

MAISON PAILLOT

Boucherie – Charcuterie

Epicerie fine – Traiteur

Cave à vin Saint Vincent

14 Place de l'hôtel de Ville

89310 NOYERS SUR SEREIN

Tél : +33 (0)3.86.82.82.16

www.maison-paillot.com

compta@maison-paillot.com

LA CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE

TARIF 2025

Vos commandes pourront être prises à notre boutique jusqu'à 15H

Le Mercredi 24 et Le Mercredi 31 décembre 2025

La boutique sera fermée Jeudi 25 décembre et Jeudi 1er janvier 2026

L'apéritif

Feuilletés assortis (Farce fine au boudin blanc et trompettes, boudin noir, chipolatas et andouillettes)	4 pièces par personne	4€
Mini quiche, mini pizza, tartes aux légumes et tartes aux oignons	L'unité	1€
Pain surprise (beurre de saumon fumé ou mousse de canard soit : pour 4 ou 6 personnes)	100gr/personne	4.10 €
Mini bouchées d'escargots (15gr)	L'unité	1.10 €
Mini-gougères (100gr)	4 pièces/personne	2.15 €

La Charcuterie Fine

Pâté en croute Richelieu (Aiguillette canard, magret et foie gras)	Le kg	36.50€
Pâté en croute Richelieu (viande de volaille fermière, ris de veau et pistaches)	Le kg	36.50€
Pâté en croute (viande de porc, de veau et pistaches)	Le kg	30.25 €
Caille farcie au ris de veau	L'unité	13.75 €
Boudin blanc aux trompettes des bois	Le kg	24.25 €
Boudin blanc aux châtaignes	Le kg	24.25 €
Escargots de Bourgogne en coquille	La douzaine	9.10 €
Crème de foie de canard aux mangues	Le kg	27.80 €
Terrine de foie de canard aux pruneaux	Le kg	27.80 €
Terrine de foie de volaille aux raisins et abricots	Le kg	26.35 €
Ballotine de Foie gras de Canard nature	Le kg	165.00€
Marbré de Foie gras de canard aux pommes rôties	Le kg	86.40€

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine et ris de veau	L'unité	5.10 €
Boudin blanc brioché	L'unité	4.85 €
Feuilleté d'escargots aux champignons lentins	L'unité	6.20 €
Vol au vent de fruits de mer (écrevisses, quenelles, filets de daurade, moules et champignons)	L'unité	6.30 €
Pâté Lorrain Pour 2 Pers, 4 Pers, 6 Pers	Le kg	34.20 €
Tourte à l'andouille, fromage Chaource et pomme de terre	Le kg	25.00 €
Tourte à l'Epoisses avec pomme de terre, jambon blanc, noix fumée, fromage Epoisses, crème fraiche et œufs	Le kg	22.50 €

Les poissons et les crustacés froids

Saumon label rouge fumé par nos soins	Le kg	88.00€
Aspics aux écrevisses et œuf poché	L'unité	4.95 €
Aspics au saumon fumé et œuf poché	L'unité	4.95 €
Galantine de St Jacques	Le kg	53.10 €
Galantine de Homard	Le kg	57.60 €
Médaillon de saumon aux petits légumes	Le kg	50.70 €

Les poissons et les crustacés chauds

Coquille de St Jacques (noix de St Jacques, quenelles, moules, champignons)	L'unité	8.25 €
Quenelle de dorade (2 pièces avec champignons, écrevisses, sauce Homardine)	La portion	11.55 €
Feuilleté de filet de dorade et julienne de légumes	La pièce 200gr	10.60 €

Les viandes cuisinées

Filet de canette sauce vin rouge accompagné de carottes anciennes, navets et haricots verts	La portion	11.00 €
Filet mignon de porc en croute, duxelle de champignons, sauce Chablis accompagné de gratin dauphinois	La portion	11.35 €
Coq au vin, pommes de terre vapeur, carottes et champignons	La portion	9.35 €
Filet de bœuf (200 gr) sauce morilles, accompagné de champignons farcis et de gratin dauphinois	La portion	15.50 €
Pavé de veau, sauce foie gras, trompettes des bois et purée de pommes de terre	La portion	12.50 €
Suprême de poulet, farce aux champignons, légumes anciens, sauce crémant	La portion	9.50 €

Pour les viandes et volailles non cuisinées, prévoir vos commandes 8 à 10 jours avant.

Les fromages

Vous trouverez, sous notre cloche de fromages, notre sélection de fromages affinés :

Epoisses, Chaource, Soumaintrain, Brillat Savarin, Comté, Saint Nectaire et Cantal.

Les pains spéciaux

Afin d'accompagner aux mieux votre repas, nous vous proposons un choix de pains de fabrication maison :

- Pain aux céréales (farine blanche et céréales)
- Pain bucheron (farine de seigle et farine blanche).

Les bûches de Noël (pour 4 à 6 personnes)

La Carachoc Mousse chocolat lactée, cœur crémeux caramel accompagné d'un croquant Spéculos et d'un biscuit « gênoise »	La portion	4.40 €
La bûche Rubis Mousse litchi, cœur de framboise avec croquant mangue- passion sur biscuit macaron noisette.	La portion	4.40 €
La bûche Rocher Gourmand Crémeux chocolat lacté, Mousse pralinée légère, croquant Bueno, crémeux noisette feuilletine	La portion	4.40 €

Vous pourrez retrouver en boutique une sélection de vin de fêtes rouge et blanc, de champagne, de rhum, de whisky....

Pour vous garantir la qualité de nos services, vos commandes devront nous parvenir au moins 10 jours à l'avance.

Nous vous remercions également de prévoir un chèque de caution pour le prêt des plats en porcelaine.

Nous restons à votre disposition pour vous apporter des conseils, n'hésitez pas à nous contacter soit par téléphone au 03.86.82.82.16 ou par courriel : compta@maison-paillet.com