

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