

BOULANGERIE • PÂTISSERIE • BRASSERIE | DOMAINE DE RÉCEPTION • TRAITEUR

MP
BOULANGERIE PÂTISSERIE
MAISON PAROTY



complexe
ESPACE FESTIF
& GASTRONOMIQUE

100 % Maison, la qualité porte un nom

www.paroty.fr

 Maison Paroty

   OComplexe

www.ocomplexe.fr

Plusieurs identités et un seul but,
votre satisfaction.



Madame, Monsieur, chers clientes et clients



C'est avec plaisir que nous vous accueillons chaque jour, depuis plus de 40 ans, dans nos boulangeries, ainsi que plus exceptionnellement sur nos prestations événementielles.

Avec comme ligne directrice (priorité) commune à nos 140 collaborateurs, la **satisfaction client**, le respect de notre **savoir-faire artisanal**, la production **100% maison** et **sur place** de l'entièreté de nos produits, l'achat en **circuit court** et le respect des **traditions** souvent malmenées, dans un monde qui évolue très vite, où la rentabilité prime souvent sur la qualité et les traditions.

4 identités : la boulangerie, la pâtisserie, le snacking et l'événementiel mais une motivation commune, votre satisfaction quotidienne.

Nous continuerons d'exiger le meilleur rapport qualité prix afin de vous donner pleine satisfaction de nos réalisations et l'envie de revenir.

Merci de votre confiance,
Damien Paroty

A votre écoute, pour réussir ensemble tous vos événements.

Cocktail

ET MAINTENANT UN PEU DE SALÉ...

Apéritif, cocktail...



Formule Terroir

- Canapé frais et wrap crudités
- Miche surprise garnie et tomate croquante
- Gaufre Comtoise et blinis noix saumon
- Gougère et torsade de Comté

> 8 pièces salées
chaud froid
de 12 à 15 € / pers.

Formule bistronomique

- Sablé parmesan, mousse piment Espelette, crumble noisette jambon cru
- Canapé tomme grise, jambon aux herbes
- Gaufre Fourme d'Ambert et pointe d'asperge
- Blinis thon tomate et carré saumon noix
- Pain d'épices, ganache foie gras, magret fumé et abricot
- Tartelette Franc-Comtoise, mini burger au canard confit, moelleux épinard cœur saumon
- Atelier plancha : brochette de filet de bœuf

> 10 pièces salées chaud froid
de 14 à 15,50 € / pers.

Formule dînatoire

- Cône gaufrette et carré saumon noix
- Tomate, légumes et verrine couleurs
- Wrap crudités et canapé dégustation
- Rillettes de truite en tortilla et blinis tomate thon
- Feuilleté escargots, croustade de légumes et mini pâté Lorrain
- Atelier plancha / cassolette :
 - Brochette de filet de bœuf
 - Cassolette de volaille et petits légumes
- Buffet de charcuteries, viandes, fromages et pains tranchés en corbeilles
- Navette farcie et mini club sandwich
- Mignardises sucrées, 2 pièces par personne ou à définir

> 20 pièces salées et 2 pièces sucrées
de 27 à 30 € / pers.



Event
by Paroty
TRAITEUR

Buffets

FROIDS OU CHAUDS

Composez vos buffets et brunchs selon vos envies...

Compris entre
22 et 28 €
par personne



Buffet d'înatoire

Terrine maison et
verrine de saison,
jambon cru, tomates

Saumon vapeur
et salade océane,
crevettes

Concombre crème
citron et tomates
mozzarella

Salade franc-comtoise
et salade niçoise

Rosbeef de jambon
braisé en ardoise

Sauces, condiments
et garnitures diverses

Salade verte et
fromages (6 sortes)

Tarte tropézienne ou
fruits assortis

Buffet déjeunatoire en chaud froid

1^{ère} présentation froid :

Saumon vapeur et salade
océane crevettes

2 crudités
ou

2 salades composées

Terrine de volaille maison

Sauces,
condiments
et garnitures diverses

2^{ème} présentation chaud :

Émincé de volaille
ou

Sauté de bœuf provençal
ou

Jambon braisé

Gratin de pommes de terre
ou

Petits légumes ratatouille

Plateau de fromages
(6 sortes)

Dessert de votre choix

TOUS NOS BUFFETS S'ENTENDENT PRÉSENTÉS SUR ARDOISES, DÉCORS, CONDIMENTS ET SAUCES COMPRIS.

