

TRAITEUR NOTRE DAME

8 Route de Massène 21 140 SAINT EUPHRONE

Tel : 03 80 97 06 17 - contact@traiteur-notre-dame.com



Un artisan fabricant à votre service



Annule et remplace tous les tarifs édités à ce jour

TARIF TRAITEUR 2026

Traiteur engagé !



La plupart de nos produits sont élaborés MAISON, et réalisés avec des matières premières issues au maximum de notre département.

Nous sommes engagés dans la démarche « Savoir-faire 100 Côte d'Or »

Nos produits possédant l'agrément 100 % Cote d'Or :

(fabrication maison, produits reconnus pour leur qualité, matières premières issus principalement de Côte d'Or)

- Gougères
- Pâté croute cocktail
- Jambon blanc,
- Jambon persillé,
- Terrine de campagne,
- Pâté croute traditionnel au porc,
- Pâté croute d'Angèle,
- Bœuf bourguignon



Nous travaillons actuellement à élargir cette liste de produits.

La marque 100% Cote d'Or, c'est quoi ?

- Une marque gage de qualité et de proximité,
- Des produits et savoir-faire locaux,
- 6 familles de métiers : producteurs, éleveurs, commerçants, artisans, restaurateurs, traiteurs.

Suggestions de cocktail :

L'entre-pote à 8,70 € par personne : 10 pièces

3 gougères, 1 mini quiche, 1 mini pizza, 1 mini croque

Jambon persillé en cubes, Rosette en tranches, Chiffonnade de jambon sec

1 mini madeleine au pesto

Le gourmand à 16,50 par personne : 8 pièces

1 mini chou aux escargots

1 brochette tomate mozza, 1 brochette magret de canard et pruneaux

1 bouchée façon pizza sur pain fougasse, 1 mini navette au foie gras et chutney

1 cuillère marine, 1 verrine, 1 bouchée au délice de Pommard

Le dinatoire à 21,70 par personne : 16 pièces

1 gougère, 1 tarte aux fromages, 1 mini pizza, 1 mini croque

1 tr de pâté croute cocktail, 1 mini madeleine au pesto

1 brochette tomate mozza, 1 brochette magret de canard et pruneaux

1 bouchée façon pizza sur pain fougasse, 1 verrine

1 cuillère au tartare de légumes, 1 cuillère jambon persillé et crème acidulée

1 mini tartelette framboise, 1 mini tartelette chocolat caramel

1 mini financier, 1 mini cannelé

Composez vous-même votre cocktail parmi les choix suivants :

le salé (conseillé chaud)		
gougères 100 % Côte d'Or (végé)	0,40 €	pièce
feuilleté au fromage (végé)	0,40 €	pièce
mini quiche	1,00 €	pièce
mini tarte fromage (végé)	1,00 €	pièce
mini pizza (végé)	1,00 €	pièce
mini croque	1,00 €	pièce
mini tartelette oignon boudin noir	1,40 €	pièce
mini chou aux escargots	1,90 €	pièce
falafel et sauce fromage blanc (végé)	0,70 €	pièce
le salé (à manger froid)		
pâté croute cocktail (tranche) LE Côte d'Or	0,80 €	pièce
tartelette chutney d'oignon et bille de foie gras	1,90 €	pièce
mini madeleine au pesto (végé)	0,80 €	pièce
mini madeleine tomate herbes de Provence (végé)	0,80 €	pièce
coulis de tomate basilic gélifié, sablé parmesan (végé)	1,80 €	pièce
Verrine d'houmous et son gressin (végé)	1,90 €	pièce
panna cotta fromage de chèvre et poivrons confits (végé)	1,90 €	pièce
velouté froid de petits pois et chiffonnade de jambon du Morvan	2,00 €	pièce
cuillères tartare de saumon	2,20 €	pièce
cuillère jambon persillé, crème acidulée 100 % Côte d'Or	1,80 €	pièce
verrine de perle marine	2,20 €	pièce
bouchée au délice de Pommard (fromage) (végé)	1,90 €	pièce
pain surprise charcuterie (4 sortes - 60 sandwiches)	36,00 €	pièce
pain surprise fromage (4 sortes - 60 sandwiches) (végé)	36,00 €	pièce
pain surprise saumon fumé - 60 sandwiches	44,00 €	pièce



