

Pièces à chauffer

1,45 € pièce

Mini burger de charolais et morbier
Tempura de crevette
Accras de morue
Samossa de volaille
Croquette d'escargot
Croque-monsieur
Nem de légumes
Brochettes de canard aux épices
Croûte aux champignons

Verrine

1,60 € pièce

Verrine de courge aux épices (en saison)
Verrine de betterave et sésame noir
Verrine de crabe avocat mangue
Verrine de chou-fleur et crevette au curry
Verrine de gaspacho de tomate et basilic (en saison)
Verrine de tartare de saumon et chantilly de wasabi

Pièces sucrées

1,45 € pièce

Brownies à la noix de pécan
Croc choc
Verrine d'agrumes
Mini tartelette aux fruits de saison ou chocolat
ou citron meringuée
Craquelin exotique ou clémentine ou chocolat
Cannelé
Tiramisu citron
Forêt noire revisitée
Pot de crème à la fève tonka
Verrine de panacotta coulis cassis de Bourgogne
Autour du pain d'épices et du cassis de Bourgogne
Mini chou chantilly
Finger Bretonnière (pomme)
Duo de Poire et vin chaud (en saison)
Blanc manger ananas graines

Brochette de fruits de saison

1,50 € pièce



N° 76 – janvier 2025

Prix TTC – taux de TVA en vigueur

Ce tarif annule et remplace tous les précédents
Commerce agréé tous titres-restaurants

maison
MITANCHEY

professionnel du goût depuis 1986

COCKTAILS

COMMANDES

03 80 41 21 15

contact@mitanchey.fr

17 Avenue Eiffel à DIJON



NOS FORMULES

Plateau de 20 gougères	7,00 €
Plateau de 30 pièces (gougères et feuilletés divers)	16,00 €
Plateau jambon persillé cube médaillé 2024 .	1,50 €/pers
Plateau 6 pièces (froid)	6,70 €/pers
Plateau 10 pièces (pièces froides et/ou à chauffer)	11,50 €/pers
Plateau 14 pièces (pièces froides et/ou à chauffer)	16,90 €/pers
Plateau 18 pièces (pièces froides, à chauffer, ou sucrées)	21,90 €/pers
Plateau 22 pièces (pièces froides, à chauffer, ou sucrées)	26,90 €/pers
Plateau 4 pièces sucrées	5,00 €/pers

Pour tous nos plateaux, le minimum de commande est de 6 personnes. Ils seront réalisés en fonction des saisons et de nos productions.

Nos pains surprise 64 pièces

Traditionnel aux différentes saveurs	40,00 €
Aux deux truites Truite fumée et rillettes de truite	44,00 €
Charcutier Cochon de la ferme de Borgirault à Grancey le château	40,00 €

Notre assiette végétarienne

Croque légumes de saison (10 personnes) (bâtonnets de carotte, céleri, chou-fleur, concombre...)	7,90 €
--	--------

NOS AMUSES BOUCHES

Pièces simples	1,10 € pièce
Gougères maison (lot de 3 pièces) Feuilleté (lot de 3 pièces) Mini pâté en croûte cocktail	

Canapés	1,45 € pièce
Gravlax de saumon (origine Europe) Mini burger bourguignon Papillote de canard fumé et mousse de foie gras Pressé de volaille de Bourgogne au foie gras Blinis de rillettes de truite de Côte d’Or Mini club sandwich poulet crudité Mini club sandwich végétarien Mille-feuille de saumon mozzarella Mini buns crottin de chavignol, tomate confite et roquette Mini chou au Vougeot et fines herbes Navette à l’encre de seiche, truite fumée de Côte d’Or et crème d’aneth Navette aux herbes végétarienne Briochette de foie de canard au porto Warp végétarien Wrap au poulet, pesto et tomate séchée Nâan au curry de poulet et sésame noir Carpaccio de génisse charolaise, pesto et parmesan Craquelin aux écrevisses Croûte aux asperges (en saison) Barquette aux champignons	

Vous pouvez confectionner un plateau sur mesure en choisissant parmi toutes nos pièces froides et/ou à chauffer et nos pièces sucrées.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.

NOS AMUSES BOUCHES

Pièces gala	1,80 € pièce
Macaron et foie gras Navette au foie gras Carpaccio de St Jacques aux agrumes Mini vol au vent roquefort, poire, chips de lard Finger de pain d’épices au foie gras Gaufrette mascarpone et truite fumée de Côte d’Or	

