

Boutique Traiteur éphémère Le Central





Nos produits de fêtes !

● Nos Amuse-Bouche

6 Guimauves au comté et pata negra	12 €
6 marbrés de foie gras aux coing	12 €
6 profiteroles fromage frais & œufs de saumon	12 €
6 pincettes de radis noir au crabe cocktail	12 €

● Nos Entrées

6 Escargots très gros en coquilles	4.90 €
12 Escargots très gros en coquilles	8.90 €
Pâté en croûte au foie gras et au cerf	29 €/kg
Cocktail de chair de tourteau et Granny Smith	14 €

● Le Foie Gras IGP Sud-Ouest

Foie gras en 220 g (3/4 personnes)	25 €
Foie gras en 400 g (6/8 personnes)	45 €

Préparé par nos soins

● Le Saumon d'Ecosse Fumé au bois de Hêtre

Saumon fumé prix au kilo	55 €/kg
Gaufre de pomme de terre	1.20 €

● Nos plats

Filet de bar, sauce au Crémant de bourgogne	19 €
Poulet noir de bourgogne aux morilles et au vin jaune	22 €
Ris de veau au Noilly Prat et aux marrons	29 €
Coquilles saint jacques de bretagne (5 pièces) au Crémant de bourgogne	24 €

● Avec une garniture au choix :

Gratin de pomme de terre de M. Brullebaut
Purée de courge butternut d'Arc sur tille
Fricassée de marrons et champignons



Côté Marée

● Offre fruits de mer en détail

6 huîtres fines de claires Marennes d'Oléron n°3 Roland LAMBERT, prêtes à déguster	9.90 €
6 huîtres fines de claires Marennes d'Oléron n°2 Roland LAMBERT, prêtes à déguster	12.90 €
6 bulots	4.90 €
6 crevettes roses 30/50	5.90 €
6 gambas 16/20	12 €
6 langoustines 16/20	15 €
Homard bleu breton 4/600g	19 € le demi / 38 € entier
Tourteau entier 6/800 g	12 €

● Plateau du Matelot

3 huîtres n°3 – 4 bulots – 3 crevettes – 2 gambas – 2 langoustines	19.90 €
Plateau matelot avec demi-tourteau	25.90 €
Plateau matelot avec demi-homard	38 €

*Prix par personne – Accompagné de vinaigre,
échalotte, citron, mayonnaise maison*

● Plateau du Capitaine

3 huîtres n°3 – 3 huîtres n°2 – 6 bulots – 6 crevettes – 4 gambas – 4 langoustines	35 €
Plateau du capitaine avec demi-tourteau	42 €
Plateau du capitaine avec demi-homard	54 €

*Prix par personne – Accompagné de vinaigre,
échalotte, citron, mayonnaise maison*

● Caviar De Neuvic (France) - Baeri

La boîte de 10 grammes	24 €
La boîte de 30 grammes	69 €
La boîte de 50 grammes	110 €
La boîte de 100 grammes	220 €

● Œufs de Saumon d'Alaska

La boîte de 50 grammes	11.50 €
La boîte de 250 grammes	54 €

● Dégustation Prestige

Foie gras (60 gr), Saumon fumé (100 gr),
2 guimauves au Comté et Pata Negra,
Boîte de 10 grammes de caviar,
Gaufres de pomme de terre

39€/pax



Cocktails

1) Choisissez votre base concentrée préférée

● La Belle Epine

Shrub maison (Citron Calamansi, jus de pomme, gingembre, cardamome)

Liqueur de sapin 12 €

Bouteille de 25 cl - Pour 6 personnes

● L'Amer Noël

Shrub maison (Figue, jus de pamplemousse frais, poivre noir, feuille de sauge)

Campari 12 €

Bouteille de 25 cl - Pour 6 personnes

2) Allongez au Crémant

3) Dégustez un cocktail original et délicieux pour 6 personnes

● Apéritif tout-en-un

Bouteille Cocktail + Bouteille de Crémant Bailly Lapierre 25€

● Comment commander ?

Précommande à partir du 03 décembre

En click & collect via notre site internet

Par téléphone au 03-80-30-44-00

Par Mail : h0654@accor.com

● Sur place

● Où retirer ma commande ?

Retrait à partir du 12 décembre

Au comptoir sur la terrasse du Petit Central

A l'heure indiquée lors de votre commande

Possibilité de livraison dès 200 € (Dijon Métropole)

Pour les fêtes de Noël, merci de commander avant le 21/12
Pour la Saint Sylvestre, merci de commander avant le 28/12



Restaurant Traiteur Le Central & Brasserie Le Petit Central
Ibis Styles Dijon Central ***

3, place Grangier – 21000 Dijon
03-80-30-44-00 - h0654@accor.com