ET LE PETIT PLUS...

Les verrines

- Salade lentille Morteau
- Guacamole crevette, curry, ananas
- Perles au saumon
- Betterave, noix et Bleu d'Auvergne
- Tarare de légumes et gaspacho de tomates
- Tzatziki, tartare saumon, câpres, œufs de truite
- Confit de poire, mousse Parmesan, noisettes et chips de jambon cru

PAUSE GLACÉE MENUS

- Glace au sapin et sapinette liqueur
- Rhum raisin / Rhum brun
- Menthe / Get 27
- Citron / Limoncello
- Pomme / Manzana
- Passion / Macvin
- Mangue et son infusion de menthe fraîche
- Mirabelle et petite liqueur
- Griottes et griottines de Fougerolle
- Melon / Champagne



Plat unique

PLAT UNIQUE

- Coq au vin / morilles
- Blanquette de veau
- Bourguignon
- Tête de veau sauce gribiche
- Volaille rôtie façon grand-mère
- Couscous royal aux 4 viandes
- Choucroute garnie
- Cassoulet toulousain
- Paella traditionnelle
- Chili con carne
- Tartiflette



- Petit salé aux lentilles
- Plat franc-comtois, pommes de terre et salade verte
- Assiette Mont d'Or, charcuteries et salade verte
- Goulash de bœuf aux tomates fraîches
- Émincé de volaille et petite crème de Paris
- Plateau repas froid
- Plateau repas avec plat chaud



Compris entre
14,50 et 16,50 €
par personne



Event
by Paroty
TRAITEUR

Poissons



Les poissons

- Filet de daurade Sébaste, sauce safranée
- Filet de bar rôti sur peau
- Pavé de saumon et son cortège de la mer
- Cabillaud
- Pavé de daurade
- Maigre
- Dos de lieu noir
- Suprême de turbot
- Saint Pierre
- Filet de truite
- Dos de lieu jaune
- Pavé de saumon en croûte
- Coussin de St Jacques et saumon, crème d'épinards sauce beurre blanc

Les sauces poisson

- Sauce crustacés
- Sauce beurre blanc
- Sauce agrumes
- Sauce safran
- Sauce oseille
- Sauce chorizo



Event
by Paroty
TRAITEUR

Viandes



Les viandes

- Le filet de bœuf
- Le filet de veau
- Croustillant de canard
- Magret de canard
- Suprême de pintadeau
- Fondant de volaille fermière farcie aux asperges
- Noisette d'agneau
- Suprême de volaille fermière
- Filet mignon de porcelet
- Le carré de veau
- Civet de biche façon Bourguignonne
- Suprême de canette
- Carré d'agneau, saveur orientale

Les sauces viande

- Sauce Cancoillotte
- Sauce Bleu
- Sauce aux 3 poivres
- Sauce moutarde / Champagne
- Sauce morilles
- Sauce au Jura
- Sauce forestière
- Sauce Grand Veneur
- Sauce au Porto
- Sauce baie rose
- Sauce miel et raisin

Quelques garnitures

- Flan de légumes de saison
- Flan de potimarron et courgettes
- Purée de légumes de saison
- Polenta aux légumes de saison
- Poêlée de légumes de saison
- Poêlée de champignons
- Gâteau de poireaux et crème fraîche
- Pommes de terre rôties
- Pommes Duchesse
- Mille feuilles de Pommes de terre
- Tomate farcie aux dés de légumes
- Gratin brocolis, choux-fleurs
- Écrasé de pommes de terre
- Purée de pommes de terre
- Galettes de pommes de terre
- Mini légumes de saison



MENUS TRADITION



Compris entre
30 et 35 €
par personne



Event
by Paroty
TRAITEUR

Menus

N°1

Pressé de pot au feu de bœuf
et ses garnitures du moment



Suprême de pintadeau
abricot, pistache aux baies
roses et ses 2 légumes



Salade verte et fromages de
régions en buffet



Dessert de votre choix

N°2

Cassolette d'escargots à la crème,
mesclun de jeunes pousses
et petite charcuterie



