

LA TABLE DE DOMINIQUE

— PAR —
DANSARD TRAITEUR

Pour retirer vos commandes :

Boutique Maison Dansard
31 Rue Général de Gaulle
MARCIGNY

⋮

Maison Dansard
175 Route de Notre Dame
SAINT VINCENT DE BOISSET



Nos produits à emporter

APERITIFS

TD

EN PETITS POTS À TARTINER

Rillettes de saumon (200g)	9.00€
Crème d'artichauts à la truffe d'été (200g)	7.50€
Anchoïade à partager (200g)	8.50€
Houmous (200g)	4.50€
Rillettes de canard (200g) 9.90€	9.00€
Rillettes de thon (200g)	8.50€
Bolognaise de poulpe aux olives taggiasche (165g)	7.40€
Pain grillé (20 tranches)	2.00€

PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuterie (160 grs.)

Jambon sec, jambon persillé, rosette, terrine campagnarde, jambon cuit à l'os avec pain	6.20€
Supplément fromage de chèvre Charolais affiné	2.20€

Planche de charcuterie (160 grs.)

Jambon sec du Morvan, jambon persillé, rosette, terrine campagnarde avec pain	9.30€
Supplément fromage de chèvre Charolais affiné	2.20€

QUELQUES CRUDITÉS

A grignoter du bout des doigts (120 pièces)	26.00€
---	--------

TARTELETTES SALÉES

Artichaut et jambon cru	3.50€
Saumon cuit et légumes	3.50€
Légumes assortis	2.20€

MINI SANDWICHS ASSORTIS

Plateau mini clubs sur pique bambou (48 pièces)	21.90€
Mini sandwichs assortis (48 pièces)	52.20€
Pain surprise (30 pièces)	30.00€
Pain surprise (80 pièces)	72.00€



COCKTAILS

TD

POUR VOUS ACCUEILLIR

Plateau mini pizzas (48 pièces)	14.00€
Plateau mini quiches (48 pièces)	21.00€
Plateau fours feuilletés froids (48 pièces)	27.00€
Plateau fours feuilletés à réchauffer (48 pièces)	34.00€
Mini Pizza au jambon (pièce)	0.20€
Mini Quiche au jambon (pièce)	0.40€
Gougère Bourguignonne (pièce)	0.30€

PASSONS UN MOMENT ENSEMBLE

Plateau de toasts assortis (48 pièces)	54.30€
--	--------

POUR VOUS RAFRAÎCHIR

Coffret 12 verrines "Crabe au cumin et piment d'Espelette"	15.00€
Coffret 12 verrines "Chèvre frais au parfum de Provence"	15.00€
Coffret 12 verrines "Coquetier à la Provençale"	23.00€

FRICASSÉES EN CASSOLETTES

Coffret de 12 "Queue de langoustine flambée au cognac"	26.00€
Coffre de 12 "Noix de St Jacques aux épices et soja"	34.00€
Coffret de 12 "Parfait de foie gras"	37.00€

LES DINATOIRES

Tartare de boeuf Charolais	3.70€
Raviole d'escargots de Bourgogne aux petits légumes du moment, parfum des sous bois du Morvan	3.00€
Dos de cabillaud à la crème de langoustine	6.00€
Chiffonnade de saumon mariné à l'aneth	6.00€
Paleron de boeuf, jus de cuisson réduit lié aux légumes, crème de carottes et tagliatelles de courgettes	4.00€
Fraicheur de l'océan et son salpicon à l'huile d'olive	7.00€

ENTRÉES FROIDES

TD

Pâté en croute sur sa petite salade	4.20€
Saumon poché aux jeunes pousses, balsamique réduit et huile d'olive	6.00€
Superposé de cabillaud au caviar d'aubergine	6.30€
Tomate au chèvre frais, basilic et huile d'olive	7.30€
Gambas sautées à l'huile de chorizo, guacamole au curcuma, coriandre fraîche et tuile de sésame grillée	8.50€
Carpaccio de truite fumée, blinis au sarrasin, huile de basilic, crème légère citron vert	9.50€
Foie gras légèrement fumé au pain d'épices et compotée de figue au Banyuls	9.90€

ENTRÉES CHAUDES

TD

Aile de raie au beurre de câpres	8.00€
Croustillant d'asperges croquantes en émulsion	12.80€
Rosace de St Jacques sur sa fondue de poireaux	14.00€
En verrine, raviole de cuisses de grenouille, crème d'ail jus de viande et de cresson	14.00€
Lotte rôtie au jus de veau corsé	14.50€



LES VIANDES GARNIES

TD

Travers de cochon, sauce barbecue, pomme de terre grenaille et haricot rôtis	7.20€
Filet de boeuf en fine croûte pâtissière, pommes confites en éventail, petit craquant au beurre	18.75€
Poularde à la royale	14.36€
Tête de veau, sauce gribiche, pomme de terre vapeur	9.60€
Cuisse de canette au gros sel et son beurre d'estragon	8.95€
Paleron de veau confit au Chardonnay et estragon, fèves au thym, jus de moutarde de cassis de chez Fallot	13.80€

LES TRADITIONNELS

TD

Paella	8.70€
Coq au Vin	9.00€
Poulet à la crème	8.50€
Boeuf Bourguignon	12.00€
Choucroute grande tradition	12.00€
Tajine de coquelet au citron confit	12.00€
Couscous : Agneau - Poulet - Merguez	12.00€

Légumes au Choix	
Purée de carottes	1.00€
Tagliatelles de légumes à l'huile d'olive	1.20€
Pomme de terre vapeur	1.30€
Pates fraîches	1.40€

LES BUFFETS À COMPOSER

TD

SALADES

Prévoir 150 gr. par personne

Tagliatelles de pâtes, pistou et copeau de Parmigiano(kg)	16.30€
Salade douceur (kg)	21.90€
Salade niçoise (kg)	25.20€
Salade tomate, chèvre frais du Charolais, basilic (kg)	30.29€

VIANDES ET CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon cru, rosette	3.80€ / pers.
Jambon blanc, jambon cru et terrine aux 2 canards	4.90€ / pers.
Jambon blanc, coquelet et rôti de porc	5.40€ / pers.
Rosbeef et magret de canard	10.40€ / pers.

LES DESSERTS

TD

PIÈCES MONTÉES

Pièce montée en chou traditionnelle 1.20€/ chou
Pièce montée en macarons 1.30€/ macarons
Décors socle en nougatine 35.95€

ENTREMETS

Fraisier
Entremet aux fruits avec coulis de framboises
Feuilletine au chocolat
Marjolaine au chocolat
Marjolaine aux poires *A partir de 3.80€ la portion*

LES GLACÉS

Vacherin
Coupe nougatine et sorbet *A partir de 2.80€ la portion*

Nos glaces et sorbets maison :
Vanille, fraise, framboise, cassis, passion, citron vert, chocolat,
mandarine, praliné, caramel *A partir de 15.00€ le litre*

ASSIETTES DE DESSERTS

Feuilletine, framboisier, fruits frais pelés à vif
Marjolaine au chocolat, et aux poires *A partir de 4.30€*

DOUCEURS SUCRÉS

Mignardise assortie 1.30€ la pièce

LES PETITS PLUS

Location de matériel
Vaisselle
Nappage en tissus
Chef à domicile
Prestation de service
Livraison
Nous consulter



Maison Dansard Traiteur



maisondansard

03.85.25.36.08

contact@dansard-traiteur.fr

www.dansard-traiteur.fr