le sucré		
mini tartelette framboise	1,30 €	pièce
mini tartelette citron	1,30 €	pièce
mini tartelette chocolat caramel	1,30 €	pièce
mini tartelette chocolat noir	1,30 €	pièce
mini moelleux chocolat	1,30 €	pièce
mini financier	1,10 €	pièce
mini cannelé	0,80 €	pièce
mini macaron (vanille, chocolat, cassis, caramel, pistache, framboise, mangue-passion)	2,00 €	pièce
mini chou assortis	2,00 €	pièce
mini dacquoise chocolat noisette	1,30 €	pièce
mini dacquoise coco ananas	1,30 €	pièce



Planche de charcuterie : 150 € pièce

(pour 15 à 20 personnes)



**Sur demande, réalisation d'ateliers thématiques :
animation à la plancha, découpe de jambon sec ...**



Découpe de jambon en direct, fontaine à l'époisses, bar à tartinade, animation plancha

LES ENTREES FROIDES

La passion du pâté en croûte :

Pâté en croûte d'Angèle (farce fine de porc et foie de volaille, jambon blanc)	3.90 € la tr.
Pâté en croûte « le Côte D'or » (porc, moutarde à l'ancienne, aligoté)	3.90 € la tr.
Pâté en croûte Poulet de Bresse	6.30 € la tr.
Pâté croûte aux 2 saumons (saumon frais et saumon fumé)	4.50 € la tr.
Jambon persillé 100 % Côte d'Or	Au poids
Terrine de campagne	2.20 € la tr.
Terrine de canard au poivre vert	2.70 € la tr.
Terrine de foie de volaille	2.40 € la tr.
Terrine Notre Dame	4,00 € la tr.
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	8,30 € la tr.
Foie gras de canard au Porto	9,00 € la tr.
Tatin de tomate, mozzarella, pesto et crème de balsamique (végé)	5.50 € pièce
Entremet aux deux saumons	7.50 € pièce



Terrine de saumon à l'oseille	4,00 € la tr.
Terrine de st jacques	4,00 € la tr.

Assortiment de charcuterie :

jambon sec, jambon persillé, terrine 5,20 € la part

Assortiment de crudités :

Une sorte pour 10 personnes :

Carottes râpées, céleri rémoulade, coleslaw, champignons aux herbes, betteraves, taboulé, salade de riz, salade piémontaise, salade de pâtes, concombres, poireaux vinaigrette...

5.00 € la part

Assortiment de charcuterie sur présentoir :

6.00 € la part (jambon sec, rosette, chorizo, rosette à l'ail)

Présentoir Paon (minimum 40 personnes)

Présentoir Chiffre (minimum 30 personnes)



LES ENTREES CHAUDES

Escargots de Bourgogne

9,20 € la DZ

LES INDIVIDUELLES :

Cocotte de saint jacques, chorizo et safran *

8,20 € Pièce

Noix de saint jacques fumées, sauce verdurette

Tatin d'oignons, camembert et noix

5,50 € Pièce

Bouchée aux ris de veau et champignons

7,70 € Pièce

Crumble de poireaux aux noisettes * (végé)

5,50 € Pièce

Aumônière de pintade aux asperges

7,10 € Pièce

A PARTAGER :

Pâté chaud de porc

5,20 € la part

Pâté chaud de pigeon et foie gras

6,10 € la part

Tourte pomme de terre et Epoisses (végé)

5,20 € la part

Tourte à la volaille

5,20 € la part

Tourte au bœuf et porc, piment d'Espelette

5,20 € la part

*(les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 2.00 € pièce)

LES POISSONS CUISINES

Blanquette de lotte au curry	11,30 € la part
Filet de rouget, crème de Brillat Savarin	10,20 € la part
Pavé de saumon, sauce forestière aux champignons	10,20 € la part
Filet de dorade, crème de crustacés	10,20 € la part
Pavé de sandre au chablis	12,30 € la part

