



## MAISON PAILLOT

Nos produits sont fabriqués à 98 % dans nos laboratoires depuis 1980

**POUR ACCOMPAGNER VOS VINS D'HONNEUR, COCKTAILS  
ET VOS REPAS DE FÊTES DE FAMILLE**

### LES FEUILLETES ASSORTIS

Feuilletés assortis (minis chipolatas er merguez, saucisses de Francfort, boudins noirs, farce fine au boudin blanc, farce à la rascasse et au saumon	4 pièces/pers	3.60 €
Gougères au comté	4 pièces/pers	1.95€
Minis quiches, pizzas, tartes aux légumes	4 pièces/pers	3.60€
Pain surprise pour 4 à 6 personnes Mousse de foie de canard ou saumon fumé	100 gr/pers	3.70€
Bouchée feuilletée escargot Beurre persillé et aillé	15 gr/pers	1€

### LES ENTREES FROIDES

½ avocat cocktail (crevettes, œuf, tomate)	200 gr	3.70€
½ pamplemousse cocktail (riz, crevettes, mayonnaise)	200 gr	4.70€
Tomate fraîcheur (écrevisses, semoule, Tabasco uniquement en saison)	250 gr	5.50€

### LES SALADES COMPOSEES ASSORTIES

Taboulé égyptien (menthe, persil, boulgour, tomates, oignons, citron, huile d'olive)	120 gr	3€
Salade niçoise (riz, thon, tomates, olives, poivrons, jus de citron et huile d'olive)	120 gr	3€
Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, bœuf cuit, cornichons, mayonnaise)	120 gr	3€
Salades d'ananas cocktail (maïs, crevettes, mayonnaise)	120gt	3 €
Salade de lentilles	120 gr	3€
Crudités assorties (carottes, céleris, haricots verts, choux rouges et choux fleurs, brocolis et asperges de saison)	150 gr	3€

### LES HORS D'ŒUVRE CHAUDS

En accompagnement d'un menu ou à présenter en plat principal pour des occasions plus informelles

Bouchée à la reine et ris de veau (ris de veau, champignons, quenelle de veau, jambon et jus de volaille)	180 gr	4.25€
Gougère garnie (quenelle de veau, jambon, champignons et jus de veau)	220 gr	4.25€
Feuilleté d'escargots aux pleurotes et beurre d'escargot (escargots, champignons pleurotes, beurre persillé et aillé)	200 gr	5.60€
Vol au vent de fruits de mer (quenelle de rascasse, moules, écrevisses et velouté de poisson)	250 gr	6€

**Le cœur de notre métier : nos charcuteries fines haut de gamme**

Ballotine de foie gras de canard au naturel	70 gr	9.80€
Marbré de foie gras de canard aux pomme rôties	80 gr	5.80€
Caille farcie aux ris de veau (pour 2 personnes)	360 gr	12.50€
Caille farcie au foie gras (pour 2 personnes)	360 gr	12.50€
Ballottine de pigeonneau et ris de veau	70 gr	3.70€
Terrine de ris de veau aux légumes	100 gr	4.80€
Terrine de noix de veau à l'orange	100 gr	4.20€
Pâté en croute Richelieu Au canard et ris de veau ou au lapin et ris de veau	KG	30.50€
Pâté en croute Porc et veau au pistache	KG	26.50€
Tourte à l'Epoisses (fromage d'Epoisses, jambon blanc, noix de jambon fumé et pommes de terre avec salade de saison)	180 gr	4.50€
Pâté lorrain (porc et veau mariné au vin blanc et marc de Bourgogne)	150 gr	4.50€
Tourte au lapin façon grand-mère (viande de lapin et porc mariné au vin blanc et au marc de Bourgogne)	150 gr	4.50€
Escargots de Bourgogne en coquille (la douzaine)		7.30€

### ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

Jambon persillé	KG	25.35€
Terrine de canard aux pruneaux	KG	26.50€
Terrine de campagne	KG	15.00€
Terrine de lapin	KG	27.50€
Rillette Bourguignonne	KG	18.00€
Saucisson sec assortis	KG	36.20€

