

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

MENU

30,20 € par pers.

Marbré de l'océan aux baies roses

Servi sur lit de salade avec une crevette et sauce ciboulette

Poularde de Bresse à la crème de morilles

Gratin dauphinois aux pommes de terre « Agatha »

Gâteau de légumes en mousseline

Fromages affinés

Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses
(servi à l'assiette)

Pain Assortis

Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Ballade d'Entremets à l'assiette

Émeraude « vanille et coulis de fruits rouges »

Opéra « chocolat-café »

Tarif Réception 2018 (mini 30 pers.)



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

MENU

34,80 € par pers.

Gâteau moelleux au jus de truffes de Bourgogne
Servi sur lit de salade verte et sauce ciboulette

Gratin de Saint-Jacques en cassolette
Accompagné de son fleuron en pâte feuilleté pur beurre

Coq « du chanoine », sauce aux baies de cassis
Mariné au kir et entièrement désossé

Gratin dauphinois aux pommes de terre « Agatha »

Fromages affinés
Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses
(servi à l'assiette)

Pain Assortis
Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Ballade d'Entremets à l'assiette
Dijonnais « citron-cassis, biscuit joconde »
Eclipse « crème brûlée vanille, compotée de pommes aux épices, caramel et
biscuit chocolat »

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

MENU

36,90 € par pers.

Marbré de foie gras et cuisses de canard confites
Accompagné de son pain d'épice oriental au gingembre confit

Cassolette de Saint-Jacques gratinées
Accompagné de son fleuron en pâte feuilleté pur beurre

Poularde de Bresse « Mairret » à la crème de morilles
Gratin dauphinois aux pommes de terre « Agatha »

Fromages affinés
Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses
(servi à l'assiette)

Pain Assortis
Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Ballade d'Entremets à l'assiette
Eclipse
« crème brûlée vanille, crème caramel, pommes poêlées et biscuit chocolat »
Eclat
« crème de noisettes, mousse chocolat 66% Valrhona et feuilletine pralinée »

Tarif Réception 2018



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

MENU

38 € par pers.

Marbré de foie gras et cuisses de canard confites
Accompagné de son pain d'épice oriental au gingembre confit

Filet de sandre à la dijonnaise
Accompagné de son fleuron en pâte feuilleté pur beurre

Magret de canard braisé au pain d'épice
Gâteau de légumes en mousseline

Fromages affinés
Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses
(servi à l'assiette)

Pain Assortis
Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Ballade d'Entremets à l'assiette
Perle Rubis « vanille Madagascar, coulis de fruits rouges et biscuit amande »
Eclat « noisettes, chocolat et feuilletine pralinée »

Tarif Réception 2018



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

MENU

40,90 € par pers.

Duo de Saint-Jacques et gambas en mousseline
Servi sur lit de salade avec une crevette et sauce ciboulette

Chausson au foie gras, sauce pain d'épice à l'orange

Filet de canette braisé à la crème de morilles
Bouquet de brocolis « cuit vapeur »
Soufflé aux trois légumes

Fromages affinés
Brillât-savarin, Reblochon, Comté affiné, Chèvre frais, Epoisses
(servi à l'assiette)

Pain Assortis
Pain serviette, pain Bûcheron, pain vigneron

Ballade d'Entremets à l'assiette
Mangu'amande « biscuit viennois, crème diplomate, compotée
mangue/passion »
Sensation caramel « crème brûlée caramel, dacquoise noisette et caramel au
beurre salé »

Tarif Réception 2018 (mini 30 pers.)

