

A la Carte

LES ENTRÉES

- Tourte forestière, ris de veau, pommes et vinaigrette au vin 9,50 €
- Terrine de lapereau, insert foie gras et petites garnitures 10,50 €

LES POISSONS

- Filet de bar, risotto de cèpes et sauce beurre blanc agrumes..... 12,00 €
- Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, crème aux oursins, coco en déclinaison . 10,50 €

LES VIANDES

- Civet de bœuf à l'ancienne, saveur des sous-bois 11,50 €
- Ballottine de volaille farcie, choux vert et lard Colonnata..... 13,00 €

LES INCONTOURNABLES

- Jambon en croûte sauce forestière (uniquement 8 personnes) 68,00 €
- Filet de bœuf Wellington « duxelles de champignons » sauce brune (uniquement 6 personnes) 68,00 €

Garnitures de légumes :

Accompagnement des viandes « plats, menus et incontournables » :
tian de légumes d'hiver et galette cheveux d'ange aux marrons

*Pour la nouvelle année,
carte identique en complément des entremets de l'avent !*

Dès le 31 décembre, les galettes traditionnelles et comtoises.

100%
Maison

MP
BOULANGERIE PÂTISSERIE
MAISON PAROTY



Event
TRAITEUR by Paroty

Pains spéciaux
Pâtisseries événements
Pièces montées personnalisées

Toutes réceptions
Mariages, buffets, entreprises

BUCEY-LÈS-GY
03 84 32 84 69

DAMPIERRE-
SUR-SALON
03 84 67 14 78

DIJON THÉÂTRE
03 79 36 57 84

RIOZ SUD
03 84 68 72 77

CHARGEY-LÈS-GRAY
03 84 65 22 60

DIJON SUD
03 80 35 53 28

LAVONCOURT
03 84 92 02 19

VAIVRE-ET-
MONTAILLE
03 84 75 78 20

COMBEAUFONTAINE
03 84 92 18 86

RIOZ CLAIR SOLEIL
03 84 91 93 80

À votre écoute.
Bonne et heureuse année !

SUGGESTIONS ET SERVICE CLIENTS :

ecouteclient@paroty.fr

www.paroty.fr

Ne pas jeter sur la voie publique - Conception : MY FILIGRANE - 06 32 41 59 53 - 811 018 464



MP
BOULANGERIE PÂTISSERIE
MAISON PAROTY



JOYEUSES FÊTES

100 % Maison, la qualité porte un nom

NOS SUGGESTIONS 2023

Maison Paroty

www.paroty.fr

Le Boulanger

Le plaisir du bon pain pour votre table...

LE PAIN

Notre tradition française 1,15 €
Légèrement alvéolée.

Le petit pain portion tradition française 0,60 €
À chacun son pain sur votre table, légèrement fariné

Notre conseil : inscrivez le prénom de votre invité sur un carton et piquez-le dans votre pain. Original !

Le pain de mie Maison 3,50 €
Nature, 15 tranches
Notre conseil : à toaster ou légèrement grillé.

LES SPÉCIAUX (300 g)

Le 100% seigle 3,10 €
Pour vos charcuteries et poissons.

Le 100% seigle citron 3,10 €
Pour les poissons, crustacés et huîtres.

L'oriental aux figues 3,10 €
Pour vos charcuteries et fromages.

Le fruité 3,10 €
Pour vos fromages et foie gras.



L'APÉRITIF

Miche surprise 32,00 €
Miche surprise garnie 3 compositions (~ 60 toasts soit 8/personne)

Minis gougères (les 10) 4,50 €
Pâte à choux au comté.

Ficelle apéritive lardons, Gruyère de Haute-Saône 2,90 €

Plateau apéritif 35,00 €
25 pièces assorties (soit 5 pièces / personne pour 5).
Moelleux citron aneth, gravelax de truite sur gaufre, saveurs de fêtes sur pain d'épices, verrine butternut crevette de bleu, cuillère dégustation à la façon de nos chefs

Le Pâtissier

LES BÛCHES 4, 8 ou 12 personnes

LES NOUVEAUX COUPS DE COEUR 3,80 €/ pers.

- **Choco-Griotte** Biscuit pain d'épices, mousse chocolat lait, crémeux griotte
- **Coco'brico** Biscuit coco, confit coco, mousse coco et marmelade d'abricot
- **Bueno** Biscuit financier noisette, croquant praliné, ganache chocolat lait, insert Bueno et mousse noisette
- **Cara-Choc** Biscuit amande, crémeux chocolat caramel cacahuète, mousse passion caramel

LES TRADITIONNELLES 3,50 €/ pers.

- **Café** Biscuit roulé et mousseline café
- **Grand Marnier Raisin** Biscuit roulé, mousseline et raisins imbibés au Grand Marnier

LES FRUITÉES 3,50 €/ pers.

- **Framboisine** Crème mousseline, cœur de framboises et biscuit roulé
- **Fougeroline** Crème mousseline griottines et biscuit roulé



LES MIGNARDISES

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Palais amande fruité, figue, macaron, choco citron, éclair praliné

• Le plateau 25 pièces 28,00 €



Le Traiteur

MENU

Emotion

Terrine de lapereau, insert foie gras et petites garnitures

Ballottine de volaille farcie, choux vert et lard Colonnata

Dessert de votre choix

26,00 €
par personne

MENU

Passion

Tourte forestière, ris de veau, pommes et vinaigrette au vin

Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, crème d'oursin et coco en déclinaison

Filet de bœuf Wellington et sa duxelles de champignons, sauce brune

Dessert de votre choix

35,00 €
par personne

Présentation des entrées froides sur un plateau décoré.

Préparation des plats en barquettes prêtes à réchauffer.

Menus et plats de fêtes élaborés par nos chefs de cuisine
Ô'Complexe et Event Traiteur : MAZARD Anthony, ORSAT David,
TURBAN Francis et leurs collaboratrices Florence, Laura et Flora.

