

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



Spécialités maison conditionnée en verrines

Tarifs 2018 TTC Boutique

Les classiques bourguignons :

Terrine de foie de volaille, raisins et abricots	190gr	6,85€
Pâté de campagne au Marc de Bourgogne	190gr	5,60€
Terrine de foie de canard aux pruneaux	190gr	7,30€
Mousse de foie de porc au Ratafia	190gr	5,00€
Rillettes Bourguignonnes	170gr	6,40€
Jambon persillé de Bourgogne	190gr	7,50€
Fromage de tête de porc	190gr	5,30€
Rillettes de canard au passetoutgrain	190gr	6,50€
Jambon persillé de Bourgogne	350gr	11,30€
Terrine de foie de canard aux pruneaux	350gr	11,55€
Pâté de campagne au Marc de Bourgogne	350gr	7,80€
Rillettes Bourguignonnes	320gr	8,60€

Création unique à la Maison Paillot :

Terrine d'Andouillettes au Beurre d'escargots et pleurotes	350gr	10,50€
Rillette de Lapin au Sauvignon	170gr	6,50€
Caille farcie au foie gras et Truffe de Bourgogne	300gr	16,00€

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



Spécialités maison conditionnée en verrines

Tarifs 2018 TTC Boutique

Recettes à réchauffer:

Petit salé aux lentilles

650gr

13,50€