

A la Carte

LES ENTRÉES TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES



- Bûche salée à partager : crème de Raifort, saumon fumé et tomates caramélisées **26,00 €**
- Feuilleté paysan au ris de veau, fricassée forestière et crème d'ail rôti **27,00 €**

LES POISSONS

- Filet de saumon en croûte sur fondue de poireaux, petits légumes et sauce aux herbes **TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES** **34,00 €**
- Dos de lieu jaune au lard, crème paysanne et mille-feuilles de légumes **10,50 €**

LES VIANDES

- Filet mignon de porcelet sur duxelles de champignons, gratiné de légumes et sauce brune **10,50 €**
- Filet de veau saveur pain d'épices et ses deux légumes **11,50 €**

Pour la nouvelle année,
carte identique en complément des entremets de l'avent !

Dès le 31 décembre, les galettes
crème d'amande, comtoise et pommes.



100%
Maison



Pains spéciaux
Pâtisseries événements
Pièces montées personnalisées



Toutes réceptions
Mariages, buffets, entreprises

| | | | |
|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| BUCEY-LÈS-GY 03 84 32 84 69 | DAMPIERRE- SUR-SALON 03 84 67 14 78 | DIJON THÉÂTRE 03 79 36 57 84 | RIOZ SUD 03 84 68 72 77 |
| CHARGEY-LÈS-GRAY 03 84 65 22 60 | DIJON SUD 03 80 35 53 28 | LAVONCOURT 03 84 92 02 19 | VAIVRE-ET- MONTAILLE 03 84 75 78 20 |
| COMBEAUFONTAINE 03 84 92 18 86 | | RIOZ CLAIR SOLEIL 03 84 91 93 80 | |

À votre écoute.
Bonne et heureuse année !

SUGGESTIONS ET SERVICE CLIENTS :

ecouteclient@paroty.fr

www.paroty.fr

Ne pas jeter sur la voie publique - Conception : MY FILIGRANE - 06 32 41 59 53 - 811 018 464



Joyeuses Fêtes

NOS SUGGESTIONS 2024

Maison Paroty

www.paroty.fr

Le Boulanger

Le plaisir du bon pain pour votre table...

LE PAIN

Notre tradition française 1,15 €

Légèrement alvéolée.

Le petit pain portion tradition française 0,60 €

À chacun son pain sur votre table, légèrement fariné

Notre conseil : inscrivez le prénom de votre invité sur un carton et piquez-le dans votre pain. Original !

Le pain de mie Maison 3,50 €

Nature, 15 tranches

Notre conseil : à toaster ou légèrement grillé.

LES SPÉCIAUX (300 g, 15 tranches)

Le 100% seigle 3,10 €

Pour vos charcuteries et poissons.

Le Châtaigner 3,10 €

Pour vos charcuteries et terrines.

Le Tradi Citron 3,10 €

Pour vos poissons et farandoles de fruits de mer.

Le Pomme / Cannelle 3,10 €

Pour vos foies gras et entrées froides.

Le Cranberrie / Abricot 3,10 €

Pour vos fromages.

L'APÉRITIF

Le pain apéritif façon Miche Surprise 32,00 €

Fromage, jambon cru et saumon fumé (+/- 60 toasts)

Ficelle apéritive 3,50 €

Lardons, Gruyère de France (+/- 15 tranches)

Le Plateau assorti 29,00 €

20 pièces salées à réchauffer.

Croustade d'escargots, feuilleté forestier, croustillant de foie gras, croquant de légumes et croque-monsieur magret fumé.

Le Pâtissier

LES BÛCHES 4, 8 ou 12 personnes

LES NOUVEAUX COUPS DE COEUR 3,60 €/ pers.

- **Fruits Rouges Enchantés** Duo onctueux de fruits rouges et son parfait vanille
- **Alliance Choco / Passion** Biscuit chocolat, coeur passion / mangue et mousse chocolat lait
- **Magie des Choux** Trio de choux garnis de trois mousses chocolat noir, lait, blanc sur lit crémeux de gianduja
- **Nuage Gourmand** Biscuit amandes, mousse spéculos et son insert vanille

LES TRADITIONNELLES 3,50 €/ pers.

- **Café façon Opéra** Biscuit roulé, crème mousseline café et ganache chocolat
- **Chocolat** Biscuit roulé, crème mousseline chocolat
- **Praliné** Biscuit roulé, crème mousseline praliné

LES FRUITÉES 3,50 €/ pers.

- **Framboisine** Crème mousseline, cœur de framboises et biscuit roulé
- **Fougeroline** Crème mousseline griottines et biscuit roulé

LES MIGNARDISES

LES MIGNARDISES SUCRÉES 28,00 €

Plateau 25 choux (vanille, chocolat, exotique, praliné, framboise)



Fruits Rouge Enchantés



Alliance Choco / Passion



Magie des Choux



Nuage Gourmand

Le Traiteur

MENU

Terroir

Feuilleté paysan au ris de veau, fricassée forestière et crème d'ail rôti

Filet mignon de porclet sur duxelles de champignons, gratiné de légumes et sauce brune

Bûche de votre choix

19,50 €
par personne

MENU

Terre et Mer

Dos de lieu au lard, crème paysanne et mille-feuilles de légumes

Filet de veau saveur pain d'épices et ses deux légumes

Bûche de votre choix

27,50 €
par personne