



Plats en fête !

2022

Carte des plats à emporter pour  
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Tous nos produits et desserts sont élaborés «Maison»  
avec des produits bruts de qualité

LE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE  
SUD OUEST- **PRIX À LA PORTION DE 70 G**

- Terrine de foie gras frais de canard Maison, compote de figues/épices 12 € 00

**ENTRÉES FROIDES** Prix à la Portion

- Terrine de Saint Jacques, légumes d'hiver,  
mayonnaise au citron confit ..... 12 € 00
- Demi langouste à la Parisienne, mayonnaise  
à la truffe de Bourgogne ..... 25 € 00

**NOS FILETS DE SAUMONS** *Origine îles Féroé* Prix à la Portion de 100 g

- Saumon frais mariné par nos soins à l'aneth et citron vert ..... 8 € 00
- Saumon frais fumé par nos soins au bois de hêtre ..... 8 € 00

**NOS FILETS DE TRUITES** de lac du Jura Prix à la Portion de 100 g

- Truite fraîche **marinée** par nos soins à l'aneth et citron vert ..... 6 € 90
- Truite fraîche **fumée** par nos soins au bois de hêtre ..... 6 € 90

**LES PÂTÉS EN CROÛTE** - Prix à la Tranche - Les 150 grammes

- Pithiviers de filets de caille et foie gras de canard au vieux Porto ..... 6 € 30
- Pâté en croûte de ris de veau, foie gras de canard/morilles,  
gelée de vin jaune ..... 6 € 75
- Pâté croûte des Halles, veau/canard, pistaches  
et poivre vert de Madagascar ..... 6 € 00



## ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine de tradition .....	5 € 20
Brioche feuilletée volaille/morilles et vin Jaune .....	8 € 90
La douzaine d'escargots de bourgogne, beurre persillé maison .....	12 € 00
La traditionnelle coquille Saint Jacques à la Normande .....	7 € 80

## LES BOUDINS BLANCS - Prix à la Portion de 125 g

Boudin blanc Grand Hermine .....	4 € 40
Boudin blanc à l'ancienne, à la truffe d'été 1% .....	8 € 60

---

## POISSONS ET CRUSTACÉS      Prix à la Portion


Tronçon de lotte, sauce au pistil de safran .....	17 € 80
Corolle de sole tropicale, crème de homard à l'Américaine .....	12 € 80
Quenelle de brochet maison, écrevisses/champignons de Paris, sauce Nantua .....	9 € 30

## VIANDES - Prix à la Portion

Pavé de filet de veau fermier, sauce Périgourdine aux truffes de Bourgogne .....	17 € 90
Fondant de chapon en farce fine, crème de noix et vin jaune .....	14 € 20
Chapon de pintade fermier Label rouge, sauce aux morilles .....	18 € 60
Cuissot de chevreuil rôti, sauce poivrade .....	13 € 80

## LÉGUMES - Prix à la Portion 250g

Cocotte de légumes d'autrefois, bouillon de châtaignes .....	4 € 50
Risotto de courge rouge, Parmesan et Huile d'Olive .....	4 € 50
Pomme purée maison .....	4 € 50
Flan de potimarron aux châtaignes grillées (la pièce) .....	3 € 20
Galette de pomme de terre (la pièce) .....	3 € 20
Epinars à la crème AOP .....	4 € 00
Polenta crémeuse aux cèpes .....	5 € 00



# CHERS CLIENTS

**POUR LA PRISE DE COMMANDE, 2 POSSIBILITÉS :**

- 1 - Aux Halles Centrales
- 2 - Par téléphone ou par mail

*Aucune commande ne sera prise en compte sur les réseaux sociaux*

---

**POUR LE RETRAIT DES COMMANDES,**

Le 24 et le 31 décembre

Au restaurant de 10h à 17h ou aux Halles Centrales de 9h à 13h (à préciser lors de la commande).

**Date limite de commande :**

**Mardi 20 décembre**  
(pour le 24)

**Mardi 27 décembre**  
(pour le 31)

## RESTAURANT

3, rue du Pré Potet, 21121 AHUY

## HALLES CENTRALES

Côté rue Odebert, 21000 DIJON

*Bon appetit...*



 [contact@cotecolombo.fr](mailto:contact@cotecolombo.fr)

 06 70 32 91 27

 Halles de Dijon

[www.cotecolombo.fr](http://www.cotecolombo.fr)