

Serge Barbier  
Pâtissier, Chocolatier,  
Traiteur



27 rue Maréchal Leclerc  
21400 Châtillon sur Seine  
Tel: 03-80-91-13-22

## Les apéritifs et buffet dînatoire

|                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| Fours salés                                                  | 50.00 €/kg |
| Canapés                                                      | 1.50 €/pce |
| Maretti garnie                                               | 1.50 €/pce |
| Mini sandwich légume                                         | 1.50 €/pce |
| Verrines assorties                                           | 2.00 €/pce |
| Brochettes de volaille à l'ananas ou canard à l'orange       | 2.00 €/pce |
| Pain surprise charcuterie ou Roquefort noir ( 40 sandwiches) | 40 €       |
| Pain surprise saumon fumé maison ( 40 sandwiches)            | 46 €       |
| Brioche crabes ( 24 sandwiches)                              | 50 €       |
| Pâté en croûte cocktail                                      | 40 €/kg    |



## Charcuterie maison 40 €/kg

Ballotines

Volaille aux truffes

Volaille citrons

Canard au poivre vert

Volaille mousse de volaille ( tranche)



## Les Terrines 40 €/kg

Canard au foie gras

Volaille au truffe

Volaille au citron

Forestière aux morilles

Terrine de légumes

Terrine de saumon

Jambon persillés

Paté en croute de porc ou de canards



Pour Noël terrine de noix de St Jacques maison 50 €/ kg

## Les entrées chaudes

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Escargots de Bourgogne maison | 10 € la douzaine |
| Bouchées à la reine           | 5,50 €/ pièce    |
| Bouchées aux fruits de mer    | 6,50 €/ pièce    |
| Coquilles Saint Jacques       | 9 €/ pièce       |
| Clafoutis d'écrevisses        | 15 €/ pièce      |
| Oeuf Meurette                 | 8 €              |

## Les feuilletés

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Feuilleté jambon           | 36 €/ kg |
| Darioles de volailles      | 36 €/ kg |
| Paté à la viande           | 36 €/ kg |
| Tourte Bressane            | 36 €/ kg |
| Tourte aux poireaux        | 36 €/ kg |
| Feuilletés fruits de mer   | 42 €/ kg |
| Feuilletés épinards saumon | 42 €/ kg |
| Feuilletés saumon Bressane | 42 €/ kg |

## La cuisine chaude

### Les poissons:

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| Bar sauce crémant                      | 15 € la part |
| Gratin Queues d'écrevisse              | 18 € la part |
| Sole à la Dieppoises                   | 18 € la part |
| Lotte à L'américaine                   | 22 € la part |
| Gratin de fruits de mer et de poissons | 22 € la part |
| Homard à l'américaine                  | 35 € la part |

### Les viandes:



|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Poulet aux morilles           | 20 € la part |
| Filet de cailles aux morilles | 20 € la part |
| Riz de veau aux Truffes       | 16 € la part |
| Chapon aux marrons            | 15 € la part |

# *Les menus*

**30 €**

*Deux fours salés, deux gougères*

*Six escargots*

*Chapon*

*Bûchette ou calendrier*

**60 €**

*Deux fours salés, une navette, une verrine*

*Une tranche de foie gras de canard maison*

*Gratin de fruits de mer et de poisson*

*Chapon aux marrons*

*Bûchette ou Calendrier*

**80 €**

*Un canapé, une navette, une verrine*

*Une tranche de foie gras de canard maison*

*Komard à l'américaine*

*Filet de caille aux morilles*

*Bûchette ou Calendrier*

# Spécialités

*Saumon fumé maison* 90 €/kg

*Foie gras de canard maison* 220 €/kg

*Boudin blanc truffé* 70 €/kg



## Nos desserts

Nos bûches traditionnelles: 50 €/ kg

Café, chocolat, praliné, Grand Marnier

Nos bûches Bavaroises : 50 €/ kg

Framboise,

Forêt noire,

Royal au chocolat

Délices de Bourgogne,

Délice poires

Maya: passion, chocolat blanc

Pop: Mousse popcorn, croustillant cookies  
crèmeux vanille, caramel

Noisette: Biscuit noisette, croustillant noisette  
crèmeux noisette, compotée poire

## *Nos desserts glacés*

Nos bûches glacées: 6 € par pers.

Vanille griotte

Vanille framboise

Vanille passion

Poire marron

Oacherin: 6 € par pers.

Vanille framboise

Vanille griotte

Vanille cassis

Passion framboise

Mougat glacé 6 € par pers.

Omelette Norvégienne 6 € par pers.

Grand Marnier

Framboise

# Pour le 1<sup>er</sup> Janvier

## Nos desserts:



|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Petits fours frais         | 50 €/kg          |
| Assiettes de nougatines    | 9.00 € par pers. |
| Marmitte glacée (2 boules) | 9.00 € par pers. |

## Nos entremets: 42 €/kg

*Charlotte chocolat*

*Forêt noire*



*Charlotte framboise*

*Saint Vores*



*Délice poire*

*Royal chocolat*

*Délice de Bourgogne*



## Nos calendriers:

Café, chocolat, Grand Marnier, praliné

*Caprices*

*Opéra*

*Maya*

*Valencia*

*Lemplier*

*Succès framboises*

*Chiffonade*

*Dijonnais*

## *Pour faire plaisir*

*La chocolaterie vous propose boîtes, ballotins garnis d'un assortiment de chocolat entièrement réalisés à partir de chocolat pur beurre de cacao, dont les recettes ont été élaborées dans notre laboratoire.*



# *Pour faire plaisir*

*Le salon de thé vous propose ses boîtes et coffrets garnis  
Sans oublier la vente en vrac de thé d'origine et de la  
plus grande qualité.*

*" Distribution Damman "*

