

Maison Vuillot

Simon et Rémi



21 RTE DE BELLECOMBE – 39 570 MACORNAY

www.boucherie-patisserie-valdesorne.fr



Traiteur

BOUCHERIE – CHARCUTERIE
PATISSERIE DU VAL DE SORNE



21 RTE DE BELLECOMBE – 39 570 MACORNAY

www.boucherie-patisserie-valdesorne.fr

Maison Vuillot

Boucherie Pâtisseries

& Traiteur

Offrez-vous l'élégance d'un repas sans contrainte

De l'apéritif au dessert, nous sublimons vos instants précieux.
Mariages, baptêmes, séminaires, anniversaires ou réceptions privées,

Nos menus raffinés, aux saveurs authentiques et aux couleurs gourmandes, s'adaptent avec délicatesse à toutes vos occasions.

Des produits frais, sélectionnés avec soin et préparés localement.

Une expérience culinaire clé en main, pour savourer chaque moment.
Laissez-vous guider et composez, avec nous, le menu qui vous ressemble.

srv_boucherie_patisserie
+ 33.84.47.38.12
srv boucherie pâtisserie
boucherie,watrin@wanadoo,fr























L'ART DE RECEVOIR ET DE PARTAGER









Apéritifs Cocktail

& AMUSE BOUCHES

- Diverses verrines :

(Avocat, Saumon, Thon, Tomates, Concombre, etc...)

- Plaque pizza
- Plaque quiche
- Mini burger
- Mini croque
- Macaron salé
- Navette garnie
- Diverses mini brochettes
- Divers toasts
- Divers mini brochète

(Saint Jacques – Gambas, etc...)

- Mini canapé salé
- Plateau chiffonnade charcuteries
- Plateau fromages



































DU FRAIS
DU LOCAL
DU
CONVIVIAL

Entrées froides

- Diverses salades
- Diverses terrines
- Divers pâtés en croûte
- Médaillon de saumon
- Terrine de Saint-Jacques
- Terrine de saumon à l'oseille

Les horaires de la maison

Lundi Fermé

Mardi 7 h 00 – 12 h 30 / 15 h 00 – 19 h 00

Mercredi 7 h 00 – 12 h 30 / 15 h 00 – 19 h 00

Jeudi 7 h 00 –12 h 30 / 15 h 00 – 19 h 00

Vendredi 7 h 00 – 12 h 30 / 15 h 00 – 19 h 00

Samedi 7 h 00 – 12 h 30 / 15 h 00 – 19 h 00

Dimanche 7 h 00 – 12 h 00

21 RTE DE BELLECOMBE – 39 570 MACORNAY

« Chaque bouchée raconte une histoire, chaque saveur éveille une émotion.

Nous mettons notre passion culinaire au service de vos moments uniques, pour transformer vos célébrations en souvenirs inoubliables. »

Simon Rémi

srv_boucherie_patisserie

+ 33.84.47.38.12

srv boucherie pâtisserie

boucherie,watrin@wanadoo,fr

Nouveauté à savourer

Le nouveau rendez-vous gourmand signé Ludovic Vuillot

Désormais, vos vendredis soir se savourent avec de délicieuses pizzas, à venir chercher directement à la boucherie.

Préparées avec des produits frais, des viandes issues de la maison Vuillot et un savoir-faire artisanal, elles allient générosité et authenticité.

Et pour vos envies à toute heure, retrouvez aussi notre distributeur de pizzas 7j/7 – 24h/24, installé sur le parking de la boucherie. »

.





Entrées chaudes

- Bouchée à la reine
- Cassolette Saint-Jacques
- Cassolette Saint-Jacques à la jurassienne
- Croûte forestière
- Duo de Saint-Jacques poirot et betteraves
- Croûte aux morilles
- Croûte aux fruits de mer
- Cassolette gambas









CHAUD & FAIT MAISON

Les Plats chauds

- Poulet rôti
- Suprême de volaille
- Jambon braisé
- Poulet
- Longe de veau
- Blanquette de veau
- Blanquette de dinde
- Bœuf bourguignon
- Joue de porc confit
- Sot-l'y-laisse à la provençale













Gourmandises

- Les cakes

Saveurs orange noisette amende
Saveurs fruits confits
Saveurs chocolat
Saveur citron
Saveur citron framboise
Saveur vanille caramel

- Les macarons

Coffret de 6
Coffret de 12
Coffret de 18

- Les mignardises

Plusieurs choix disponibles à la demande

- Filet mignon de porc
- Coq au vin
- Lapin gibelotte
- Dinde à la provençale
- Poulet Basquaise
- Poulet Chorizo
- Filet mignon de veau
- Morillades comtoise
- Ballotin de poulet farcies
- Suprême de pintade

Sauces aux choix

- Morilles vin jaune et/ou Comté
- Savagnin
- Ecrevisses
- Forestière
- Bleu d'Auvergne



SAVEURS
LOCAL
VIANDES
LOCAL





Poissons chauds

- Pavé de saumon
- Pavé / filet de sandre
- Filet de dorade
- Pavé de colin
- Dos de loup
- Filet de lotte
- Noix de Saint-Jacques
- Langouste
- Fruits de mer en gratin

ÉLÉGANT
&
RAFFINÉ



- La tarte fraise

Composition : Pâte sucrée, crème d'amande légère vanille, fraises fraîches.