LES VIANDES CUISINEES

Poulet Gaston Gérard (cuisse désossée)	9,20 € la part
Suprême de volaille au vin jaune (filet de poulet avec manchon de l'aile et la peau)	9,60 € la part
Suprême de pintade farce fine à la truffe, miso et jus corsé (filet de pintade avec manchon de l'aile et la peau)	11,90 € la part
Filet de canard au poivre de Sichuan	11,30 € la part
Magret de canard sauce moutarde à l'ancienne et pain d'épices	12,30 € la part
Caille (semi désossée) farcie au foie gras	12,30 € la part
Mignon de porc à la crème de moutarde	9,20 € la part
Mignon de porc sauce époisses	9,90 € la part
Jambon à la crème de morilles	9,90 € la part
Saupiquet à la Montbardoise (jambon, petits pois, oignons, champignons frais, tomate...)	9,20 € la part
Bœuf Bourguignon labélisé 100% Côte d'Or	9,20 € la part
Filet de bœuf crème de moutarde	12,90 € la part
Filet de bœuf sauce morilles	13,30 € la part
Osso bucco de veau fondant aux morilles	9,90 € la part
Ris de veau aux morilles	13,30 € la part
Mignon de veau à la truffe	13,30 € la part
Falafel, sauce fromage blanc	7,90 € la part

LES GARNITURES

Les individuels

Râpé de pomme de terre	2,00 € pièce
Gratin dauphinois	2,50 € pièce
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	2,50 € pièce
Brochette de pommes grenailles	2,50 € pièce
Julienne de légumes au beurre	2,50 € pièce
Duo de courgettes	2,50 € pièce
Mousse d'asperges vertes	3,00 € pièce
Tatin de légumes de saison	3,00 € pièce

En plat

Gratin dauphinois	2,80 € par pers.
Pommes dauphines	3,00 € par pers.
Pomme grenailles rôties	3,50 € par pers.
Poêlée de haricots verts	2,50 € par pers.
Poêlée champignons et fèves	3,50 € par pers.
Ratatouille	3,00 € par pers.

LES PLATS UNIQUES

CASSOULET (Petit salé, lard, saucisse de Toulouse, haricots blancs)	10,20 € la part
CASSOULET DU SUD OUEST (Cuisse de canard, lard, saucisse de Toulouse, haricots blancs)	13,30 € la part
CHOUROUTE GARNIE (Petit salé, lard, saucisse de Montbéliard, knack, p. de terre, chou)	10,20 € la part
POTEE BOURGUIGNONNE (Petit salé, lard, saucisse de ménage, légumes)	10,20 € la part
PAELLA (poulet, encornet, noix de pétoncle, moules, crevettes, chorizo, riz) si réalisée sur place en grande poêle (minimum 30 personnes)	10,80 € la part 13,90 € la part
TARTIFLETTE / SALADE VERTE	9,20 € la part
LASAGNES / SALADE VERTE	9,20 € la part



LES FROMAGES

Plateau de fromages	4,20 € par pers.
Fromage blanc, crème, herbes, échalotes	2.60 € par pers.
Pièce montée de fromages (minimum 40 personnes)	5.50 € par pers.

LES DESSERTS

Tarte de 8 personnes

Pomme	13,90 € pièce
Multifruits, pomme et noix, prune crumble poire Bourdaloue, mirabelle	21,70 € pièce

Gateau individuel :

Absolument noisette	5,00 € pièce
Royal chocolat	5,00 € pièce
Framboisier	5,00 € pièce

Gateau à partager :

Croustillant chocolat	5,00 € par pers.
Framboisier	5,00 € par pers.
Foret noire	5,00 € par pers.
Poirier	5,00 € par pers.

Pièce montée :

4 choux par personne	6,00 € par pers.
----------------------	------------------

Mignardises :

Voir avec les pièces cocktail



LES MENUS

Nous pouvons réaliser des menus personnalisés.

