

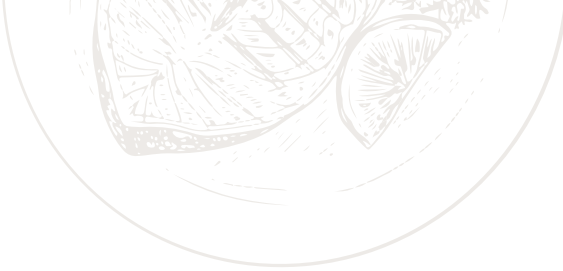


Plats en fête ! 2024

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,
chutney de figues/épices 12,00€

LE HOMARD

Prix à la
portion

- Demi homard à la Parisienne,
mayonnaise à la truffe de Bourgogne 29,00€

NOS FILETS DE SAUMONS - *Origine îles Féroé*

Prix à la portion
de 100g

- 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 7,90€

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€

LES PÂTÉS EN CROÛTE (*Prix à la tranche - Les 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, faisan, châtaignes et poivre de Madagascar 6,00€

Les poids proposés sont donnés à titre indicatif à la portion pour une personne

Nos produits étant frais, sont fonction du marché et des arrivages.




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€

POISSONS ET CRUSTACÉS (Prix à la Portion)	
Tronçon de lotte, crème de homard	15,80€
Dos de sandre, sauce Champagne	13,60€
Quenelle de brochet maison, écrevisses décortiquées, sauce Nantua	9,30€

VIANDES (Prix à la Portion)	
Magret d'oie farci de cèpes, crème de noix et vin jaune	12,90€
Pavé de veau fermier, sauce Périgourdine aux truffes de Bourgogne	17,90€
Pintade chaponnée fermière Label rouge des Landes, sauce aux morilles	17,90€
Tranche de cuissot de chevreuil rôti façon Grand Veneur	14,80€

LÉGUMES (Prix à la Portion 160g)	
Cocotte de légumes d'autrefois, châtaignes d'eau	3,80€
Risotto de courge, Parmesan et Huile d'Olive	3,80€
Pomme purée maison	3,80€
Epinards à la crème AOP	3,80€
Polenta crémeuse aux cèpes	3,80€
Flan de potimarron aux châtaignes grillées (la pièce de 100g environ)	3,80€
Galette de pomme de terre (la pièce 120 g environ)	3,80€



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 :

Samedi 21 décembre
(pour le 24)

Samedi 28 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