Sauté de bœuf provençal
et ses 2 garnitures de légumes
à déterminer



Fromage chaud, deux
compositions et écrin de verdure



Dessert de votre choix

N°3

Saumon en croûte en estouffade de
poireaux et sa farandole de légumes



Suprême de volaille, jus au citron
confit et curry, purée de pommes
de terre et ses légumes glacés aux
épices douces



Toast de fromage chaud sur son
mesclun de salade verte



Dessert de votre choix

MENUS GASTRONOMIQUES

Repas de famille, baptême, mariage, communion...

Compris entre
42 et 45 €
par personne

N°1

Saumon confit fenouil façon rémoulade,
mousseline aux herbes et purée avocat curry

Cassolette de champignons des bois
et sa fricassée de légumes

Pause glacée de notre région
(sorbet griottes et jus liqueur de griottines, fruits frais)

Filet mignon de veau
et son jus d'ail noir, purée de céleri
et flan de choux fleur, aubergines poêlées

Mesclun de salade verte aux noix
et son élégant buffet de fromages frais (8 sortes)

Entremet mousseline et praliné feuilleté,
chocolat noir et petite crème
ou
Pièce montée à définir

N°2

Mise en bouche dégustation :
opéra de canard et son chutney de saison

Filet de bar braisé, sauce aux agrumes,
purée de lentilles corail et lentilles vertes

Pause glacée
Glace praliné et son macvin du Jura,
fruits frais

Brochette de caille sur cascade de légumes,
mousseline de brocolis et aubergines sur
pic, sauce jurassienne

Duo de fromages chauds
sur son écrin de verdure,
petites noix et cumin

Duo de biscuits en cascade,
coulis de fruits et décor



N°3

Tarte fine au parmesan, légumes frais
et son effiloché de magret fumé,
sorbet corolle gingembre

Filet de daurade et crémeux chorizo,
purée d'artichaut,
courgettes aux olives et chorizo

Pause glacée sorbet pomme
et Manzana fruits frais et décor

Filet de bœuf et son jus monté au foie gras,
fondant forestier, écrasé de pommes de terre
et jardinière de légumes bouquet

Fromage chaud sur toasts
et son fromage frais en accompagnement

Votre dessert de mariage personnalisé
et son coulis de fruits frais,
pièce montée personnalisée
ou entremet en escalade de fruits frais

N°4

Pavé de foie gras Maison en gelée de fruits
et sa garniture de saison

Pavé de truite saumonée, crème aux herbes sur
risotto de petit épeautre et légumes

Pause glacée
Sorbet mangue et champagne,
fruits frais et décor

Suprême de canette, sauce brune
et légumes du potager

Cortège de fromages de régions
et mesclun du potager

Votre dessert de mariage personnalisé
et son coulis de fruits frais,
pièce montée personnalisée
ou entremet en escalade de fruits frais

N°5

Trilogie de mise en bouche
Brochette escargots, crème de persil
Foie gras frais sur toasts et petite verrine
fraîcheur

Rillettes de crabe sur sablé,
gambas sautées et jus fruits de la passion

Pause glacée
Sorbet mangue et son infusion
de menthe fraîche

Filet mignon de porcelet, sauce dijonnaise
et garniture du potager

Buffet de fromages de France et salade verte
8 sortes, service buffet arrière

Pièce montée personnalisée,
2 choux par personne
et entremet praliné feuilleté

Brunchs

Brunch en salle extérieure

Brunch sucré/salé de 11h à 14h30

Viennoiseries,
brioche et pain

Tarte traiteur et
salade composée

Bacon et œuf
plancha

Salade verte et
fromage assortis

Beurre,
confitures

Deux
charcuteries

Jambon braisé
en ardoise

Tarte tropézienne

Brunch sur site Ô'Complexe

Brunch sucré/salé de 10h à 14h

Viennoiseries,
brioche et pain

Wrap poulet César

Charcuteries
assorties

Beurre, confitures,
miel, yaourts et
fromage frais

Fruits frais assortis

Plateau de fromages

3 salades de crudités

Tropézienne
et tartes aux fruits

Œuf cuit plancha
et bacon

Jambon du Haut Doubs
à la coupe et rosbief
braisé

Thé, café et jus de
fruits

Event
by Paroty
TRAITEUR

Compris entre
22 et 28 €
par personne

Location

Service location à prix préférentiel lors de vos réceptions...

