

Service  
traiteur



Tarifs décembre 2016

■ ■ ■ Maison Paillot ■ ■ ■

Henri, Denis, Pierre & Vincent

Merci de passer commande **8 jours avant** la date de l'événement.



Certains produits peuvent être sujets à variation en fonction du marché.



Tous les desserts sont disponibles dans un format pour 6 à 8 personnes.  
Nous consulter.



Prévoir un chèque de caution pour le prêt des plats de porcelaine.



Vos commandes pourront être récupérées à notre boutique  
**jusqu'à 15h les samedi 24 et 31 décembre 2016**

#### Document non contractuel

**TARIFS** : Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

**PRISE DE COMMANDE** : Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou en boutique. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 72 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 6 jours à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150,00 € TTC.

**MODIFICATION / ANNULATION** : **Par le client** : Toute annulation à moins de 24 heures de ladate prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison). Tarif selon zone, voir conditions générales de vente. **Par la boutique Maison Paillot** : Toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité.

**MODALITÉS DE PAIEMENT** : Toute commande enlevée au magasin est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de livraison dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. • Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés). Les tarifs des consignés varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignés s'effectuent par chèque.

**LIVRAISON** : La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction de secteurs géographiques et/ou du kilométrage.

**RÉCLAMATION** : Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison / réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation.

**FORCE MAJEURE** : La responsabilité de Maison Paillot ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure.

**LITIGES** : À défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux d'Auxerre. • Toute commande auprès de Maison Paillot suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente

**Prix au 1er décembre 2016 - Maison Paillot se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis**



# Pour accompagner

votre apéritif autour du sapin . . .



## ■ Feuilletés assortis

› Minis chipolatas et merguez, saucisses de Francfort, boudins noirs, farce fine au boudin blanc, farce à la rascasse et au saumon

..... 2,10 € . . . 4 pièces/pers.

## ■ Gougères au comté

..... 0,70 € . . . 4 pièces/pers.

## ■ Minis quiches, pizzas, tartes aux légumes

..... 3,00€ . . . 4 pièces/pers.

## ■ Pain surprise pour 4 à 6 personnes

› Mousse de foie de canard ou saumon fumé

..... 3,50 € . . . 100 g/pers.

## ■ Bouchée feuilletée escargot

› Beurre persillé et aillé

..... 0,85 € . . . 15 g/pce

★ ★ ★  
■ ■ ■ Le coeur de notre métier :  
nos charcuteries fines haut de gamme ★

- **Ballotine de foie gras de canard au naturel**  
..... 7,80 € ... 70 g
- **Paté en croûte de lapin**  
..... 3,10 € ... 80 g
- **Foie gras de canard marbré à la truffe de Bourgogne  
et aux aiguillettes de canard**  
..... 10,40 € ... 70 g
- **Caille farcie au foie gras et ris de veau *(pour 2 personnes)***  
..... 10,50 € ... 360 g
- **Boudin blanc truffé**  
..... 2,80 € ... 100 g
- **Boudin blanc aux châtaignes**  
..... 19,50 € ... le kg
- **Escargots de Bourgogne en coquille**  
..... 7,90 € ... la douzaine
- **Mousse de foie de canard aux mangues**  
..... 2,20 € ... 100 g
- **Galantine de dinde forestière et foie gras,  
champignons trompettes des bois**  
..... 3,60 € ... 100 g



## Les hors-d'oeuvres chauds



en accompagnement d'un menu,  
ou à présenter en plat principal.

- **Bouchée à la reine & ris de veau**
  - › Ris de veau, champignons, quenelle de veau, jambon et jus de volaille
  - ..... 3,60 € ... 180 g
  
- **Gougère garnie**
  - › Quenelle de veau, jambon, champignons et jus de veau
  - ..... 3,60 € ... 220 g
  
- **Feuilleté d'escargots aux pleurotes & beurre d'escargot**
  - › Escargots, champignons pleurotes, beurre persillé et aillé
  - ..... 5,40 € ... 200 g
  
- **Boudin blanc brioché truffé**
  - ..... 3,60 € ... 130 g

## ■ ■ ■ Les poissons & crustacés froids

- **Aspics aux écrevisses et oeuf poché**  
..... 3,50 € ... 110 g
- **Aspics au saumon fumé par nos soins & oeuf poché**  
..... 3,50 € ... 110 g
- **Saumon fumé par nos soins**  
..... 4,00 € ... 60 g
- **Terrine de noix de Saint-Jacques et homard**  
..... 4,50 € ... 100 g
- **Pâté en croûte de poisson**  
  > Saumon, lotte et fines herbes  
..... 3,20 € ... 100 g



## ■ ■ ■ Les poissons & crustacés chauds

### ■ Coquille Saint Jacques

› Noix de St Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons  
& sauce veloutée

