

Traiteur • Réceptions
Gastronomie Régionale

NOS PAINS SURPRISE

Miche Prestige personnalisée à thème <i>(Pain décoré en pâte morte)</i>	10 € (8 à 15 pers.)
Pain surprise assorti <i>(Toasts mousse de foie, rillettes de canard, jambon cru « Noir de Bigorre, mousseline de poisson et fromage)</i>	65 € (8 à 12 pers.)
Pain surprise au foie gras <i>(canard garanti gavé au maïs grain entier en provenance du Bearn)</i>	75 € (8 à 12 pers.)
Pain surprise norvégien <i>(Toasts saumon fumé « Caviar Volga », tarama et mousseline de Saint-Jacques)</i>	80 € (8 à 15 pers.)

NOS MINIS PIÈCES SALÉES

	par pièce
Gougère bourguignonne (mini. 10 pièces)	0,40 €
Gougère au beurre d'ail (mini.10 pièces)	0,50 €
Toast de pain surprise assorti au choix <i>(mousse de foie gras, rillettes, jambon cru, mousse de poisson et fromage)</i>	0,90 €
Crème brûlée au foie gras, en cuillère (mini. 7)	1,00 €
Opéra de foie gras	1,80 €
Bonbon de foie gras et jambon cru de Bayonne	1,60 €
Marbré de foie gras et son pain d'épice oriental	2,40 €
Croustade aux légumes croquants « cuits vapeur »	0,90 €
Croustade de saumon, St-Jacques et crème de poireaux	2,00 €
Croustade aux escargots et beurre d'ail	1,50 €
Gambas grillée	2,30 €
Cassolette de mousseline de St-Jacques	1,80 €
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth	1,60 €
Brochette de St-Jacques et chorizo	2,70 €
Brochette de comté de Réserve et saucisson « Noir de Bigorre »	1,60 €
Gâteau moelleux au jus de truffes fraîche du Périgord	0,95 €
Gâteau moelleux aux escargots de Bourgogne	0,95 €
Brochette de Jambon Persillé « porc fermier Label rouge »	0,95 €
Terrine du chanoine « magret et foie de canard mariné au Kir »	1,65 €
Pâté en croûte du chanoine, gelée de canard au cassis	2,70 €
Brochette de Magret braisé	1,80 €
Pain vigneron toasté au Brillât-Savarin	1,90 €
Brochette de raisin et fromage	1,60 €

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



Traiteur • Réceptions
Gastronomie Régionale

MIGNARDISES

par pièce

Entremets variées Orient-express, Émeraude, Opéra, Dijonnais, Flan à la vanille de Madagascar	1,90 €
Gâteau gourmand crumble noisette et fruits de saison Pommes confites, framboises, chocolat, fruits rouges, mirabelles, fraises, mangue	1,80 €
Crème brûlée au pain d'épice, infusée aux fèves de Tonka	2,10 €
Verrine salade de fruits	2,50 €
Flan à la gousse de vanille de Madagascar	1,90 €
Mini tiramisu, crème mascarpone et biscuit imbibé Amaretto	2,10 €
Macaron du chanoine «noix de coco et baies de cassis »	0,90 €
Macaron parisien (mini. 40 pièces) «framboise, pistache, chocolat, café»	1,30 €
Brochette de fruits de saison	1,50 €
Verrine de riz au lait, infusé à l'anis étoilé	1,80 €
Gâteau bourguignon miel, noisettes et baies de cassis	0,90 €
Nonnette aux écorces d'oranges	0,90 €
Madeleine aux zestes de citron vert et sirop d'érable « Bio »	1,20 €
Guimauve, enrobée de chocolat et chapelure de pain d'épice «framboise, pistache, orange, caramel»	0,95 €
Brownie au chocolat, noix et noisettes torréfiées	0,90 €
Pain d'épice ganache « Médaille d'Or » 2010	0,65 €
Pain d'épice aux agrumes et bananes caramélisées	0,60 €
Pain d'épice oriental au gingembre confit	1,30 €

PLATEAU DOUCEURS

4 € par pers.

Nonnette aux écorces d'oranges
Macaron du chanoine «noix de coco et baies de cassis »
Pain d'épice ganache « Médaille d'Or » 2010
Pain d'épice aux agrumes et bananes caramélisées

DESSERT COCKTAIL

6 € par pers.

Crème brûlée au pain d'épice, infusée aux fèves de Tonka
Gâteau bourguignon miel, noisettes et baies de cassis
Verrine de riz au lait, infusé à l'anis étoilé
Pain d'épice ganache « Médaille d'Or »



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

PLATEAU DU GOURMET : 46 € (8 à 10 pers.)

48 pièces

8 cuillères de crème brûlée au foie gras
12 gougères
12 toasts de pain surprise mousseline au noix de St-Jacques
8 brochettes de jambon persillé « porc fermier Label rouge »
8 minis gâteau moelleux au jus de truffes du Périgord

PLATEAU BOURGUIGNON : 65 € (6 à 8 pers.)

44 pièces

12 terrines du chanoine au glaçage cassis
12 minis pâté croûte pistaché
12 brochettes de jambon persillé « porc fermier Label rouge »
8 croustades aux escargots de Bourgogne à l'ail rose de Lautrec

PLATEAU DECOUVERTE : 68 € (6 à 8 pers.)

48 pièces

8 carpaccios de saumon mariné à l'aneth
8 brochettes de St-Jacques et chorizo
12 minis croustades aux légumes
12 toasts de pain surprise au jambon cru de Bayonne
8 terrines du chanoine au glaçage cassis

PLATEAU FOIE GRAS : 74 € (6 à 8 pers.)

44 pièces

12 pâtés en croûte au foie gras
12 bonbons de foie gras au jambon cru de Bayonne
8 cuillères de crème brûlée au foie gras
12 opéras de foie gras



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

Nos Cocktails

Minimum : 20 personnes. - Tarif 2018

APERITIF : 9,30 € TTC par pers.

Toasts Sandwichs Assortis	3 pièces pers
Gougères	2 pièces pers
Mini Croustade Légumes	2 pièces pers
Pain Vigneron Toasté au Fromage	1 pièce pers
Pain d'épice fourré ganache « Médaille d'Or 2010 »	2 pièces pers
<hr/>	
	10 pièces pers

COCKTAIL DETENTE : 14,40 € TTC par pers.

Toasts Sandwichs Assortis	3 pièces pers
Gougères	3 pièces pers
Mini Croustade de Légumes	2 pièces pers
Mini Croustade de Saumon	1 pièce pers
Roulade Tartare	1 pièce pers
Mignardises Assorties	2 pièces pers
Mini Brownie	1 pièce pers
<hr/>	
	13 pièces pers

COCKTAIL DINATOIRE : 18,70 € TTC par pers.

Cuillère de crème brûlée au foie gras	1 pièce pers
Toasts Sandwichs Assortis	3 pièces pers
Mini Croustade de Légumes	1 pièce pers
Mini Croustade de saumon et crème de poireaux	1 pièce pers
Gâteau moelleux au jus de truffes	1 pièce pers
Brochette de Jambon Persillé	1 pièce pers
Mignardises Assorties	2 pièces pers
Bonbon de guimauve enrobé de chocolat	1 pièce pers
Crème Brûlée au Pain d'Épice	1 pièce pers
Pain d'Épice Ganache	2 pièces pers
<hr/>	
	14 pièces pers

