

Traiteur • Réceptions  
Gastronomie Régionale

59, Bd Maréchal Joffre

21000 DIJON

Tél. 03 80 71 10 24

legourmet.traiteur@wanadoo.fr

### Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

### Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

### Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

## ENTREES FROIDES

par personne

Salades Fraîcheur Assorties (carottes, céleris, taboulé)	3,90 €
Verrine de carpaccio de saumon mariné à l'aneth	2,30 €
Verrine de Melon des Îles (de mai à octobre)	4,80 €
Verrine de carpaccio de St-Jacques et lentille vert du Duy	4,90 €
Terrine de Raie à la Grenobloise	4,65 €
Marbré de l'Océan, saumon « Label Rouge » et baies roses	6,20 €
Duo de saint Jacques et Gambas, à la menthe fraîche	5,60 €
Marbré de foie gras et son pain d'épice Oriental	6,30 €
Gâteau moelleux, aromatisé au jus de truffes	4,95 €
Gâteau moelleux aux escargots de Bourgogne	4,95 €
Terrine de chanoine <i>marinée au Kir</i>	5,70 €
Jambon Persillé et ses condiments	3,60 €
Médailillon de Saumon à la Nage, farci de sa mousseline de St-Jacques	7,10 €
Saumon à la Nage, farci de sa mousseline de St-Jacques (15 à 20 pers.)	192 €

## VIANDES FROIDES

par personne

Pâté en croûte du chanoine, gelée de canard au cassis	2,60 €
Rôti de Porc et ses condiments	3,70 €
Rosbeef braisé, aromatisé au pesto	4,10 €
Aiguillettes de Volaille de Bresse	4,50 €
Jambon à l'Os (porc fermier), cuit au bouillon de légumes	4,75 €
Paupiette de cuisse de poularde de Bresse roulée et farcie	5,10 €
Aiguillettes de Filet de Canette braisé	5,00 €
Rôti d'Agneau farci au foie gras	6,90 €
Filet de Canette braisé entier	9,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS

par personne

Sauce cocktail aux herbes (menthe fraîche, ciboulette et aneth)	1 €
Gâteau de légumes en mousseline (carottes, céleris et courgettes)	2,50 €
Croustade de légumes croquants (cuits vapeur)	2,90 €
Tarte Provençale aux tomates et poivrons confits	3,30 €
Garniture de légumes (bouquet de brocolis, billes et céleris et choux au cumin)	2,90 €
Fromages affinés de Région	3,50 €
Plateau de Fromages affinés de Région (8-12 pers.)	38,00 €
Pains Assortis (pain serviette, bûcheron, vigneron)	1,30 €





Traiteur • Réceptions  
Gastronomie Régionale

59, Bd Maréchal Joffre  
21000 DIJON  
Tél. 03 80 71 10 24  
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

## Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

## Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

## Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

## BUFFET FROID

27,90 € par pers.

Salades fraîcheurs assorties

*Carottes râpées, vinaigrette*

*Céleris rémoulade*

*Taboulé à la menthe fraîche*

*Salade de concombres à la crème*

Jambon à l'os « porc Label Rouge »

*cuit au bouillon de légumes*

Rosbeef cuit à l'huile d'olive et pesto

Tarte provençale aux courgettes braisées et poivrons confits

Sauce cocktail assortie

Fromages affinés

Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses

Pain Assortis présentés en paniers

Pain Bûcheron, pain vigneron

Entremets variés

Émeraude « vanille, coulis de fruits rouges et biscuit amande »

Opéra « chocolat, café, biscuit imbibé punch café »

Tarif Réception 2018 (mini 10 pers.)



59, Bd Maréchal Joffre  
21000 DIJON  
Tél. 03 80 71 10 24  
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

## Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

## Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

## Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

## BUFFET ESTIVAL

33,80 € par pers.

Verrine de Melon des îles

*Boules de melon, crevettes, saumon fumé, concombre et sauce ciboulette*

Marbré de l'océan aux baies roses, sauce ciboulette

et/ou Terrine de raie à la grenobloise

Taboulé à la menthe fraîche

Rôti de porc « Label Rouge »

Rosbeef en marquise

Aiguillettes de volaille de Bresse

Croustade de légumes croquants « cuits vapeur »

Sauce cocktail et condiments

Fromages affinés

Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses

Pain Assortis

Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Buffet de desserts à 5 pièces

Crème brûlée au pain d'épice, infusée aux fèves de Tonka

Entremet Dijonnais « citron-cassis »

Gâteau gourmand, crumble framboise

Guimauve caramel, enrobée de chocolat et chapelure de pain d'épice

Nonnette aux écorces d'oranges confites et cannelle

Tarif Réception 2018 (mini 10 pers.)





59, Bd Maréchal Joffre  
21000 DIJON  
Tél. 03 80 71 10 24  
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

## Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

## Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

## Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

## BUFFET CHAUD

30,90 € par pers.

Verrine de Melon des îles

*Boules de melon, crevettes, saumon fumé, concombre et sauce ciboulette*

Marbré de l'océan aux baies roses, sauce ciboulette

et/ou Terrine de raie à la grenobloise

Taboulé à la menthe fraîche

Magret de canette de Bresse, sauce pain d'épices

&

Cassiolette de risotto au comté de Réserve « Charles Arnaud »

Gâteau de légumes en mousseline

Fromages affinés

Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses

Pain Assortis

Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Buffet d'Entremets

Emeraude « vanille et coulis de fruits rouges »

Eclat « noisettes-chocolat »

Pain d'épice ganache « Création Maison »

Tarif Réception 2018 (mini 10 pers.)

