

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 2025

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,
- Jambon au vin rouge,



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 8,40 € 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 16,00 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 21,00 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 CHAUD		
gougères 100 % Côte d'Or	0,38 €	pièce
gougères à l'époisses	0,48 €	pièce
feuilleté au fromage	0,38 €	pièce
mini quiche ou tarte fromage	0,95 €	pièce
mini pizza	0,95 €	pièce
mini croque	0,95 €	pièce
mini quiche oignon boudin noir	1,30 €	pièce
mini chou aux escargots	1,80 €	pièce
LE FROID		
cubes de persillé (50 gr) 100 % Côte d'Or	1,40 €	par pers.
rosette (3 tr)	0,80 €	par pers.
chiffonnade de jambon sec	1,50 €	par pers.
pâté croute cocktail (tranche) 100 % Côte d'Or	0,78 €	pièce
brochette tomate confite et mozza	1,50 €	pièce
brochette magret de canard et pruneaux	1,80 €	pièce
mini madeleine au pesto	0,70 €	pièce
bouchée façon pizza sur pain fougasse	2,55 €	pièce
blinis au saumon fumé	1,75 €	pièce
mini navette au foie gras et chutney	2,00 €	pièce
mini navette magret de canard et pesto	2,00 €	pièce
cuillères au tartare de légumes	1,85 €	pièce
cuillères marine	2,00 €	pièce
cuillère jambon persillé, crème acidulée 100 % Côte d'Or	1,80 €	pièce
verrines assorties (poisson / fromage, légumes)	2,55 €	pièce
bouchée au délice de Pommard (fromage)	1,80 €	pièce
pain surprise charcuterie (4 sortes - 60 sandwiches)	35,00 €	pièce
pain surprise fromage (4 sortes - 60 sandwiches)	35,00 €	pièce
pain surprise saumon fumé - 60 sandwiches	43,00 €	pièce
Number cake salé (le chiffre)	30,00 €	pièce
palmier (légumes et/ou fromages et/ou charcuterie)	280,00 €	pièce
présentoir personnalisé (fromage et charcuterie)	280,00 €	pièce
LE SUCRE		
mini tartelette framboise	1,30 €	pièce
mini tartelette chocolat caramel	1,30 €	pièce
mini moelleux chocolat	1,20 €	pièce
mini financier	1,00 €	pièce
mini cannelé	0,70 €	pièce
mini opéra	1,40 €	pièce
mini tropézienne	1,80 €	pièce
mini macaron	1,50 €	pièce

**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, présentoir palmier, présentoir personnalisé**

LES ENTREES FROIDES

La passion du pâté en croute :

Pâté en croûte traditionnel au porc 3.70 € la tr.

Pâté en croute d'Angèle
(farce fine de porc et foie de volaille, jambon blanc) 3.70 € la tr.

Pâté en croûte « le Côte D'or »
(porc, moutarde à l'ancienne, aligoté) 3.70 € la tr.

Pâté en croûte « Coin-Coin »
(porc, foie de canard, morilles, foie gras) 6.00 € la tr.

Pâté en croûte de lapin aux noisettes 4.50 € la tr.

Pâté en croûte Poulet de Bresse 6.00 € la tr.

Pâté croute aux 2 saumons
(saumon frais et saumon fumé) 4.30 € la tr.

Terrine de campagne 2.00 € la tr.

Terrine de canard au poivre vert 2.60 € la tr.

Terrine de lapin à la pistache 2.60 € la tr.

Terrine de foie de volaille 2.20 € la tr.

Terrine Notre Dame 3.70 € la tr.

Millefeuille de foie gras 8.00 € la tr.

Foie gras de canard au Porto 9.00 € la tr.



Verrine de betteraves, crème de chèvre 6.00 € pièce

Verrine de lentilles au saumon fumé 6.00 € pièce

Terrine de saumon à l'oseille 3.90 € la tr.

Terrine de st jacques 3.90 € la tr.

Assortiment de charcuterie :

jambon sec, jambon persillé, terrine 5.00 € 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 :

St jacques aux morilles et son feuilleté

7,90 € Pièce

Cocote de saint jacques, chorizo et safran *

7,90 € Pièce

Cassolette d'écrevisses et sa bisque *

7,90 € Pièce

Croustillant de foie gras aux poires

7,90 € Pièce

Tatin d'oignons, camembert et noix

5,00 € Pièce

Bouchée aux ris de veau et champignons

7,40 € Pièce

Crumble de poireaux aux noisettes

5,00 € Pièce

Aumônière de pintade aux asperges

6,90 € Pièce

A PARTAGER :

Pâté chaud de porc

5,00 € la part

Pâté chaud de pigeon et foie gras

5,90 € la part

Tourte pomme de terre et Epoisses

5,00 € la part

Tourte à la volaille

5,00 € la part

Feuilleté de jambon ou francomtois

5,00 € la part

Tourte au bœuf et porc, piment d'Espelette

5,00 € la part

*(les cassolettes et cocottes sont consignées au prix de 1,50 € pièce)



LES POISSONS CUISINES

Blanquette de lotte au curry	10,90 € la part
Filet de rouget, crème de Brillat Savarin	9,90 € la part
Pavé de saumon, au Crémant de Bourgogne	9,90 € la part
Filet de dorade, crème de crustacés	9,90 € la part
Pavé de sandre au chablis	11,90 € la part

