

Nos entrées froides **Prix/Personne**

Foie gras de canard maison et sa confiture	7,00€
Pâté en crouste pintade morilles.	5,50€
Assortiment de charcuteries maison	6,00€
Assortiment de crudités	4,50€
Trilogie de tartare de tomates, saumon fumé maison et fromage frais	5,20€
Saumon fumé maison	6,50€
Terrine de sandre et queues d'écrevisse	4,80€
Terrine de sandre à l'oseille.	4,50€

Nos entrées chaudes **Prix/Personne**

Fricassée d'escargots aux girolles	9,50€
Bouchée à la reine et ris de veau	5,50€
Tourte volaille, canard et foie gras, accompagné de réduction crémée	7,00€
Bouche à la reine et morilles	5,50€
Escargot et sa garniture façon meurette	7,00€

Nos poissons chauds **Prix/Personne**

Filet de Bar sauce champagne	9,90€
Pavé de sandre sauce corail	10,20€
Pavé de saumon à l'oseille et fines herbes	9,20€
Dos de cabillaud à l'armoricaine	9,10€



Nos viandes **Prix/Personne**

Moelleux de veau et son crémeux de morilles	10,50€
Magret de canard sauce poivrade ou confis d'échalote.	10,20€
Filet mignon de porc à l'époisses ou Gaston Gérard	8,10€
Suprême de poulet au vin jaune et morilles	11,80€
Paleron de boeuf confis à la bourguignonne	9,80€

Plats traditionnels **Prix/Personne**

Tartiflette, avec ou sans salade et charcuteries	8,50€/11,00€
Tartiflette à la bourguignonne (époisses)	9,00€
Boeuf bourguignon/ Coq au vin.	8,00€
Blanquette de veau	8,00€
Jambon braisé sauce madère	7,20€
Poulet à la Gaston Gérard	8,00€
Porcelet rôti avec farce	9,00€
Choucroute garnie (4 viandes).	10,00€
Couscous Royal (Merguez, boulette, poulet ou agneau)	10,00€
Paella Royale	10,00€
Navarin d'agneau et petits légumes	8,50€

Nos légumes **Prix/Personne**

Poêlée de légumes	3,00€
Gratin dauphinois	2,50€
Flan de champignons	3,00€
Flan de courgettes	3,00€
Risotto crémeux aux fèves et parmesan	3,50€

Pour vos buffets froids

Nos salades **Prix/Personne**

* Assortiment de 5 crudités maison au choix 4,50€

Exemple:

Niçoise, Taboulé, Piémontaise, Céleri, Carottes râpées,
Betteraves rouges, Chou comté lardons, Pomme de terre
hareng, Perles marines, Cervelas salade, Salade de pâtes,
Surimi, Coleslow, Museau en salade, Tomate fêta.

Nos charcuteries fines **Prix/Personne**

Assortiment de charcuteries fine maison (3 sortes au choix)
6,00€

Exemple:

Jambon Cru, Jambon Persillé, Jambon Blanc
Terrine de lapin, pâté de campagne
Terrine grand-mère, pâté en croûte, rillettes,
Ballottine de volailles etc ...

Nos Poissons froids **Prix/Personne**

Terrine de saint Jacques et Gambas aux fines herbes 5,10€

Terrine saumon à l'oseille 4,50€

Mosaïque de saumon et st Jacques aux arômes d'aneth et ciboulette 5,10€

Terrine de sandre et queues d'écrevisses 5,10€

* D'autres choix sur demande

Nos viandes Froides

Prix/Personne

* Formule classique :

Poulet rôti, Rosbif de charolais , Rôti de porc fermier, (Au choix) :

Une viande 2,50€

Deux viandes 5,00€

Trois viandes 7,00€

* Formule prestige :

Trois viandes : 8,00€

Polet rôti ou Rôti de porc, Pièce du boucher de charolais, Magret de canard.

Le plateau Repas

Prix/Personne

1 Salades au choix, 1 Charcuteries ou 1 Terrine de poisson au choix, 1 viandes froides,
1 Fromage, 1 Dessert, Pain, Couverts. 12,00€

N'hésitez pas à demander votre devis sur mesure

Site internet, Mail, Téléphone, Réseaux sociaux

www.lamaisonducharolais.com

mglamaisonducharolais@orange.fr

03.80.90.71.54

Facebook « la maison du charolais »

Instagram « la maison du charolais »

Boucherie Charcuterie traiteur

La Maison du Charolais

Mickael Goillot

Viande de la région - Génisse chalonnaise

15 Avenue du Général de Gaulle

21320 Pouilly En Auxois

Tèl: 03.80.90.71.54

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

De 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

DIMANCHE hors période hivernal

De 8h30 à 12h00

Plats cuisinés sur commande

Buffet froid

*** Ce tarif annule et remplace tous les précédents**

Commande minimum « **6 personnes** »

Pour vous donner entière satisfaction, il est préférable **de commander 10 jours à l'avance** .

Tous nos produits sont élaborés et fabriqués dans notre laboratoire.