

# TRAITEUR NOTRE DAME

8 Route de Massène 21 140 SAINT EUPHRONE

Tel : 03 80 97 06 17 - [contact@traiteur-notre-dame.com](mailto:contact@traiteur-notre-dame.com)



LE DÉPARTEMENT

***Un artisan fabricant à votre service***

***Nous fabriquons nos produits MAISON dans notre laboratoire de Saint Euphrone, avec des produits frais.***

**Spécial Pâques 2026**  
**TARIF TRAITEUR**



### **Apéritif**

Tartelette chutney d'oignons et bille de foie	1,80 € pièce
Mini quiche / mini pizza	0,95 € pièce
Paté croute cocktail	0,78 € pièce
Mini chou aux escargots	1,80 € pièce

### **Entrée froide**

Jambon persillé de Pâques - en grande tranche, réalisé en daubière	27,00 € le kg
Foie gras de canard au Porto	9,00 € la tr.
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	8,00 € la tr.
Saumon fumé Maison Bömlo, saumon labellisé des fjords de Norvège, qualité Premium	74,90 € le kg
Entremet aux deux saumons	7,50 € pièce
Pâté en croute "le Côte d'Or"	3,70 € la tr.
Pâté en croute Coin-Coin	6,00 € la tr.

### **Entrée chaude**

Cocotte Saint Jacques, chorizo et safran *	7,90 € pièce
Escargots de Bourgogne	9,20 € la douz.
Bouchée aux ris de veau	7,40 € pièce

\* (les cocottes sont consignées au prix de 2,00 € pièce)

### **Poisson cuisiné**

Filet de dorade, crème de crustacés	9,90 € la part
Filet de rouget, crème de Brillat savarin	9,90 € la part

### **Viande cuisinée**

Jarret d'agneau confit au thym	13,50 € la part
Suprême de volaille au vin jaune	9,30 € la part
Filet de boeuf sauce morilles	12,90 € la part
Filet de canard au poivre fumé	10,90 € la part

### **Accompagnements**

Gratin dauphinois	2,50 € la pièce
Brochette de pommes grenailles	2,50 € la pièce
Julienne de légumes au beurre	2,50 € la pièce
Flageolets en persillade	2,50 € la part

## **Le Menu de Pâques : 33,90 € par personne**

Foie gras de canard au porto  
ou Entremet aux deux saumons

\*\*\*

Jarret d'agneau confit au thym  
avec flageolets  
ou Filet de bœuf aux morilles  
avec brochette de grenailles et julienne de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Secret citron chocolat blanc  
ou Secret Café et chocolat



### **L'agneau de Pâques**

Côtes d'agneau	tarif au cours
Courronne d'agneau	tarif au cours
Gigot d'agneau	tarif au cours
Epaule d'agneau semi désossée	tarif au cours
Rôti d'agneau dans le filet	tarif au cours
Souris d'agneau	tarif au cours

### **Le chevreau**

1/4 avant ou 1/4 arrière	tarif au cours
<b>uniquement sur commande, minimum 7 jours à l'avance</b>	

### **Le bœuf**

Rosbif	tarif au cours
Côte de bœuf	tarif au cours
Filet de bœuf	tarif au cours

***Pour retirer vos commandes***

**Dimanche 05/04/2026**

**retrait à St Euphrone**

de 9h00 à 11h00

**livraison à Montbard**

(emplacement du marché)

à 9h30

**livraison à Arnay le Duc**

(emplacement du marché)

à 11h00

Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des matières premières et conditions économiques. Le prix de facturation sera celui en vigueur le jour du retrait de la commande.

Les prix s'entendent TVA incluse.

# **TRAITEUR NOTRE DAME**

**Le traiteur de vos évènements :**

- **Mariage**
- **Anniversaire**
- **Buffet**
- **Cocktail**
- **Séminaire**
- **Cuisson à la broche**
- **Brasero**

**Nous vous proposons des prestations personnalisées !**