

Menu Gourmet

+ 1 bouteille de Crémant de bourgogne *

Mise en bouche :
Capuccino de cèpes

*

Foie gras de canard maison
et son chutney

*

Nage de saumon et
Saint-Jacques aux légumes

*

Souris de chevreuil,
sauce Cognac

*

Fricassée de légumes racines
et gratin de pommes de terre
aux girolles

34,00 € TTC

Menu Gastronom

+ 1 bouteille de Crémant de bourgogne *

Mise en bouche :
Capuccino de cèpes

*

Mille-feuille de foie gras
et magret de canard

*

Pavé de sandre aux morilles

*

Paleron de veau jus crémé

*

Fricassée de légumes racines
et gratin de pommes de terre
aux girolles

39,00 € TTC

Possibilité de dessert

+4,50 € TTC

Chocolat noir et poivre de cassis
Pain d'épices et clémentine de Corse
Poivre et citron vert

*Pour toute commande de 4 menus,
la Maison Mitanchey offre 1 bouteille de Crémant.

Jours et horaires d'ouverture du magasin

Du mardi au vendredi
9h00 à 19h00

•

Samedi
8h00 à 1900

•

Dimanche
8h30 à 12h30

Ouverture pendant les fêtes

Mercredi 24 décembre
8h00 à 15h00

•

Mercredi 31 décembre
8h00 à 15h00

Jours de fermeture

25 décembre 2025 et 2 janvier 2026

MM

17 avenue Eiffel, 21000 Dijon

03 80 41 21 15

contact@mitanchey.fr

maison
MITANCHEY

professionnel du goût depuis 1986

*Carte des
fêtes*

Dates limites des commandes

18/12 pour Noël, 26/12 pour le jour de l'an

Les amuse-bouches		
1201	Plateau 4 personnes	32,00
Finger de pain d'épices au foie gras, pain nordique et truite fumée, verrine chou-fleur aux épices de Noël, papillote de magret de canard et foie gras, gaufrette mascarpone et truite fumée, gravlax de saumon		
1202	Plateau 6 personnes	47,00
1203	Plateau gala 4 personnes	42,00
Finger de pain d'épices au foie gras, pain nordique et truite fumée, verrine chou-fleur aux épices de Noël, papillote de magret de canard et foie gras, gaufrette mascarpone et truite fumée, gravlax de saumon		
+macaron et foie gras, verrine de crabe avocat mangue		
1204	Plateau gala 6 personnes	62,50
Merci de nous contacter pour les plateaux sur-mesure pour 8 personnes ou plus		
Huîtres		
0104	N° 2 : 14,50 € les 12	
0105	N° 3 : 10,00 € les 12	
0106	N° 4 : 8,50 € les 12	
Foie gras		
0101	Foie gras de canard maison et son chutney (80gr)	la part 12,00
0102	Mille-feuille de foie gras et magret de canard (80gr)	13,00
0103	Foie gras et ris de veau	17,00
Entrées froides		
0107	Galantine de volaille de Bresse vin jaune et morilles	les 100g 3,90
0108	Galantine de sanglier aux fruits secs et pépites de foie gras	3,90
0109	Terrine de chevreuil aux châtaignes	3,40
0110	Pâté en croûte de biche à la forestière	4,90
Entrées chaudes		
0113	Boudin blanc nature	les 100g la part 1,95
0115	Boudin blanc aux morilles	2,70
0114	Boudin blanc truffé	3,50
0201	Cuisses de grenouille en persillade	7,60
0203	Marmitte de joue de sandre et fruits de mer	8,50
0204	Tatin de foie gras et pomme caramélisée	8,90
0206	Escargots de Bourgogne très gros (la douzaine)	8,50
0205	Cassolette d'écrevisses aux girolles	8,90
0209	Coquille Saint-Jacques à la normande	8,90

Poissons froids		
0300	Truite de Côte d'Or fumée par nos soins	les 100g la part 7,00
0301	Saumon gravlax	7,00
0308	Médaillon de brochet et sa garniture	8,50
0309	Médaillon de saumon et sa garniture	8,00
0302	Rillettes de truite de Côte d'Or	3,50
Poissons chauds		
0401	Filet de Saint-Pierre rôti sauce homardine, brunoise de légumes	la part 9,50
0402	Nage de saumon et Saint-Jacques	12,00
0403	Pavé de sandre aux morilles, sauce champagne	14,00
0404	Filet de flétan, sauce chablisienne	11,00
0405	Quenelle de brochet, sauce aux écrevisses	8,00
0406	Saint-Jacques à la vanille Bourbon	12,00
Volailles		
0501	Dinde rôtie farce fine	la part 8,50
0502	Cuisse de chapon farcie marron et foie gras	11,00
0503	Suprême de pintade au foie gras et girolles	12,50
0504	Filet de volaille grillé aux écrevisses	11,00
0505	Ballotine de volaille comté et noix	9,50
0506	Suprême de volaille de Bresse AOC au vin jaune et morilles	13,00
0507	Demi pigeon farci	12,50
Viandes		
0701	Pavé de veau aux morilles	la part 13,90
0702	Filet de bœuf en croûte, sauce à la truffe de Bourgogne	18,50
0703	Paleron de veau jus crème	12,00
0704	Mignon de porc aux girolles	10,50
Gibiers		
0601	Souris de chevreuil sauce Cognac	la part 11,00
0602	Sauté de chevreuil au vin blanc et trompettes	14,00
0603	Cuissot de sanglier rôti sauce aux figues	13,00
0604	Pavé de biche sauce grand veneur	14,50

Garnitures		
0801	Crèmeux de panais et pomme de terre	la part 3,00
0802	Gratin de pomme de terre aux girolles	3,50
0803	Flan de potimarron aux éclats de châtaignes	3,00
0804	Duchesse de patate douce	2,50
0805	Mille-feuille de pomme de terre et légumes d'hiver	3,00
0806	Fricassée de légumes racines	2,90
Fromages		
0901	Plateau cadeau 8 personnes	la part 3,00
0902	Plateau cadeau 10 personnes	3,50
0903	Plateau cadeau 12 personnes	3,50
Bûches		
Individuelle, pour 4 ou 6 personnes		la part
1001	Chocolat noir et poivre de cassis	4,50
1002	Pain d'épices et clémentine de Corse	4,50
1003	Poire et citron vert	4,50

Découvrez également nos menus	
Menu Gourmet	Menu Gastronom
34,00 € TTC	39,00 € TTC

Dates limites des commandes	
18/12 pour Noël, 26/12 pour le jour de l’an	

