Menu Gourmet

+ 1 bouteille de Crémant de bourgogne *

Mise en bouche :
velouté de panais, noisettes,
huile de truffe

*

Pâté en croûte de volaille
noisette, foie gras et fruits secs

*

St Jacques à la vanille Bourbon
et petits légumes

*

Filet de volaille farci,
jus lié et ses trompettes

*

Carottes aux quatres épices
et duchesse de pomme de terre

35,00 € TTC

Menu Gastronome

+ 1 bouteille de Crémant de bourgogne *

Mise en bouche :
velouté de panais, noisettes,
huile de truffe

*

Foie gras de canard maison
et son chutney

*

Pavé de maigre snacké, sauce vierge
et petits légumes

*

Noix de joue de bœuf
au poivre de Timut

*

Carottes aux quatres épices
et duchesse de pomme de terre

40,00 € TTC

Possibilité de dessert

+4,50 € TTC

Coussin exotique
Coussin gourmand
Coussin bourguignon

*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 19h00

•

Dimanche
8h30 à 12h30

Ouverture pendant les fêtes

Jeudi 24 décembre
8h00 à 15h00

•

Jeudi 31 décembre
8h00 à 15h00

Jours de fermeture

25 décembre 2026 et du 1er au 4 janvier 2027

17 avenue Eiffel, 21000 Dijon
03 80 41 21 15
contact@mitanchey.fr

création agence ah - www.agence-ah.fr

maison
MITANCHEY
professionnel du goût depuis 1986

CARTE DES *fêtes*

Dates limites des commandes

19/12 pour Noël, 26/12 pour le jour de l'an

Les amuse-bouches (minimum 4 personnes)

		la part
1201	**Plateau Classique**	9,50
	Griotte et foie gras en gelée	
	Cappuccino de carotte	
	Mini gaufrette mascarpone et truite fumée	
	Macaron salé tomate basilic	
	Blini piquillos houmous et sésame noir	
	Gravlax de saumon	
1203	**Plateau Gala**	13,00
	Base plateau classique +	
	Ballotine de volaille vin jaune et pistaches, tuile de sarrasin	
	Tataki de canard à l'orange	

Huîtres

		les 12
0104	N° 2	14,50
0105	N° 3	10,00
0106	N° 4	8,50

Foie gras

		la part
0101	Foie gras de canard maison et son chutney (80gr)	9,80
0102	Mille-feuille de foie gras et magret de canard (80gr)	10,50
0103	Foie gras à l'abricot (80gr)	9,00

Entrées froides

		la part
0107	Galantine de volaille de bresse vin jaune et morilles	3,90
0108	Opéra (canard, foie gras, noisette et pistache)	4,50
0109	Terrine de chevreuil aux châtaignes	3,40
0110	Pâté en croûte de volaille noisette, foie gras et fruits secs	3,90

Entrées chaudes

		la part
0201	Cuisses de grenouilles en persillade	7,60
0203	Duo d'oeufs pochés à la crème de pleurotes, tuile de sarrasin	6,50
0204	Tatin de foie gras et pomme caramélisée	8,90
0206	Escargot de Bourgogne très gros (la douzaine)	11,00
0205	Cassolette de joue de sandre et petites gambas, sauce Noilly Prat	8,90
0209	Coquille Saint-Jacques à la normande	8,90

Poissons froids

		la part
0300	Truite de Côte d'Or fumée par nos soins (100gr)	7,00
0301	Saumon gravlax (100gr)	7,00
0308	Médaillon de brochet et sa garniture	8,50
0309	Médaillon de saumon et sa garniture	8,00
0302	Aspic de truite fumée, œuf mollet et avocat	3,50

Poissons chauds

		la part
0401	Filet de Saint-Pierre rôti sauce homardine, brunoise de légumes	9,50
0402	Nage de saumon et Saint-Jacques	12,00
0403	Dos de cabillaud aux morilles, sauce champagne	14,00
0404	Pavé de maigre snacké, sauce vierge	13,00
0405	Filet de rouget et médaillon de lotte sauce aux herbes fraîches	12,00
0406	Saint-Jacques à la vanille Bourbon	12,00

Volailles

		la part
0501	Dinde rôtie farce fine	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 farci, jus lié et ses trompettes	11,00
0505	Ballotine aux pistaches et vin jaune	9,50
0506	Suprême de volaille de Bresse AOC au vin jaune et morilles	13,00

Viandes

		la part
0701	Noix de joue de bœuf au poivre de Timut	12,50
0702	Filet de bœuf en croûte et duxelles de champignons (min. 4 personnes)	18,50
0703	Paleron de veau aux trompettes	12,00
0704	Epaule d'agneau confite aux épices de Noël	9,50
0705	Pulled pork au cassis, pinot noir et anis étoilé	9,00
0706	Tournedos de magret de canard sauce aux agrumes	11,00

Gibiers

		la part
0602	Médaillon de cerf sauce poivrade	14,50
0603	Filet mignon de sanglier, pain d'épices et sauce au cassis	13,00
0604	Sauté de cerf sauce grand veneur et airelles	14,00

Garnitures

		la part
0801	Crémeux de panais et pomme de terre	3,00
0802	Entremet de carottes aux quatre épices	3,00
0803	Flan de potimarron aux éclats de châtaignes	3,50
0804	Patate douce au gingembre confit	2,50
0805	Mille feuille de pomme de terre et duxelles de champignons	3,50
0806	Crosnes, chou romanesco et champignons en persillade	3,00
0807	Duchesse de pomme de terre	3,50

Fromages (minimum 8 personnes)

		la part
0901	Plateau classique (Comté, Rocamadour, Citeaux)	5,00
0902	Plateau gala (Comté, Rocamadour, Citeaux, Brillat-Savarin , Epoisses)	7,50

Desserts

Dessert individuel uniquement

		la part
1001	Coussin exotique (insert mangue passion, coulis de fruits exotiques)	4,50
1002	Coussin gourmand chocolat (insert crème brulée au caramel beurre salé et coulis de fruits rouges)	4,50
1003	Coussin bourguignon (mélé de cassis Briottet, compotée de cassis - avec alcool)	4,50

Découvrez également nos menus

Menu Gourmet	Menu Gastronome
35,00 € TTC	40,00 € TTC

Dates limites des commandes

19/12 pour Noël, 26/12 pour le jour de l'an