



PAR NOUS
POUR VOUS

100%
Maison



MAISON PAROTY

100 % Maison, la qualité porte un nom

 Maison Paroty

www.paroty.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 11 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.

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 griottines 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 griottines

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



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



Brasserie



100%
Maison



PETIT DÉJEUNER

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

FORMULE DÉJEUNER
toute l'année!

NOS BURGER



RÉVEILLEZ VOS PAPILLES AVEC NOS SAVOUREUX BURGERS...



NOS BRASSERIES BISTRONOMIQUES SANDWICHIERIES

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

RESTAURATION SUR PLACE OU À EMPORTER

PLAT DU JOUR
du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00



NOS SALADES COMPOSÉES
Découvrez nos recettes selon les saisons...





Event by Paroty
TRAITEUR

Cocktail

ET MAINTENANT UN PEU DE SALÉ...

Apéritif, cocktail...



Formule bistronomique et atelier plancha

- Cône gaufrette et carré saumon noix
- Cuillère dégustation et verrine deux couleurs
- Blinis tomate thon et tomate croquante
- Feuilleté escargots, croustade de légumes et torsade de Comté
- Atelier plancha :
- Brochette de filet de bœuf

Formule Terroir

- Canapé frais et wrap crudités
- Miche surprise garnie et tomate croquante
- Cône craquant et blinis tomate thon
- Gougère et torsade de Comté

> 8 pièces salées chaud froid
de 11 à 12,50 € / pers.

> 10 pièces salées chaud froid
de 13 à 15 € / pers.

Formule dînatoire

- Cône gaufrette et carré saumon noix
- Tomato, légumes et verrine couleurs
- Wrap crudités et canapé dégustation
- Cuillère fraîcheur et blinis tomate thon
- Feuilleté escargots, croustade de légumes et torsade de Comté
- 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

> 18 pièces salées et 2 pièces sucrées
de 24 à 28 € / pers.

Buffets



FROIDS OU CHAUDS

Composez vos buffets selon vos envies...

Compris entre
22 et 28 €
par personne

Salades

Choux, lardons,
tomates

Fraîcheur
Comtoise

Océane, crevettes

Niçoise, thon,
tomates

César

Betteraves,
échalotes

Endive, noix,
pommes

Tomate,
mozzarella

Taboulé Maison

Salade de carottes
émincées

Méli-mélo de
Céleri

Concombre crème
citronnée

Poissons

Saumon vapeur

Duo de poissons en terrine

Ballottine de sandre
ou de saumon

Terrine de truite citronnée

Viandes

Rosbif en ardoise

Jambon du Haut Doubs

Ballottines de volaille farcie

Poulet rôti

Rôti de porc

Verrines fraîcheur

Charcuteries

Terrine Maison

Pâté lorrain porc / veau

Salade et fromage
en buffet

Dessert à définir

Plat unique

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
- Glace choco menthe et Get 27
- Rhum raisin / Rhum brun
- Menthe / Get 27
- Citron / Limoncello
- Pomme / Manzana



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
13 et 14,50 €
par personne



Poissons



Les poissons

- Filet de daurade Sébaste, sauce safranée
- Filet de sandre rôti, estouffade de poireaux
- Pavé de saumon et son cortège de la mer
- Cabillaud
- Pavé de daurade
- Maigre
- Dos de lieu noir
- Suprême de turbot
- Omble chevalier
- 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

Les entrées

- Escargots Franc-Comtois
- Croûte Forestière
- Foie Gras Maison



Vianades



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

MENUS TRADITION

Compris entre
28 et 32 €
par personne



N°1

Terrine maison, petite feuille
de verdure et magret rôti



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



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



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



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



Médaille de volaille farci,
sauce paysanne et des deux
légumes



Toast de fromage chaud sur
son mesclun de salade verte



Dessert de votre choix

MENUS GASTRONOMIQUES

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

Compris entre
38 et 45 €
par personne

N°1

Cassolette d'escargots en crème de persil
et son mesclun de jeunes pousses
sous un effiloché de magret rôti

Brochette de lotte et St Jacques fraîches
gâteau d'épinards frais et légumes vapeurs

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 :
velouté de saison, verrine fraîcheur
et magret fumé

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 écran de verdure,
petites noix et cumin

Duo de biscuits en cascade,
coulis de fruits et décor



N°3

Mise en bouche dégustation
Gaspacho tomates, poivrons, sucette de foie gras et canapé fraîcheur

Dos de lieu noir sur tagliatelle de légumes et St Jacques en cascade, sauce safranée

Pause glacée sorbet pomme et manzana fruits frais et décor

Pièce de bœuf grillée et sa volée de morilles fraîches, duo de légumes garnitures et petit gratin de choux fleurs

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

Omble chevalier, poêlée de légumes de saison, sauce franc-comtoise

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

Saint-Jacques en embuscade et son filet de poisson sur légumes braisés

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

Location



SERVICE LOCATION...

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

5,50 €
par personne

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

- 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

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.



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, directrice
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

ESTHÉTIQUE



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.

ESTHÉTIQUE

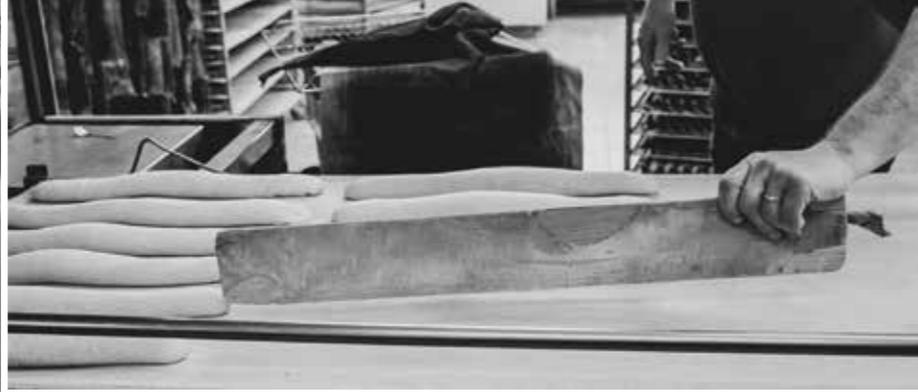
Retrouvez dans notre institut une gamme complète de soins (corps, visage, beauté des mains et pieds), massages, épilation, ongles et maquillage.

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

ocomplexebienetre.fr

Prise de rendez-vous en ligne possible :





QUELQUES RÉFÉRENCES...

Ils 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...

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.
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