MENU ENFANT à 12,90 € par personne

(conseillé jusqu'à 10 ans)

Mousse de canard

Escalope de volaille à la crème et accompagnement

Dessert au chocolat

MENU SAVEUR à 18,20 € par personne sans dessert

MENU SAVEUR à 23,10 € par personne avec dessert

Pâté en croûte aux deux saumons

ou Pâté en croûte « le Côte D'or »

Bœuf Bourguignon

Ou Poulet Gaston Gérard

Gratin dauphinois et julienne de légumes

(dessert à choisir dans la liste : en individuel ou à partager)

MENU PAPILLES à 24,20 € par personne sans dessert

MENU PAPILLES à 29,20 € par personne avec dessert

Tourte au bœuf et porc, piment d'Espelette

ou Tatin d'oignons camembert et noix

Suprême de volaille au vin jaune

ou Mignon de porc sauce Epoisses

Gratin dauphinois et tatin de légumes de saison

Plateau de fromages

(dessert à choisir dans la liste : en individuel ou à partager)

MENU GOURMANDE à 42,50 € par pers. sans dessert

MENU GOURMANDE à 47,50 € par pers. avec dessert

Foie gras de canard au Porto
ou Saumon fumé (2 tranches)

Filet de dorade, crème de crustacés
ou Filets de rouget, crème de Brillat Savarin

Filet de bœuf sauce morilles
ou Mignon de veau sauce à la truffe

Brochette de pommes grenailles et mousse d'asperges vertes

Plateau de fromages

(dessert à choisir dans la liste : en individuel ou à partager)

MENU ROTISSERIE à 21,70 € par personne

(minimum 30 personnes) - Ce tarif comprend la fourniture du matériel de cuisson, le bois, la cuisson sur place et la découpe.

Assortiment de crudités

CUISSON A LA BROCHE AU FEU DE BOIS :

Cochon de lait entier
ou Agneau entier
ou Jambon de porcelet
ou Poitrine de veau farcie

Gratin dauphinois



BARBECUE

MENU GRILLARDIN à 21,20 € par personne

(ce tarif ne comprend pas la cuisson)

Crudités

2 saucisses au choix :

Chipolata, merguez, saucisse aux herbes, piment d'Espelette...

Pavé de bœuf

Salade verte

Plateau de fromages

Assortiment de Tartes

BRASERO



Nous composons ensemble votre menu.

Nous cuisons, vous profitez !

LES BUFFETS

BUFFET LE FESTIVAL à 15,50 € par personne

(minimum 15 personnes)

Assortiment de crudités

Terrine de saumon ou Pâté en croute

Jambon persillé ou terrine

Roti de porc ou Jambon blanc aux herbes

Rosbif

BUFFET PLAISIR à 23.70 € par personne

(minimum 15 personnes)

Assortiment de crudités

Filet de saumon présenté entier

Terrine de campagne

Jambon sec

Rosette

Jambon blanc aux herbes

Rosbif



BUFFET GASTRONOME à 37,90 € par personne

(minimum 15 personnes)

Verrine de tartare de légumes

Saumon fumé

Foie gras

Terrine de légumes

Magret de canard fumé tranché fin

Jambon sec du Morvan en chiffonnade

Roti de veau cuit tranché

Plateau de fromages

Assortiment de mignardises (4 par personne)

BRUNCH : 18.00 € par personne

(minimum 15 personnes)

Collection de viennoiserie

(mini pain au chocolat, mini croissant, mini pain au raisin)

Assortiment de quiches froides

(lorraine, fromage, légumes...)

Taboulé et coleslaw

Jambon aux herbes, rosette, jambon sec

Fromage blanc, crème, herbes, sucre

Salade de fruits ou tartes

TARIF DES BOISSONS

Cocktail maison :

Marquise : 17.00 € le litre

Blanc cassis : 17.00 € le litre

Punch : 18.00 € le litre

Framboisine : 18.00 € le litre

Sangria : 18.00 € le litre

Vin chaud : 17.00 € le litre

Cocktail de jus de fruits sans alcool : 6.00 € le litre

Citronnade : 4.00 € le litre

Soft :

Eau plate et gazeuse (bouteille verre Vintage, source de Bourgogne Franche Comté) : 3.30 € le litre

Jus d'orange et jus de pomme (bouteille en verre) : 4.90 € le litre

Nectar de Bourgogne cassis : 6,60 € le litre

Bière Pression : (Machine à bière fournie)

