

## 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](http://www.maison-paillot.com)

[compta@maison-paillot.com](mailto:compta@maison-paillot.com)

## LA CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE

### TARIF 2024

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

**Le Mardi 24 et Le Mardi 31 décembre 2024**

Attention, vos commandes passées par mail devront nous parvenir jusqu'au vendredi 20 décembre pour Noël et jusqu'au 27 décembre pour les fêtes du 31 et le 1er janvier 25.  
Vous pouvez contacter M PAILLOT au 03.86.82.82.16.

**La boutique sera fermée Mercredi 25 décembre et Mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2025**

## L'apéritif

Feuilletés assortis (Farce fine au boudin blanc trompettes et boudin noir, farce rascasse et saumon, saucisses de Francfort)	4 pièces par personne	4€
Mini quiche, mini pizza, tartes aux légumes et tartes aux oignons	L'unité	1€
Pain surprise (mousse de saumon fumé et mousse de canard soit : pour 4 à 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	36.70€
Pâté en croute Richelieu (viande de lapin, ris de veau et trompettes)	Le kg	34.70€
Pâté en croute Richelieu (viande de volaille fermière et pistache)	Le kg	34.70 €
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	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 lapin	Le kg	28.90 €
Ballotine de Foie gras de Canard nature	Le kg	165.00€
Ballotine de Foie gras de Canard aux figues	Le kg	152.00€

## 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 €

## 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	53.10 €
Médaille 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 saumon, julienne de légumes	La pièce 200gr	10.60 €

## Les viandes cuisinées

Filet de canette sauce vin rouge accompagné de carottes anciennes et de purée de patates douces	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 €
Cuisse de canard sauce griottine, légumes anciens	La portion	9.70 €
Suprême de poulet, farce aux champignons, légumes anciens, sauce crémant	La portion	9.50 €

## Les fromages

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

Epoisses, Chaource, Soumaintrain, Brillat Savarin, Mont d'Or, Comté, Morbier.

## Les pains spéciaux

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).

## Les buches de Noël (pour 4 à 6 personnes)

La Carachoc Mousse chocolat lactée, cœur crémeux caramel accompagné d'un croquant Spéculos et d'un biscuit « génoise »	La portion	4.40 €
La passion-Caraïbe Mousse passion – mangue, croquant caramel et biscuit « génoise »	La portion	4.40 €
La Coco-choc Mousse noix de coco, cœur ganaché (chocolat), croquant yuzu citron, biscuit « génoise »	La portion	4.40 €

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

Afin de composer vos corbeilles de fruits, venez découvrir un choix de fruits exotiques et également des ballotins de chocolats fins et de pâtes de fruits.

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-pailot.com](mailto:compta@maison-pailot.com)