



Maison  
*Mitanchey*

TRAITEUR  
Boucherie • Charcuterie

*Carte Traiteur*  
*pour vos*  
*fêtes de fin d'année*  
*2016*

**Dates limites des commandes**  
Pour Noël > le 21/12  
Pour le jour de l'an > le 28/12

MAISON MITANCHEY  
TRAITEUR / BOUCHERIE / CHARCUTERIE  
17 avenue Eiffel - 21000 DIJON  
Tél : 03 80 41 21 15 - contact@mitanchey.fr

# À la carte

## Entrées froides

	Les 100 g	La part
0101 ♦ Foie gras de canard Maison et son chutney	12,00	10,80
0102 ♦ Foie gras de canard frais mi-cuit Maison	12,50	11,25
0104 ♦ Mille feuilles de filet de canard et foie gras		7,50
0105 ♦ Huitres de Bretagne « Paimpol » la DZ n° 3		9,00
0107 ♦ Terrine de sanglier aux fruits secs et foie gras	2,38	
0108 ♦ Galantine de canard aux griottes	2,45	
0109 ♦ Terrine de chevreuil aux marrons et trompettes	2,38	
0110 ♦ Ballottine de ris de veau aux morilles	2,38	
0113 ♦ Boudin blanc nature	1,79	
0114 ♦ Boudin truffé	3,26	
0115 ♦ Boudin aux morilles	2,45	

## Entrées chaudes

	La part
0201 ♦ Feuilleté de Saint Jacques à la fondue de poireaux	7,50
0203 ♦ Cassolette de lotte aux écrevisses	8,80
0204 ♦ Crème brûlée aux langoustines et foie gras	6,80
0205 ♦ Croustade aux fruits de mer	6,10
0206 ♦ Escargots de Bourgogne très gros, la Dz	7,80
0207 ♦ Fricassée d'escargots aux girolles en « profiterole » bourguignonne	7,30
0208 ♦ Bouchée à la reine et ris de veau	6,90
0209 ♦ Coquille Saint Jacques à la Normande	7,50

## Volailles

	La part
0502 ♦ Dinde rôtie - A : farce fine, B : farce aux marrons	7,10
0503 ♦ Ballottine de dinde farce moelleuse aux écrevisses	8,95
0504 ♦ Filet de canette rôtie aux baies de cassia	8,80
0505 ♦ Jambonnette de poulet fermier farcie aux marrons et aux petits légumes	6,10
0506 ♦ Suprême de pintade sauce courte crémée au Bleu Gex	9,80
0507 ♦ Cuisse de chapon cuisinée comme en Bresse (2 personnes)	20,00
0510 ♦ Magret de canard aux griottes ou au poivre vert	8,80
0511 ♦ Suprême de volaille de Bresse AOC au vin Jaune et morilles	12,85
0512 ♦ Caille semi désossée farcie au bloc de foie gras	10,50

## Gibiers

	La part
0601 ♦ Epaulé de sanglier Saint Hubert	8,40
0602 ♦ Sauté de chevreuil au vin blanc et trompettes	9,00
0604 ♦ Civet de cuissot de biche aux champignons	9,00
0605 ♦ Pavé de cuissot de biche aux poivres de Séchouan	9,80
0606 ♦ Pavé de cerf sauce grand veneur	9,80

## Viandes

	La part
0701 ♦ Jambon cuit à l'os saveur morille (2 tranches)	6,20
0702 ♦ Carré d'agneau en croute Bourguignonne, jus romarin	10,45
0703 ♦ Pavé de veau aux morilles	11,45
0704 ♦ Filet de bœuf en croute sauce Périgourdine	13,20
0705 ♦ Mitonné de joue de porc au piment d'Espelette	6,95

## Poissons froids

	Les 100 g	La part
0300 ♦ Truite de Lods (25) fumée par nos soins	6,50	
0301 ♦ Saumon de France au sel de Guérande, fumé par nos soins	7,20	
0303 ♦ Gâteau de gambas et saumon fumé au guacamole		9,20
0304 ♦ Brochet entier décoré (8 pers. min.)		8,25
0305 ♦ Saumon entier décoré (8 pers. min.)		8,05
0306 ♦ Entremet de truite de mer aux amandes Coulis de tomates au basilic		6,20
0310 ♦ Médaillon de langouste	15,00	
0308 ♦ Médaillon de brochet	6,90	
0309 ♦ Médaillon de saumon	6,50	