- Assiettes, verres, couverts, flûtes, percolateur
- Nappage tissus blanc coton ou ivoire reflet or (tables rondes ou carrées)
- Serviettes tissus de même gamme
- Service livraison et reprise
- Mange debout avec nappage tissus
- Remorque frigorifique 6 m³

Notre service location à prix préférentiel est réservé uniquement lors d'une prestation confiée à l'entreprise, ce qui implique le lavage par nos soins et notre personnel.



6 €

par personne

*les 12 pièces, de la petite cuillère
à la tasse à café
(livraison et reprise incluses)*



Boulangerie

NOS BOULANGERS VOUS PROPOSENT...

Toute une gamme de fabrications artisanales dans le respect des traditions



Farine Label Rouge et farine élaborée en circuit court

Nos spécialités et notre gamme tradition

- Notre baguette Atelier
- Notre baguette tradition française
- Le pain tradition et ses différentes variantes :
 - Tradi-épeautre
 - Tradi-graines
 - Tradi-paysanne
 - Tradi-lin
 - Tradi-galette
 - Tradi-Joseph

Nos spéciaux

- Le noix pruneaux
- La ficelle Comté lardons
- La ficelle saumon, fromage frais
- Le seigle sésame
- Le seigle raisins
- Le pavé maïs

et nos sélections journalières





MP
BOULANGERIE PÂTISSERIE
MAISON PAROTY

Pâtisserie

NOS PÂTISSIERS VOUS PROPOSENT...

Des créations originales et savoureuses, 100% Maison.



Tendance fruits...

Rouge Passion

Biscuit amande, croquant
fruits rouges, mousse passion
framboise

Poire caramel

Entremet onctueux, cœur de
poire sur croquant fleur de sel
et crème légère caramel.

Framboisier, fraisier, poirier...

Crème mousseline mariée
du fruit choisi avec génoise
traditionnelle. Décor crème
fouettée, copeaux chocolat et
fruits.

Roussillon

Coulis d'abricots couvert d'un
crémeux vanille surmonté
d'un biscuit amande. Décor
copeaux chocolat noir et blanc,
fruits. A servir très frais.

Tendance chocolat...

Trois chocolats

Biscuit craquant
surmonté d'une mousse
légère noire, lait et
blanche, copeaux blancs
et noirs, alliance parfaite
des trois chocolats.

Griottes chocolat

Mousse légère au chocolat
lait, biscuit rayé et
griottes de Fougerolles.
Décor chocolat blanc et
coco râpée.

Praliné feuilleté

Biscuit Joconde, croquant
praliné, mousse chocolat
au lait.

Saint Amour

Biscuit succès, croquant
et onctueux praliné,
ganache chocolat.

Et toujours nos indémodables...

Succès

Crème au beurre
pralinée dressée
entre deux couches
de meringue amande.
Décor éclats de
nougatine et fruits.

Paris-Brest

Pâte à choux garnie
d'une crème au
beurre praliné. Décor
amande et sucre
glace.

Griottin

Génoise
traditionnelle,
crème mousseline
légère et griottes de
Fougerolles. Décor
pâte d'amande, fruits
frais et brochette de
griottes

Mille-feuille

Succession de pâte
feuilletée et de crème
mousseline

Forêt Noire

Mousse chocolat
agrémentée de griottes
avec génoise chocolat.
Décor Chantilly et
copeaux de chocolat noir.

Vaucluse

Crème mousseline
mariée de fruits avec
génoise traditionnelle.
Décor Chantilly et
copeaux de chocolat
blanc.

Vacherin

Meringue, glace du
parfum de votre choix.
Décor Chantilly et fruits.



Côté mignardises...

