

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 CHAUD

29,90 € 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

Émeraude « vanille et coulis de fruits rouges »

Éclat « noisettes-chocolat »

Pain d'épice ganache « Création Maison »

Tarif Réception 2018 (mini 30 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 PRESTIGE CHAUD

36,20 € par pers.

Saumon à la nage, farci de sa mousseline aux noix de
Saint-Jacques, sauce ciboulette

Présenté sur lit de glace pillée - servi très frais

Gâteau moelleux au jus de truffes de Bourgogne

Taboulé à la menthe fraîche

Jambon en croûte feuilleté « personnalisé »

Sauce madère et/ou forestière

Soufflé aux trois légumes « carottes, céleris, courgettes »

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 Mangu'Amande

Gâteau gourmand, crumble framboise

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

Nonette aux écorces d'oranges confites et cannelle

Tarif Réception 2018 (mini 30 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 DU GOURMET CHAUD

38,20 € par pers.

Marbré de foie gras et cuisses de canard confites

Accompagné de son pain d'épice oriental

Marbré de l'océan au saumon frais « Label Rouge »

Et saumon fumé, accompagné de sa sauce ciboulette

Terrine de raie à la grenobloise

Taboulé à la menthe fraîche

Magret de canette braisé sauce au choix

Baies de cassis ou Pain d'épice

Gratin dauphinois aux pommes de terre « Agatha »

Fromages affinés

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

Pain Assortis

Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Buffet de desserts à 5 pièces

Verrine de fruits frais, crème de mascarpone

Macaron parisien pistache-framboise-cassis

Opéra « chocolat-café »

Entremet Émeraude « vanille-coulis de fruits rouges »

Pain d'épice fourré ganache « Médaille d'Or 2010 »

Tarif Réception 2018 (mini 30 pers.)