Fut de 30 litres, Silver 129 € le fut

Crémant de Bourgogne : 18.90 € la bouteille

Champagne : 33.00 € la bouteille

Vin blanc

Bourgogne aligoté : 12.50 € la bouteille

Hautes côtes de Beaune : 18.90 € la bouteille

Vin rouge

Hautes côtes de Beaune : 18.90 € la bouteille

Auxey Duresses : 30.00 € la bouteille

Café : 1.00 € par personne

Thé : 1.00 € par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LOCATION DE VAISSELLE

(hors livraison)

(départ de Beaune, 1 € du km)

Ensemble Coupe : 6.50 € TTC par personne

3 assiettes

2 jeux de couverts + 1 petite cuillère

1 tasse

1 verre à vin + 1 flûte sensation + 1 verre à eau exquisit



Gamme Banquet : 4.10 TTC € par personne

2 assiettes

1 jeu de couvert + 1 petite cuillère

1 tasse

1 verre à vin + 1 flûte sensation



Boréal Satin : 7.00 € TTC par personne

3 assiettes

2 jeux de couverts + 1 petite cuillère

Tasse + soucoupe

1 verre à vin + 1 flûte sensation + 1 verre à eau exquisit



LOCATION DE MATERIEL

(ce tarif ne comprend pas la livraison)

Mange debout : 11.00 € pièce (disponible 10 pièces)

Mange debout + nappage chaussette blanc ou noire : 16.00 €

Table rectangulaire en plastique : 11.00 € pièce (disponible 9 pièces)

Table carrée de 2 personnes en plastique tressé marron : 9.00 € pièce (disponible 16 pièces)

Chaise en plastique tressé marron : 3.00 € pièce (disponible 46 pièces)

Location de nappes en tissu blanc :

Dimension 160 x 320 - 16 € la nappe*

Dimension 210 x 210 - 16 € la nappe*

Location de serviettes en tissu blanc : 1.50 € pièce*

Housse de chaise : 3.00 € pièce *(pour chaises pliantes)

*Recommandation nappage : ne pas poser de bougie sur les nappes, ne pas taguer les nappes. Toutes nappes ou serviettes dégradées ou tachées par de la cire sera facturées. Les nappes sont livrées pliées, donc au dépliage, il y a des marques.

Pack Sono et éclairage : 350.00 € (installé et démonté par nos soins)

Location de remorque frigo : 200 € le week-end

Location de Barnum 6 m x 3 m (1 pièce) : 160 € pièce

Location de Barnum 4.5 m x 3 m (2 pièces) : 130.00 € pièce

Location de Barnum 3 m x 3 m : (2 pièces) : 100 € pièce

Fontaine à boisson (bonbonne de 5 litres) : 6.00 €

Location de chauffage à gaz (gaz butane non fourni) : 35 € pièce (disponible 2 pièces)

Bonbonnière assorties (lot de 8) : 20 €

Guirlande guinguette (24 mètres ou 3x8) : 20 €

Charrette en bois authentique (candy bar, bar à thème,...) : 80 €



Tout matériel réservé sera facturé, même s'il n'a pas été utilisé.

Un conseil ?

N'hésitez pas à nous demander conseil
pour réchauffer vos plats.

Information utiles :

Nous disposons de matériel de chauffe (étuve) sur réservation.

Pour le tarif de livraison nous consulter.

Les conditions de vente sont à votre disposition sur demande.

Nous avons des équipes de serveurs et des cuisiniers à votre disposition
(tarif sur demande).

Si ces prestations vous conviennent, nous vous demandons un acompte de
30 % du montant total estimé afin de confirmer votre réservation.

Les prix indiqués s'entendent TVA incluse. Le service n'est pas compris.

Nos prix sont susceptibles de variation selon le cours des produits et
conditions économiques. Le prix de facturation sera celui en vigueur le jour
de la prestation.

**Merci de prévoir vos commandes
Au plus tard 10 jours à l'avance**

**Pour les devis personnalisés,
nous pouvons vous recevoir :
prenez rendez-vous au 03.80.97.06.17**

Liste des allergènes disponible sur demande

SIRET 510 018 419 00026

TVA : FR 64 510 018 419 - Dérogation d'agrément 21 547 3000