

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

VIN D'HONNEUR : 6,90 € par pers.

Miche Prestige « aux Prénoms des Mariés »	2 pièces par pers
Toasts Sandwichs Assortis	2 pièces par pers
Gougères	1 pièce par pers
Mini Croustade de Légumes	1 pièces par pers
Feuilleté à la Provençale	1 pièce par pers
	<hr/>
	7 pièces par pers

VIN D'HONNEUR : 7,80 € par pers.

Miche Prestige « aux Prénoms des Mariés »	2 pièces par pers
Toasts Sandwichs Assortis	2 pièces par pers
Gougères	1 pièce par pers
Mini Croustade de Légumes	1 pièce par pers
Feuilleté à la Provençale	1 pièce par pers
Brochette de Jambon Persillé	1 pièce par pers
	<hr/>
	8 pièces par pers

VIN D'HONNEUR : 8,30 € par pers.

Miche Prestige « aux prénoms des mariés »	2 pièces par pers
Cuillère de Crème brûlée au foie gras	1 pièce par pers
Mini Croustade de Légumes	1 pièce par pers
Gougère	1 pièce par pers
Brochette de fruits « melon et raisins »	1 pièce par pers
Cassolette de Jambon persillé et terrine du chanoine	2 pièces par pers
	<hr/>
	8 pièces par pers

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

Vin d'Honneur

14,60 € par pers. (14 pièces)

Pièces froides – plats présentés au buffet et parmi les invités

Cuillère de crème brûlée au foie gras

Croustade aux légumes croquants « cuits vapeur »

Pâté en croûte pistaché, gelée de canard au cassis

Toast pain de mie grillé et mousseline de Saint-Jacques

Cassolette de saumon « Label Rouge » mariné à l'aneth

Verrine de melon des Îles

boules de melon, crevettes, concombres et sauce ciboulette

Gâteau moelleux aromatisé au jus de truffes

Cassolette « duo bourguignon »

*Jambon persillé « porc fermier » accompagné de sa terrine du chanoine
« magret et foie de canard, mariné au Kir*

Brochette de comté de Réserve et saucisson « Noir de Bigorre »

Pain d'épice ganache « Création médaille d'Or » offert

Pièces chaudes « Plancha » au buffet

Brochette de Saint-Jacques et chorizo

Brochette de Saint-Jacques et gambas

Gougère bourguignonne

Tarif 2018