## Poissons chauds

	La part
0401 ♦ Filet de bar poêlé sauce safranée	11,30
0402 ♦ Lotte sauce armoricaine	10,90
0403 ♦ Filet de flétan sauce chablisienne	8,55
0404 ♦ Pavé de sandre sauce champagne	9,00
0406 ♦ Navarin de lotte aux petits légumes, crème fine de homard	9,00
0407 ♦ Filet de dorade royale, velouté de carottes et coriandre	9,50
0408 ♦ Cassolette de St Jacques et Gambas à la fondue de poireaux	8,65

## Garnitures

	La part
0801 ♦ Gâteau de pommes de terre aux cèpes	3,20
0805 ♦ Poêlée de légumes oubliés	2,80
0806 ♦ Spaetzles	2,80
0807 ♦ Purée de patates douces	3,00
0808 ♦ Flan de potimarron et cèpes	2,80
0809 ♦ Croustade de pommes écrasées, champignons noirs	2,80
0810 ♦ Fricassée de marrons	3,20
0811 ♦ Pomme confite farcie à la gelée de groseille	2,80
0812 ♦ Compotée de choux rouges (idéale avec viandes et gibiers)	2,80

## Fromages

	Le plateau
0901 ♦ Plateau cadeau 8 personnes	26,00
0902 ♦ Plateau cadeau 10 personnes	30,40
0903 ♦ Plateau cadeau 12 personnes	32,70

## Bûche (à commander avant 20/12/16)

	La part
1003 ♦ Bûches de Noël	4,60

(carte en cours de réalisation, pour le choix, nous consulter)

## La cave

Réussissez parfaitement vos accords mets et vins

	La bouteille
Tariquet, sec et fruité (Foie gras)	8,40
Coteau du Layon, moelleux (Foie gras)	14,00
Viré Clessé, bonne douceur (Poissons & Crustacés)	13,35
Chablis Val de Mercy (Escargots, huitres, pavé de sandre)	17,50
Côte de Nuit village, 2005 tasteviné (charcuterie, volailles)	17,80
Gevrey Chambertin, 2002 (gibiers)	28,00
Crémant de Bourgogne, Moingeon (apéritif)	9,00

# Menus à emporter

{Pour 4 personnes minimum}

## 1101 Tradition

20 €  
/pers

Navarin de lotte aux petits légumes

Magret de canard aux griottes de Fougerolles  
Gâteau de pommes de terre aux cèpes

27 €  
/pers

## 1102 Gourmet

Mille feuille de canard et foie gras  
Chutney de figues

Duo de truites fraîches du Haut Doubs *fait maison*  
Filet fumé et mariné au Bourbon

Filet de biche, sauce grand veneur  
Compotée de choux rouges et spaetzles

## 1103 Gastronomes

32 €  
/pers

Foie gras *fait maison*  
Chutney de figues et oignons rouges

Pavé de sandre, sauce au champagne  
et flan de potimarron aux cèpes

Pavé de cerf, sauce grand veneur  
Pommes confites à la gelée de groseille  
Fricassée de marrons

Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations,  
tous les plats de la Maison Mitanchey sont exclusivement réalisés par nos équipes  
avec des produits frais sélectionnés.

## Huitres en provenance directe de Bretagne

N° 2 > 14,00 euros les 12

N° 3 > 9,00 euros les 12

Pensez à  
les réserver !

### JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN

- Les **mardis 20 et 27** de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h30
- Les **mercredis 21 et 28** de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h30
- Les **jeudis 22 et 29** de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h30
- Les **vendredis 23 et 30** de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h30
- Le **samedi 24 et 31** de 8h30 à 13h00 et 14h00 à 18h00

• Le magasin sera fermé le **25/12** et les **1<sup>er</sup> et 2** janvier 2017

La Direction s'associe  
à l'ensemble des collaborateurs  
pour vous souhaiter de joyeuses  
fêtes de fin d'année  
et vous présente ses meilleurs  
vœux pour l'année 2017 !