

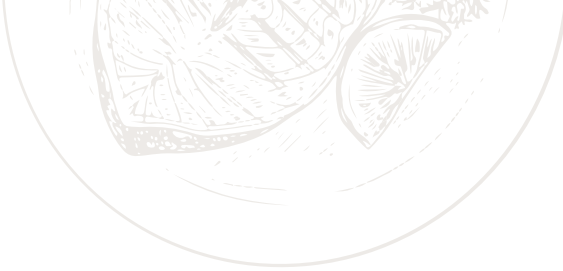


Plats en fête ! 2023

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



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



FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE SUD-OUEST

Prix à la
portion de 70g

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

ENTRÉES FROIDES

Prix à la
portion

- Terrine de noix de Saint Jacques, légumes d'hiver,
mayonnaise au citron confit 9,40€
- Demi homard à la Parisienne,
mayonnaise à la truffe de Bourgogne 25,00€

Prix à la portion
de 100g

NOS FILETS DE SAUMONS - *Origine îles Féroé*

- Saumon frais fumé par nos soins au bois de hêtre 8,00€

NOS FILETS DE TRUITES DE LAC DU JURA

- Truite fraîche fumée par nos soins au bois de hêtre 6,90€

LES PÂTÉS EN CROÛTE SUR-MESURE

Par tranche
de 150g

- Pithiviers de filets de caille et foie gras de canard au vieux Porto
(à réchauffer) 6,30€
- Pâté en croûte de ris de veau, foie gras de canard/morilles 6,75€
- Pâté croûte des Halles, veau/volaille, pistaches et poivre vert
de Madagascar 6,00€



ENTRÉES CHAUDES (à remettre en température par vos soins)

Par pers.

Brioche feuilletée aux morilles et vin Jaune	8,90€
Bouchée à la reine maison sauce Aurore, quenelle de veau, volaille, champignons de paris	6,90€
La douzaine d'escargots de bourgogne, beurre persillé maison	12,00€
La traditionnelle coquille Saint Jacques à la Normande	8,60€

LES BOUDINS BLANCS (Prix à la Portion de 125 g)

Boudin blanc Grande 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, crème de homard	15,90€
Dos de sandre poché, sauce oseille	14,60€
Quenelle de brochet maison, écrevisses décortiquées, 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€
Pintade chaponnée fermière Label rouge des Landes, sauce aux morilles	18,60€
Cuissot de chevreuil rôti, sauce poivrade	13,80€

LÉGUMES (Prix à la Portion 180g)

Cocotte de légumes d'autrefois, châtaignes d'eau	4,50€
Risotto de courge rouge, Parmesan et Huile d'Olive	4,50€
Pomme purée maison	4,50€
Epinards à la crème AOP	4,00€
Polenta crémeuse aux cèpes	5,00€
Flan de potimarron aux châtaignes grillées (la pièce de 100g environ)	3,20€
Galette de pomme de terre (la pièce 120 g environ)	3,50€



COMMANDES

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

POUR LA PRISE DE COMMANDE, 2 POSSIBILITÉS :

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

POUR LE RETRAIT DES COMMANDES,

Uniquement aux Halles Centrales de 9h à 13h
(à préciser lors de la commande),
les 23 & 24, ainsi que les 30 & 31 décembre.

DATE LIMITE DE COMMANDE :

Mercredi 20 décembre
(pour le 24)

Mercredi 27 décembre
(pour le 31)



HALLES CENTRALES
Côté rue Odebert, 21000 DIJON



✉
contact@cotecolombo.fr

☎
06 70 32 91 27

📍
Halles de Dijon

www.cotecolombo.fr