

APÉRITIF :

- Verrine selon saisons 4€50 pièce
- Mini gougère 32€00 le kg
- Croustilles d'escargots 8€50 les 12
- Pain surprise 6 personnes 22€90 pièce
- Mini quiche 28€00 le kg

NOS ENTRÉES FROIDES :

- Jambon persillé 3€90 la part
- Foie gras canard maison 6€90 la part
- Dôme artichaud confit et magret canard fumé 8€90 la part
- Saumon fumé maison 6€90 la part
- Dôme œuf mollet et saumon fumé 5€50 la part
- Terrine de poisson maison 5€50 la part

NOS ENTRÉES CHAUDES :

- Cassolette d'escargots à l'époisses 8€50 pièce
- Coquilles saint jacques 8€90 pièce
- Cassolette de queue écrevisses 8€80 pièce
- Cassolette de cabillaud au chorizo sauce safrané 8€10 pièce
- Escargots de bourgogne 8€50 les 12

NOS POISSONS EN SAUCES :

- Pavé de sandre aux morilles 9€80 la part
- Pavé d'omble chevalier sauce champagne 9€70 la part
- Lotte à l'américaine 9€90 la part
- Filet de loup sauce moutarde à l'ancienne 9€80 la part

NOS VIANDES EN SAUCE :

- Suprême de volaille aux morilles 9€80 la part
- Magret de canard au chablis 9€50 la part
- Pavé de veau sauce foie gras 9€90 la part
- Lapin à la moutarde 9€60 la part

NOS LEGUMES

- Gratin dauphinois 3€50 la part
- Moelleux de courgette 3€40 la part
- Gratin de légumes 2€80 la part
- Poêle de légumes 2€90 la part

CHARCUTERIE NOLAYTOISE



*Nos produits sont fait
maison*

PLATS TRADITIONNELS :

- Tartiflette salade 8€40 la part
- Tartiflette salade et charcuterie 10€20 la part
- Bœuf bourguignon 7€90 la part
- Blanquette de veau 8€50 la part
- Poulet Gaston Gérard 10€20 la part
- Paella royale 11€90 la part
- Jambon à la lie de vin 8€90 la part
- Choucroute 4 viandes 10€90 la part
- Couscous 4 viandes 11€90 la part
- Cassoulet 3 viandes 11€50 la part
- Coq au vin 8€90 la part

- Ces tarifs annulent et remplacent tous les tarifs précédent

- Commande minimum 6 pers

- Pour vous donner entière satisfaction, il est préférable de passer commande 6 jours à l'avance au 03.80.21.71.98 ou directement au magasin