

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

Fêtes de fin d'année - tarifs 2018

**Vos commandes pourront être récupérées à notre boutique
Jusqu'à 15h les lundi 24 et 31 décembre 2018**

Fermeture annuelle : du 7 janvier au 14 janvier 2019 inclus
Puis du 18 février au 18 mars 2019 inclus
Fermée le 25 et le 1 janvier 2019

Apéritifs

Feuilletés assortis (farce fine au boudin blanc et boudin noir, farce rascasse et saumon, feuilletés chipolata et merguez, saucisses de Francfort)		2,10€	4 pièces par personne
Mini quiche, mini pizza et tartes au légumes		3,50€	4 pièces par personne
Pain surprise (4 ou 6 personnes)	100gr	3,50€	la pièce
Mini bouchée d'escargots	15gr	0,85€	par personne
Gougères allumettes au comté		0,70€	4 pièces par personne

Charcuterie fine

Ballottine de foie gras de canard nature au torchon	60gr	7,80€	la part
Pâté en croûte Richelieu, viande de lapin, ris de veau et truffe		26,00€	le kg
Pâté en croûte de canard, foie gras et trompette		32,00€	le kg
Caille farcie au foie gras et ris de veau		10,50€	la pièce
Boudin blanc truffé 1%		22,50€	le kg
Boudin blanc aux trompettes		19,50€	le kg
Escargots de Bourgogne en coquille		7,90€	la douzaine
Mousse de foie forestière		12,50€	le kg
Galantine de canard foie gras et cassis		42€	le kg
Suprême de pigeonneau et foie gras de canard		48,50€	le kg

Entrées chaudes

Bouchée à la reine et ris de veau	3,80€	la pièce
Boudin blanc brioché	3,60€	la pièce
Feuilleté d'escargots aux chanterelles et lentins	5,40€	la pièce

Poissons et crustacés froids

Saumon fumé par nos soins	66€	le kg
Aspics aux écrevisses et œuf poché	3,50€	la pièce
Aspics au saumon fumé par nos soins et œuf poché	3,80€	la pièce
Galantine de noix de Saint Jacques et sandre	38,50€	le kg
Médaille de saumon aux fines herbes et petits légumes	37,50€	le kg

Poissons et crustacés chauds

Coquille St Jacques noix de St Jacques, fruits de mer, quenelle de rascasse, champignons & sauce velouté	6,80€	la pièce
Homard en habit vert, feuille de choux, julienne de légumes et sauce homardine	13,80€	la portion
Filet de sandre rôti sauce nage et légumes anciens, panais, topinambour et carottes	8,20€	la portion
Vol au vent fruits de mer, écrevisses, quenelles de dorade et moules	5,20€	la portion
Quenelle gratinée de dorade, flan de champignons et gratin de pomme de terre	6,80€	la portion
Soupière de la mer, lotte, moule, brunoise de légumes, champignons, quenelles et fumet de poisson	8,20€	la portion

Viandes et gibiers cuisinés

Filet de canette sauce à l'orange et orange rôties, carottes braisée	9,50€	la portion
Filet de bœuf Rossini sauce foie gras, purée truffé et légumes anciens	180gr 18,50€	la portion
Caille braisée et jus de caille au ratafia blanc	10,50€	la portion
Mignon de porc braisé sauce aigre douce, bohémienne de légumes	14,50€	la portion
Jambonnette de volaille farcie aux petits légumes, flan de champignons et gratin dauphinois	7,20€	la portion

Fromages & Pains spéciaux

Une sélection de fromages affinés vous est également proposée.

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).

Bûche de Noël (4 ou 6 parts)

Excellence lactée

Mousse lactée au Biskélia, ganache Biskélia en son cœur accompagné d'un croquant Speculos, tenus par un biscuit Joconde, habillé de cacao et sucre glace

3,40€ la portion

Praliné au fruit des bois

Mousse praliné, marié d'un cœur crémeux aux fruits des bois, biscuit Joconde et nappage brillant

3,40€ la portion

Passion des Caraïbes

Mousse passion-mangue, marié d'un cœur ganache de framboise Valrhona accompagné de son croquant caramel beurre salé, biscuit Joconde et nappage caramel

3,40€ la portion

Mignardises

Plateau de petits fours

20€ 25 pièces

Afin de mieux vous servir, merci de passer vos commandes au moins 10 jours à l'avance et de prévoir un chèque de caution pour le prêt des plats de porcelaine.