bourgogne 6,80€ ... 350 g

- Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux griottes 8,50€ ... 350 g
- Noix de jambon sauce Chablis 6,80€ ... 350 g
- Jambonnette de volaille & farce de boudin blanc, sauce crémant 6,80€ ... 350 g
- Filet de canard sauce aux cèpes 8,00€ ... 350 g
- Mignon de porc en croûte sauce Chablis 9,50€ ... 350 g
- Noisette d'agneau et jus d'agneau 14,50€ ... 350 g
- Poulet fermier sauté au vin blanc de Saint-Bris 7,50€ ... 350 g
- Bœuf bourguignon sauce vin rouge & lie de vin 6,80€ ... 350 g
- Mignon de veau rôti ou cuit basse température, sauce aux champignons 15,80€ ... 350 g

- **Garniture de saison** - 2 garnitures au choix 3,00€
 - › bohémienne de légumes, purée fine de pomme 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 0,35€
- **Pain bucheron** › farine de blé blanche et farine de seigle. 0,55€

■■■ 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

ou pour 6 à 8 personnes 110 g

- Tarte aux fruits rouges 2,50€
- Tarte au citron 2,50€
- Tarte normande aux pommes 2,60€
- Tarte Brielle › raisins secs et abricots macérés au Grand Marnier 2,20€
- Tarte au chocolat 2,20€
- Tarte tatin aux pommes 3,50€
- Amandine aux poires 2,20€
- Amandine au cassis noir de Bourgogne 2,20€
- Fraisier en saison 3,50€
- Bavaois au cassis 2,80€
- Macaron à la noisette › crème chiboust et fruits rouges 2,80€
- Royal au chocolat › biscuit croquant praliné et biscuit génoise 2,80€



Maison Paillot

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