..... 6,80 € ... 250 g

### ■ Vol au vent de fruits de mer

› Écrevisses, quenelles de rascasse et moules

..... 6,80 € ... 200 g

### ■ Timbale de homard en habit vert sauce homardine

..... 9,50 € ... 180 g

### ■ Filet de lotte a la Florentine, velouté d'épinard et fumet de poisson

..... 9,80 € ... 180 g

### ■ Filet de sandre à la sauce nage

..... 8,20 € ... 160 g

### ■ Quenelle en soupière feuilletée

..... 6,80 € ... 150 g

## ■ ■ ■ Les viandes chaudes

reflètent la tradition culinaire bourguignonne,  
savoureuse & généreuse

- Cuisse de canard sauce vin rouge ★  
..... 8,50 € ... 350 g
- Caille rotie aux raisins, jus de caille au ratafia blanc ★  
..... 11,50 € ... 350 g
- Jambonnette de volaille farcie aux petits légumes  
..... 7,20 € ... 350 g
- Filet de canard sauce à l'orange  
..... 8,80 € ... 350 g
- Mignon de veau cuit basse température,  
purée de pommes de terre truffée, glace de veau  
..... 15,50 € ... 350 g
- Garniture de saison - 2 garnitures au choix  
› flan aux champignons, gratin de pomme de terre, purée fine de pomme de terre  
à la noix de muscade, julienne de légumes, courge butternut et sucrose du Berry  
*Nous consulter.*  
..... 3,00 €



## ■■■ Pains spéciaux

Afin d'accompagner au mieux votre repas, nous vous proposons un choix de pains de fabrication maison aux céréales, à l'épeautre, brioché et aux noix.

### ■ Pain aux céréales

› Farine de seigle et graines de lin

.....0,50 € ... 100 g

### ■ Pain bucheron

› Farine de blé blanche et farine de seigle

.....0,60 € ... 100 g

## ■■■ Les fromages au lait cru

& affinés par nos soins

■ **Epoisses au Marc de Bourgogne** de la ferme des Marronniers

■ **Aisy cendré & Affidélité affiné au Chablis** des fromageries Berthaut

■ **Fromage blanc** de la ferme des Marronniers

■ **Chèvre** de ferme de la Corne Vaudrille

■ **Soumaintrain & Chaource** de la ferme Leclere

..... 4,30 €

## ■ ■ ■ Les buches de Noël à la pièce (4 ou 6 parts)

### ■ Exotika

› Cœur moelleux aux fruits de la passion, compotée d'ananas, dés d'ananas et mousse légère à la mangue, biscuit Joconde noix de coco

..... 3,40 € la portion de 110 g

### ■ La Williamine

› Biscuit aux amandes, marmelade de poires William parfumés à l'eau de vie, mouseline de poires et mousse praliné

..... 3,40 € la portion de 110 g

### ■ Passionnément croquante

› Cake au chocolat et craquelin aux amandes, crémeux au caramel et crème anglaise chocolatée mousseuse

..... 3,40 € la portion de 110 g

## ■ ■ ■ Mignardises



### ■ Plateau de petits fours

..... 20 € les 25 pièces

### ■ Les chocolats

Pour offrir à vos hôtes et à déposer au pied du sapin nous avons sélectionnés des chocolats artisanaux de la Maison Valrhona «Collection Promesse haut de gamme».

(Café-Arabica, Manjari Framboise, Praliné 70% Noir, Opalys Vanille, Praliné 66% Lait, Façon Gianduja Passion, Kalamansi, Griotte Tonka, Cassis, Praliné, Crêpe Dentelle, Dulcey Caramelia, Citron Vert)

› En ballotin de 175gr soit 11pièces ..... 9,80 €

› En ballotin de 280gr soit 22 pièces ..... 17,20 €

# ■ ■ ■ Le menus des lutins

Les 3 menus suivants, au choix, vous sont proposés à 12,00 € par personne.

## ■ Menu 1

- › Assortiment de saucisson sec et de saucisson à l'ail
- › Saucisses chipolata et pommes de terre sautées
- › Salade de fruits de saison

## ■ Menu 2

- › Assortiment de charcuteries : rillettes bourguignonnes, saucissons et paté de campagne
- › Jambon à l'os chaud et purée fine de pomme de terre
- › Mousse au chocolat Guarana de Valrhona

## ■ Menu 3

- › Aspik au jambon et oeuf poché
- › Blanc de volaille fermier et pommes sautées
- › Tarte aux pommes individuelle





# 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](mailto:contact@maison-paillot.com)

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

Fermeture annuelle : 6 février au 6 mars 2017 inclus

Fernée le 25 décembre 2016 puis du 1 janvier au 9 janvier 2017 inclus