

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



### Spécialités maison conditionnée en verrines

#### Tarifs 2020 TTC Boutique

##### Les classiques bourguignons :

Terrine de foie de volaille, raisins et abricots	190gr	7,25€
Pâté de campagne au Marc de Bourgogne	190gr	6,85€
Terrine de foie de canard aux pruneaux	190gr	7,70€
Mousse de foie de porc au Ratafia	190gr	5,25€
Rillettes Bourguignonnes	190gr	6,70€
Jambon persillé de Bourgogne	190gr	7,90€
Rillettes de canard au passetoutgrain	190gr	6,85€
Jambon persillé de Bourgogne	350gr	11,90€
Terrine de foie de canard aux pruneaux	350gr	12,15€
Pâté de campagne au Marc de Bourgogne	350gr	8,20€

##### Création unique à la Maison Paillot :

Terrine d'Andouillettes au Beurre d'escargots et pleurotes	190gr	6,20€
Terrine d'Andouillettes au Beurre d'escargots et pleurotes	350gr	11,05€
Rillette de Lapin au Sauvignon	170gr	6,85€

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



### Spécialités maison conditionnée en verrines

Tarifs 2020 TTC Boutique

#### Recettes à réchauffer:

Tripes au Cidre	350gr	7,00€
Tripes au Cidre	740gr	14,10€
Cuisse de canard aux griottes	750gr	16,00€