LES VIANDES CUISINEES

Poulet Gaston Gérard (cuisse désossée)	8,90 € la part
Suprême de volaille au vin jaune (blanc de poulet avec manchon de l'aile et la peau)	9,30 € la part
Coq au vin	8,50 € la part
Ballotin de poulet aux escargots	9,90 € la part
Suprême de pintade poché sauce pleurotes et foie gras (blanc de pintade avec manchon de l'aile et la peau)	10,90 € la part
Filet de canard au poivre de Sichuan	10,90 € la part
Magret de canard farci au foie gras	11,90 € la part
Cuisse de canard farci gésier, pain d'épices, sauce à l'orange	10,90 € la part
Caille (semi désossée) farcie au foie gras	11,90 € la part
Mignon de porc à la crème de moutarde	8,90 € la part
Mignon de porc sauce époisses	9,50 € la part
Jambon au vin rouge	8,90 € la part
Jambon à la crème de morilles	9,50 € la part
Saupiquet à la Montbardoise (jambon, petits pois, oignons, champignons frais, tomate...)	8,90 € la part
Bœuf Bourguignon	8,90 € la part
Filet de bœuf sauce morilles	12,90 € la part
Blanquette de veau	9,00 € la part
Ris de veau aux morilles	12,90 € la part
Mignon de veau à la truffe	12,90 € la part
Falafel, sauce fromage blanc	7,90 € la part



LES PLATS UNIQUES

CASSOULET (Petit salé, lard, saucisse de Toulouse, haricots blancs)	9,90 € la part
CASSOULET DU SUD OUEST (Cuisse de canard, lard, saucisse de Toulouse, haricots blancs)	12,90 € la part
CHOUCROUTE GARNIE (Petit salé, lard, saucisse de Montbéliard, knack, p. de terre, chou)	9,90 € la part
POTEE BOURGUIGNONNE (Petit salé, lard, saucisse de ménage, légumes)	9,90 € la part
COUSCOUS ROYAL (agneau, bœuf, poulet, merguez, légumes, semoule)	10,90 € la part
PAELLA (poulet, encornet, noix de pétoncle, moules, crevettes, chorizo, riz) si réalisée sur place en grande poêle (minimum 30 personnes)	10,50 € la part 13,50 € la part
TARTIFLETTE / SALADE VERTE	8,90 € la part
LASAGNES / SALADE VERTE	8,90 € la part



LES GARNITURES

Les individuels

Râpé de pomme de terre	2,00 € pièce
Gratin dauphinois	2,50 € pièce
Ecrasé de vitelotte aux amandes	3,20 € 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
Mousse d'asperges vertes	2,90 € pièce
Tatin de légumes de saison	2,90 € pièce

En plat

Gratin dauphinois	2,50 € par pers.
Pommes dauphines	2,80 € 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	2,90 € par pers.

LES FROMAGES

Plateau de fromages	4,10 € par pers.
Fromage blanc, crème, herbes, échalotes	2,50 € par pers.

LES DESSERTS

Tarte de 8 personnes

Pomme	13,50 pièce
Multifruits, pomme et noix, prune crumble poire Bourdaloue, mirabelle	21,00 pièce

En individuel :

Absolument noisette	4,80 € pièce
Royal chocolat	4,80 € pièce
Framboisier	4,80 € pièce

En gâteau à partager :

Royal chocolat	4,80 € par pers.
Framboisier	4,80 € par pers.
Foret noire	4,80 € par pers.
Poirier	4.80 € par pers.

Possibilité de Pièce montée, et autres desserts

LES MENUS

Nous pouvons réaliser des menus personnalisés.

MENU ENFANT à 12.50 € par personne

(conseillé jusqu'à 10 ans)

Mousse de canard

Escalope de volaille à la crème et accompagnement

Dessert au chocolat

MENU SAVEUR à 17,60 € par personne sans dessert

MENU SAVEUR à 22,40 € par personne avec dessert

Pâté en croûte aux deux saumons
ou Pâté en croûte « le Côte D'or »

Bœuf Bourguignon

Ou Poulet Gaston Gérard

Ou Jambon au vin rouge

Gratin dauphinois et julienne de légumes

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

MENU PAPILLES à 23,50 € par personne sans dessert

MENU PAPILLES à 28,30 € 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 41,30 € par pers. sans dessert

MENU GOURMANDE à 46,10 € par pers. avec dessert

Foie gras de canard au Porto et ses toasts
ou Saumon fumé (2 tranches), crème citronnée

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 21,00 € 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 ou pommes grenailles



BARBECUE

MENU GRILLARDIN à 20.50 € 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

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 23.00 € 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 36,80 € 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

LOCATION DE MATERIEL

(ce tarif ne comprend pas la livraison)

Mange debout : 10.00 € pièce (disponible 10 pièces)

Mange debout + nappage chaussette blanc ou noire : 15.00 €

Table rectangulaire en plastique : 10.00 € pièce (disponible 9 pièces)

Table rectangulaire en plastique + nappage chaussette blanc : 15.00 €

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 - 15 € la nappe*

Location de serviettes en tissu blanc : 1.50 € pièce*

Housse de chaise : 3.00 € pièce *

*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.

Location de vaisselle rendue propre et rangée : 3.00 € par personne

Location de vaisselle rendue sale : 6.00 € par personne

Pack Sono et éclairage : 300.00 € (installé et démonté par nos soins)

Location de remorque frigo : 200 € le week-end

Location de Barnum 6 m x 3 m (1 pièce) : 150 € pièce

Location de Barnum 4.5 m x 3 m (2 pièces) : 120.00 € pièce

Location de Barnum 3 m x 3 m : (2 pièces) : 90 € pièce

Fontaine à boisson (bonbonne de 5 litres) : 5.00 €

Machine à bulles (produit fourni) 2 pièces disponibles : 30.00 €

Location de chauffage à gaz (gaz butane non fourni) : 30 € pièce (disponible 2 pièces)

Rétroprojecteur et écran sur pied : 200 €

Bonbonnière assorties (lot de 8) : 20 €

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

Charrette en bois authentique (candy bar, bar à thème,...) : 70 €



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