

POUR VOS « BARBECUE »

Saucisses

Saucisses.....	11.45 €/kg
(Merguez, Merguez Orientale, Saucisse d'Agneau au Curry, Saucisse d'Agneau aux Herbes, Saucisse Pur Porc, Saucisse aux Herbes)	
Saucisse Blanche.....	14.00 €/kg
(spécialité des Vosges)	
Andouillette.....	23.30 €/kg

Viandes Marinées

Lard.....	13.50 €/kg
Cuisse de Poulet.....	10.70 €/kg
Côte de Porc.....	12.50 €/kg

Brochettes

Volaille.....	15.10 €/kg
Bœuf.....	26.30 €/kg
Jambon.....	18.70 €/kg
Jurassienne.....	17.50 €/kg
Mignon de porc au sésame.....	27.85 €/kg

Charolais

Côte de Bœuf.....	23.25 €/kg
Pavé Façon Côte de Bœuf.....	23.60 €/kg

Agneaux

Tranche de Gigot.....	27.50 €/kg
Côte d'Agneau.....	21.75 €/kg
Côte Filet.....	24.85 €/kg
Soleil.....	17.50 €/kg
(Gigot, saucisse, merguez, lard fumé)	

Salades Composées

Salade de Pâtes au Thon.....	11.35 €/kg
(Pâtes, tomate, œuf dur, thon, oignon, olive noir)	
Salade Suisse.....	11.35 €/kg
(céleri branche, blanc de volaille, comté, noix)	
Salade Portugaise.....	11.35 €/kg
(Poivron rouge, maïs, pomme fruit, raisin sec)	
Salade Grecque.....	11.35 €/kg
(tomate, concombre, oignon, féta, olive noire)	

**Nous vous proposons également
Un choix de crudités**

**N'OUBLIEZ PAS
NOTRE RAYON BOUCHERIE**

OU VOUS TROUVEREZ

**BŒUFS ET GENISSES
DE RACE CHAROLAISE**

AGNEAUX LAITONS, VEAU DE LAIT

PORCS ELEVES EN PLEIN AIR

POULETS DE BRESSE



Mitanchey
BOUCHER
CHARCUTIER
TRAITEUR

Un authentique professionnel du goût

PLATS CUISINES

Organisateur de Réception

Congrès - Cocktail - Repas - Buffet

N'OUBLIEZ PAS DE COMMANDER !

03.80.41.21.15

03.80.41.21.10

E.Mail : contact@mitanchey.fr

www.mitanchey.fr

17 Avenue Eiffel à DIJON

N° 52 – Mai 2010

Ce tarif annule et remplace tous les précédents

Commerce agréé tous titres restaurants

Jambon Persillé

Bailliage Bourgogne Franche-Comté

En Saladier

Mini	la pièce	15.10
Petit	la pièce	25.25
Moyen	la pièce	51.40
Grand	la pièce	68.70
A la coupe	le kg	18.80
Présenté sur plat	la portion	3.70

f g f g f g

Charcuteries

Charcuteries Assorties	3.95
Terrines Charcutières (au choix)	3.70
Viandes Froides (Porc, Poulet, Rosbif)	3.95

f g f g f g

Entrées Chaudes

Feuilleté de St. Jacques à la Fondue de Poireaux	6.20
Feuilleté de Poireaux au Chèvre	2.65
Friand à la Viande et aux Amandes	1.60

Poissons Froids

Saumon Fumé Maison au Sel de Guérande	le kg 53.55
Brochet Entier Décoré (8 pers. Min)	7.00
Saumon Entier Décoré (8 pers. Min)	7.35
Terrine de Poisson (au choix)	4.00
Maraîchère de crabe sur lit de poireaux	3.00

f g f g f g

Poissons Chauds

Filet de Flétan à la Chablisienne	7.90
Navarin de Lotte aux Petits Légumes	8.00
Pavé de Truite de Mer en Croûte de Pain d'Epices	6.10
Blanquette de Saumon et Saint Jacques	
Au Noilly Prat	7.50

f g f g f g

Volailles

Ballottine de Volaille Pépites de Foie Gras	8.00
Emincé de Volaille à la Graine de Moutarde	6.40
Filet de Volaille Farci aux Cèpes et Lardé	6.05
Aiguillettes de Canard à l'Orange et	
Aux Amandes Grillées	8.40
Fricassée de Sot l'Y laisse aux Trompettes	5.15

f g f g f g

Viandes

Jambon Braisé à la Lie de Vin	6.60
Emincé de veau aux Poireaux	8.00
Mignon de Porc à la Mozzarella	7.80
Mignon de Porc en Croûte de Pain d'Epices	
Jus au Foie Gras	8.65
Filet de Bœuf Richelieu et sa Garniture (6 pers. Min)	11.30
(Gratin, Tomate Provençale, Champignon, Sauce Porto)	

Légumes (6 pers. min.)

Marbré de Légumes	2.60
Tomate Florentine	1.85
Feuilleté Duchesse aux 2 Purées	1.85
Gratin Dauphinois	1.85
Aumônière de Légumes	3.25

f g f g f g

Fromages Affinés

Plateau (10 pers.)	24.00
Plateau (15 pers.)	28.50

f g f g f g

Pâtisseries (6 pers. Min.)

Concorde (Meringue chocolat, mousse chocolat lait)	3.10
Étincelle (Biscuit macaron, palet fruits rouges	
Bavarois pistache	3.10
Maracaibo (Biscuit brownies, mousse chocolat noir)	3.10
Concorde Blanc (Meringue, mousse chocolat blanc)	3.10
Passion Framboise (Biscuit, mousse passion	
Mousse framboise	3.10
Coffee Time (Biscuit café, Feuilletine, crème café) ...	3.10

PAIN D'EPICES DE DIJON

Médaille d'Or 2000 et 2005

Nature ou à l'Ecorce d'Orange Confite... 5.55