- Éclairs, choux
figue
- Tartelettes
citron, fruits,
chocolat
- Paris Brest
- Macarons
- Carrés pistaches
framboise



MP
BOULANGERIE PÂTISSERIE
MAISON PAROTY

Pièces Montées



LES CROQUEMBOUCHES ET PIÈCES MONTÉES...



- Le croquembouche sur socle
- La chapelle moderne
- L'église design
- La chapelle de l'avant garde
- La corbeille fiançailles
- Le moulin du bonheur
- L'église futuriste
- "Ailes et lui"
- La fontaine amour

- Le tacot des amoureux
- Le puits des amoureux
- Coup de chapeau
- La gondole de la félicité
- La locomotive de l'Hyménée
- L'arrivée de bébé
- Le berceau de bébé
- Le chausson de bébé
- L'ombrelle éveil
- La panier anniversaire
- La Formule 1 de notre pâtissier
- Communion solennelle
- Symphonie des amoureux
- Cabriolet du bonheur
- Carrosse de la mariée
- Hélicoptère du bonheur

- Carrousel en fête
- Nounours dans l'attente
- Moto évasion
- Guitare en solo
- La 2 CV Citroën
- Pendons la crémaillère
- Le carrosse de Cendrillon
- Remerciements
- Le cygne et son eau
- La tortue croquante
- L'abeille en couleur
- Le cône





MP
BOULANGERIE PÂTISSERIE
MAISON PAROTY

Brasserie

100%
Maison

PETIT DÉJEUNER

FORMULE DÉJEUNER
toute l'année !

Nos
formules repas
s'adaptent
à vos envies...

NOS BURGER

RÉVEILLEZ
VOS PAPILLES
AVEC NOS
SAVOUREUX
BURGERS...

NOS BRASSERIES BISTRONOMIQUES SANDWICHIERIES

Dijon sud, Dijon Théâtre, Rioz sud,
Combeaufontaine, Bucey-lès-Gy...

PLAT DU JOUR

du lundi au vendredi
de 11h30 à 14h00

NOS SALADES COMPOSÉES

Découvrez nos
recettes selon les
saisons...

RESTAURATION
SUR PLACE
OU À EMPORTER

Ô'complexe

ESPACE FESTIF
& GASTRONOMIQUE

Un lieu idéal pour vos événements de qualité...

Mariage, anniversaire et autres événements privés ou professionnels (team building, séminaire d'entreprise, assemblée générale...), Ô'Complexe saura vous offrir un moment d'exception et sur mesure en répondant à vos attentes, vos demandes et vos envies.

Contact : Aurélie MONNOT, gérante
6 rue de l'Égayoir • 70180 FRANCOURT • 03 84 92 69 84
06 08 55 61 75 • direction@ocomplexe.fr • [f](#) Ô'complexe



Ô'complexe

HÉBERGEMENT
& SPA



Dans un cadre champêtre et lumineux, aux espaces extérieurs arborés et agencés, Ô'Complexe vous propose un hébergement de qualité dans un espace calme et serein au cœur de la nature.

**PRIVATISATION
COMPLÈTE
DU SITE POUR VOS
ÉVÉNEMENTS.**

Jeux enfants, pétanque, pêche, marche...
Chambres et appartements meublés de 2 à 70 personnes.

complexe

ESPACE FESTIF
& GASTRONOMIQUE

vous propose une offre globale réunissant:

RÉCEPTION

RESTAURATION

HÉBERGEMENT

COIFF' & SPA



RÉCEPTION

Différents espaces de réception aménagés vous sont proposés :

- **2 salles de réception** aux tendances modernes et chaleureuses, aux espaces modulaires pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.
- **une terrasse extérieure** décorée et arborée pour vous évader et voyager le temps d'un cocktail ou d'un brunch ensoleillé.
- **un espace au bord d'un joli plan d'eau** pour vos cérémonies laïques ou autre événement.

RESTAURATION

Parce qu'il y a des événements à sublimer et des moments à ne pas oublier...

Profitez de notre cuisine de qualité, élaborée à partir de **produits frais et de saison**.

Une vaisselle de qualité et originale permettant la mise en valeur de vos tables.