### **LES POISSONS ET CRUSTACES FROIDS**

Aspic au jambon	110 gr	4.20€
Aspics aux écrevisses et œuf poché	110 gr	4.50€
Aspics au saumon et œuf poché	110 gr	4.50€
Saumon mariné au Chablis et au citron	80 gr	4.20€
Saumon fumé par nos soins	60 gr	4.80€
Galantine de l'océan (filet de saumon, de sole et de lotte)	100 gr	4.50€
Terrine de noix de Saint Jacques	100 gr	4.90€
Saumon frais en Bellevue Médaille cuit et farce de rascasse	100 gr	4.90€

### **LES POISSONS ET CRUSTACES CHAUDS**

Pour accompagner un menu ou être présentés en guise de plat principal

Coquilles St Jacques (noix de St Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons et sauce veloutée)	150 gr	7.20€
Médaille de saumon sauce Chablis	120 gr	8.20€
Quenelle de rascasse en soupière feuilletée	180 gr	10.30

### LES VIANDES FROIDES A LA COUPE

Servies avec de la sauce mayonnaise

Rosbeef	80 gr	3.40 €
Rôti de porc cuit	80 gr	2.40 €
Gigot d'agneau cuit	70 gr	3.50 €
Poulet fermier de 2 kg rôti (pour 8 personnes)	2 kg	5.00€ /Pers

### PLATS CUISINES AVEC GARNITURE

Navarin d'agneau dans l'épaule et la souris	350 gr	7.20 €
Coq au vin rouge de Bourgogne	350 gr	8.50 e
Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux griottes	350 gr	8.80 €
Noix de jambon sauce Chablis	350 gr	7.30 €
Jambonnette de volailles et farce de boudin blanc, sauce crémant	350 gr	7.50€
Filet de canard sauce aux cèpes	350 gr	7.50 €
Mignon de porc en croute sauce Chablis	350 gr	10.30 €
Poulet fermier sauté au vin blanc de Saint Bris	350 gr	7.50 €
Bœuf bourguignon sauce vin rouge et lie de vin	350gr	7.50 €
Mignon de veau rôti ou cuit basse température, sauce aux champignons	350 gr	15.80 €
Rôti de veau Orloff	350 gr	10.50 €
Garniture de saison : 2 garnitures au choix Bohémienne de légumes, purée fine de pommes de terre à la noix de muscade, champignons de saison.....Nous consulter		3.20 €

### PAINS SPECIAUX

Pain aux céréales (farine multigraines)	100 gr	0.85 €
Pain bûcheron (farine de blé blanche et farine de seigle)	100 gr	0.85 €



**LES FROMAGES AU LAIT CRU AFFINES PAR NOS SOINS :**

- Epoisses au Marc de Bourgogne de la ferme des Marronniers
- Aisy cendré et affidélité affiné au Chablis des fromageries Berthaut
- Chèvre de ferme de la Corne Vaudrille et ferme des Montants
- Soumaintrain, Chaource, Fromage blanc de la ferme Leclere

**LES DESSERTS à la pièce de 110 gr ou pour 6 à 8 personnes**

Tarte aux fruits rouges	3.50 €
Tarte au citron	2.80 €
Tarte normande aux pommes	2.80 €
Tarte Briyelle (raisins secs et abricots macérés au Grand Marnier)	2.80 €
Tarte au chocolat	2.80 €
Tarte tatin aux pommes	3.50 €
Amandine aux poires	2.80 €
Amandine au cassis noir de Bourgogne	2.80 €
Fraisier ou Framboisier en saison	3.50 €
Bavarois au cassis	3.00 €
Macaron à la noisette (crème chibouste et fruits rouges)	3.20 €
Royal au chocolat (biscuit croquant praliné et biscuit génoise)	3.20 €

### **AUTRES POSSIBILITES DE DESSERTS :**

Pour les pâtisseries de 4, 6, 8 personnes : le prix est de 28 € le KG

Gâteau au chocolat (Royal Chocolat) 28 € le KG

Bavarois au cassis : 28 € le KG

Fraisier, Framboisier en saison : 28 € le KG

Tarte aux fruits pour 6 à 7 personnes (fraise, framboise de saison) : 22 € le KG

Amandine assorties aux fruits pour 6 à 7 personnes : 18.50 € le KG

Pour accompagner vos plats, nous avons à votre disposition toute une cave avec divers apéritifs, vins blancs, vins rouges essentiellement Bourguignons, Champagnes et digestifs.