

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



The Chef's home-made preserves in glass jars

Burgundy classics:

Country style pâté with Burgundy marc liquor	190gr	5,05€
Duck liver pâté with prunes	170gr	6,60€
Pork liver mousse with Ratafia liquor	180gr	4,40€
Burgundy rillettes	170gr	5,80€
Pork brawn	190gr	4,45€
Cooked ham and parsley Burgundy style	190gr	6,75€

Maison Paillot exclusive creations :

Andouillette pâté with garlic and parsley butter and oyster mushrooms	170gr	6,70€
Rabbit rillettes with Sauvignon wine	170gr	5,90€
Quail stuffed with foie gras and Burgundy truffle	200gr	12,80€

Stewed dishes :

The Chef's Cassoulet	720gr	12,80€
Duck leg with Morello cherries	580gr	13,50€
Tripe cooked in cider	650gr	13,50€

Salt pork with lentils

650gr

13,50€