- La tarte pecan

Composition : Pâte sucrée, caramel noix de pécan, mousse vanille, mascarpone, chocolat blanc.

- La tarte des îles

Composition : Biscuit macaronade, crème mousseline ananas, et ananas frais.

- La tarte maltais

Composition : Pâte sucrée, crème d'amande coco, crémeux banane passion, citron vert, ananas rôtis.

- La tarte riviera

Composition : Pâte sucrée, croustillant, fruits rouges, biscuit pain de gènes pistache, dôme citron vert et framboise,

« Des créations raffinées, signée par le Chef Pâtissier Rémi Vuillot »

La gourmandise

Source inépuisable de bonheur







Les desserts
Tartes

- La tarte chocochoux
Composition : Pâte sucrée, choux crème vanille, glaçage chocolat.

- La tarte carachoc
Composition : Pâte sucrée, crémeux caramel, dôme chocolat.

- La tarte agrume
Composition : Biscuit macaronade, crème légère orange, lamelle de segment d'orange et pamplemousse.

- La tarte vanille
Composition : Pâte sucrée, ganache vanille biscuit cuillère, mousse vanille.

- La tarte mangue - framboise
Composition : Pâte sucrée, compotée de framboises, crémeux mangue.

- La tarte framboise
Composition : Pâte sucrée, crème d'amande, crème légère vanille, framboises fraîches.

- La tarte fraîcheur
Composition : Biscuit macaronade, crème légère vanille, fraises-framboises,

DÉLICES & DOUCEURS



Sauce au choix

- Crustacés
- Citron
- Citron coriandre
- Beurre Blanc
- Vin jaune
- Armand Guy (Pontarlier Anis)
- Armoricaine
- Beurre blanc champagne
- Persillades
- Normande
- Finlandaise



DES SAUCES QUI RÉVEILLENT VOS PLATS







LÉGUMES & GARNITURES

Accompagnements

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Gratin dauphinois aux chorizos
- Gratin de coquillette au jambon
- Risotto
- Risotto au parmesan
- Risotto à la truffe
- Risotto aux trompettes
- Risotto aux fumés de poisson
- Purée

- Chocolat passion

Composition : Croustillant dacquoise noisette, mouse chocolat noir.

- Flocon

Composition : Biscuit cuillère, crème légère ,framboise.

- Love passion

Composition : Pain de gênes, mousse mangue passion, confit de fraise, croustillant fruit rouge.

- Praliné yuzu

Composition : Mousse pralinée, insert yuzu, biscuit amande noisette, croustillant chocolat.

- Cardinal

Composition : Biscuit amande noisette, mousse chocolat noir, croustillant.

- Le pistache griotte

Composition : Biscuit macaronade, crème légère pistache, griotte caramélisée.

- Pièce montée



UNE TOUCHE DE SUCRÉE





Les desserts
Entremets

- Duo framboise

Composition : Biscuit macaronade, crème légère vanille, framboise.

- Délice choc

Composition : Croustillant dacquoise noisette, crémeux 2 chocolats, ganache chocolat au lait.

- Pause café

Composition : Croustillant praliné, biscuit financier, crème mascarpone café.



- Le bleuet

Composition : Biscuit pistache mousse citron, crémeux myrtille.

- Fraisier

Composition : Biscuit cuillère, crème légère vanille, fraise fraiche.

- Number cake

Composition : Parfum aux choix.

- Trois chocolats

Composition : Croustillant biscuit joconde mousse chocolat noir-blanc-lait.

- Jardinières de légumes
- Fondu de poireau
- Asperges rôtis
- Champignon à la crème
- Pomme de terre grenaille
- Épinard à la crème











UN PLAT & MILLES SAVEURS



Plats uniques

- Couscous
- Paëlla
- Tartiflette
- Lasagnes
- Hachi Parmentier
- Cassoulet
- Choucroute garnie (selon saison)
- Choucroute méditerranéenne
- Chili con carné
- Moussaka
- Poteaux feu Royale
- Tajine
- Poulet curry et riz basmati







