

# 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 tarif 2011

### **Plats cuisinés préparés sur commande**

#### **Apéritifs**

Amuses bouche assortis	26€	le kg
Pain surprise (4 ou 6 personnes) (Mousse de saumon fumé, mousse de foie de canard)	3,50€	la part
Mini bouchée d'escargots	0,80€	la pièce

#### **Charcuterie fine**

Foie gras de canard nature	130€	le kg
Confit de joue de porc aux pruneaux et au vin de Cahors	28€	le kg
Terrine de noix de veau à l'orange	33,50€	le kg
Caille farcie au foie gras	9,50€	la pièce
Caille farcie au ris de veau	9,50€	la pièce
Boudin blanc à la truffe de Bourgogne	23,50€	le kg
Boudin blanc et fines herbes	19,50€	le kg
Escargots de Bourgogne	7,70€	la douzaine

#### **Entrées chaudes**

Coquille St-Jacques traditionnelle	6,20€	la portion
Vol au vent de fruits de mer	4,80€	la portion
Bouchée à la reine	3,20€	la portion
Boudin blanc brioché	4,20€	la pièce

### **Poissons et crustacés froids**

Saumon fumé par nos soins	66€	le kg
Demi-langouste fraîche garnie	19,50€	la pièce
Aspics aux écrevisses	3,20€	la pièce
Ballottine de l'océan (saumon, lotte, cabillaud)	35€	le kg

### **Poissons et crustacés chauds**

Homard et lotte aux pâtes fraîches	19€	la portion
Dos de cabillaud, sauce nage	9,50€	la portion

### **Viandes et gibiers cuisinés**

Caille farcie (entièrement désossée)	9€	la pièce
Filet de bœuf en feuilleté sauce foie gras	18€	la portion
Filet de canard sauce à l'orange	8€	la portion
Chapon farci (veau et morilles) cuit au torchon	11,50€	la portion
Poularde farcie de la ferme de Chere Vie, boudin blanc et truffe	7,80€	la portion

Les légumes d'accompagnements dépendront du plat choisi ;

Pâtes fraîches, gratin dauphinois, flan de champignon, purée de marrons et haricots verts, carottes braisées et pomme de terre cuit au jus

### **Fromages & Pains spéciaux**

Une sélection de fromages affinés vous est également proposée.

Dont le Chaource fermier truffé pour 8 convives à 15€ la pièce.

Afin d'accompagner au mieux votre repas, nous vous proposons un choix de pains de fabrication maison aux céréales, bûcherons et pain brioché.

### **Entremets spécial jour de l'An (4 ou 6 Parts)**

Bavarois fruits des bois	3,40€	la portion
Foret Noire	3,40€	la portion
Croquant trois chocolats	3,40€	la portion
Plateau de petits fours	19,50€	25 pièces

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de passer vos commandes au moins 4 jours à l'avance et de prévoir un chèque de caution pour les consignes des plats de porcelaine.