HÉBERGEMENT & SPA

Dans un univers naturel et cosy, découvrez **nos chambres** avec kitchenette et terrasse privative, ainsi que nos **appartements** aux couchages optimisés avec la garantie d'un confort absolu.

Vous saurez apprécier l'accès à notre **espace bien-être** avec piscine chauffée, hammam et sauna tout au long de l'année.



La parenthèse beauté de la tête aux pieds

Retrouvez également nos
formules « nuit au spa »
sur notre site
ocomplexebienetre.fr

**Prise de rendez-vous en
ligne possible :**



Bienvenue dans notre havre de paix,
un espace chaleureux ouvert à tous,
où la détente est à portée de main.

Laissez-vous emporter par nos
installations modernes, comprenant
un sauna apaisant, un hammam
revitalisant et une piscine chauffée,
créant un cadre parfait pour votre
évasion.

Découvrez le charme de notre salon
esthétique, un véritable havre de
paix où une palette complète de
soins vous attend.

De la manucure raffinée au
maquillage éclatant, en passant par
des soins nourrissants pour le visage
et le corps, notre équipe est là pour
mettre en lumière votre beauté
naturelle.

Et ne manquez pas notre salon de
coiffure, un espace où l'art de la
coiffure s'allie au bien-être.

Offrez-vous un spa du cuir chevelu,
une expérience revitalisante qui
transformera votre chevelure et vous
plongera dans un océan de douceur.

QUELQUES RÉFÉRENCES...

Ils nous font confiance depuis plus de 40 ans

Des centaines de particuliers tous les jours dans nos magasins, des dizaines de mariages,
réceptions diverses, soirées dansantes et cocktails réceptions, des entreprises locales et
régionales...

TNT événements, Parc exposition Belfort, Peugeot Groupe Chopard, MRM Process, Caisse
d'Épargne BFC, CER France BFC, Poliece Dijon, Dijon Metropole, Cattinair, Enedis, Soliha,
DAF 25 Ets Lefevre Besançon, CPME BFC, Générations Mouvement Haute-Saône, CHI Lure,
Sictom Haute-Saône, Mutualité Française, Bien Être Médical, Sanofi santé, SIMU, Maudet
production, Bayer corporation, John Deere, Gendarmerie Nationale, Prévadies Mutuelle,
Conseil régional de Franche-Comté, Crédit Agricole, Crédit Mutuel, CIC, Phb Even't, Eurosérum,
Education nationale, Waltefaugle, Agriest, Société Générale, Renault, Sometal, Edf Gdf,
Souvenir français, Conseil Général de Haute-Saône, Lycée Fertet, Lycée Notre Dame, Lycée
St Pierre Fourier, Magyar, AGF, Gaz et Eaus, Sapeurs-pompiers de Haute-Saône, Intermarché,
ONF, BMW, Communauté de Communes des 4 Rivières, Sytevom, Centre hospitalier Vesoul
Haute-Saône, Ecoemballages Haute-Saône, Le Pays Graylois, Jonathan Événements, ADMR,
Fassad, CCI Haute-Saône, Communauté de Communes du Val de Gray, Chambre d'agriculture,
Citroën Belfort, GHT Dijon, Saône Expo Port-sur-Saône, Divia Dijon, Renault Dijon, Comafranc
Dijon, ParcExpo70 Vesoul, Espace Festi'val Arc-lès-Gray, OPSAT Franche-Comté, CCI France
Bourgogne, InExtenso, Hall Rioz, AMF 70, AMR 70, Lions Club, Rotary, SAGHEV, Interval, Fiday
Gestion, Milleret SA, Conflandey Industries, Lora Distribution, Huot Agriculture, Eurofourrages
des dizaines de mairies et associations...

Merci de votre confiance, vous pouvez compter sur nous.

Photos non contractuelles - Crédits photos : Benoît Grand Angle, David Bergelin, Maison Paroty, Céline B Photographie, Cabinet ROUSSEL-LOUISOT, Felix 13.
Ne pas jeter sur la voie publique - Conception : MY FILIGRANE - 06 32 41 59 53 - 811 018 464





Un mail unique pour toutes
vos remarques et suggestions :

ecouteclient@paroty.fr

Devis et conseils personnalisés.

event@paroty.fr

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