



S.A.R.L. MARC COLIN  
LE CHARCUTIER DE CHABLIS

*Médaille d'Or 2008*  
MEILLEUR BOUDIN  
CONCOURS MORTAGNE-AU-PERCHE

*Médaille d'Argent 2008*  
MEILLEURE SAUCISSE GRILLÉE  
CHAMPIONNAT D'EUROPE D'ALENÇON

*Spécialités Bourguignonnes  
et Chabliennes*

*Charcuterie fabrication maison*

*Service Traiteur*

• EXPÉDITION EXPRESS •  
DANS TOUTE LA FRANCE

AUXERRE : marché de l'Arquebuse  
Tél. 03 86 51 24 88

N° SIRET : 391 959 159 00010  
CODE APE : 151 F



## *Les Cocktails Dinatoire (minimum 10 personnes)*

### *Cocktail Dinatoire à 18,00 € par personne*

#### *Salés*

- 2 Feuilletés d'Andouillette
- 1 Quiche
- 2 Allumettes au Fromage

#### *Verrines*

- 1 Macédoine Écrevisse
- 1 Perle Marine Saumon
- 2 Verrines de Crudité

#### *Brochettes Présentées sur Cuillère*

- 1 Jambon Ananas et sa Mayonnaise au Curry
- 1 Magret de Canard et son Confit de Figue

#### *Pain Surprise*

- 2 Sandwichs Fromage

#### *Desserts*

- 1 Macaron

#### *Verrine Sucrée*

- 1 Verrine Mousse Chocolat
- 1 Verrine Fruitière

## Cocktail Dinatoire à 20,00 € par personne

### *Salés*

- 2 Feuilletés d'Andouillette
- 1 Croissant au Jambon
- 2 Allumettes au Fromage

### *Verrines*

- 1 Tartare de Saumon
- 1 Mousse de Canard Cerise
- 2 Verrines de Crudité

### *Brochettes Présentées sur Cuillère*

- Tomate Cerise / Jambon
- Magret de Canard et son Confit de Figue
- Roti de Bœuf / Griotte

### *Pain Surprise*

- 2 Sandwichs Charcuterie
- 2 Sandwichs Fromage

### *Desserts*

- 1 Macaron
- 1 Opéra

### *Verrine Sucrée*

- Verrine Mousse Chocolat
- Verrine Fruitière

## Les Cocktails Apéritif

### Le Bourguignon

- 2 Gâteaux Grêlon
- 2 Allumettes
- 2 Feuilletés
- 2 Quiches

*3,50 € par personne*



### Le Classique

3 Gougères Cocktail

4 Tartelettes Salées

3 Feuilletés

*6,00 € par personne*



### Le Prestige

2 Verrines (4cl)

2 Mini-Plateaux

2 Feuilletés

2 Gougères Cocktail

*9,00 € par personne*

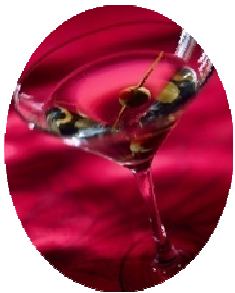
### Le Festif

3 Verrines (4 cl)

2 Gougères Cocktail

3 Rondelles d'Andouillette 5A

*9,00 € par personne*



### A volonté

Feuilleté

Andouillette

Quiche

Pizza

Allumettes

Croissant jambon

*30,00 € le kg*



## Les Buffets



### Le Buffet Chablisien : 22,50 € / pers

Buisson de Crudités  
Délice du Serein  
Marquise Chablisienne  
Carré de Porc à la Gelée de Chablis  
Pièce de Boeuf  
Aspic de Légumes  
Fromages de la Région sur lit de verdure  
Fondant au Chocolat

### Buffet printanier : 23,00 € / pers

Tomate au Thon  
Salade de Choux  
Cocktail de Pamplemousse  
Cascade de la Mer (Saumon Fumé, Crevettes, Rillettes de Saumon)  
Lapin Farci aux Pruneaux  
Salmis de Poulet à l'Estragon  
Jambon à l'Os  
Fromages de la région sur lit de verdure  
Farandole de desserts (Fondant au chocolat et sa crème pistachée,  
Dacquoise aux fruits, Poire à l'Orançy)



### Buffet gastronomique : 40,00 € / pers

Cocktail d'Écrevisses aux Agrumes

Taboulé Libanais

Salade de Lentilles au Mignon Fumé

Entremet de Saumon au Fourchaume

Foie Gras et son Confit de Vin de Chablis

Jambon à l'Os à l'Ananas

Pièce du Limousin aux Griottes

Carré de Veau à l'Orange ou à l'Estragon

Fromages de la Région sur Lit de verdure

Farandole de desserts (Fondant au chocolat et sa crème pistachée,  
Dacquoise aux fruits, Poire à l'Irancy)

### Buffet avec plat chaud : 30 € / pers

Crudités (Cocktail de Pamplemousse, Taboulé Libanais, Salade de Choux, Perles Marines)

Charcuterie de Pays (Terrine de Lapin, Jambon du Morvan, Terrine d'Andouillette 5A,

Terrine du Chef, Rosette, Andouille au Marc de Château Grenouille)

Jambon à la Chablisienne et sa Garniture

OU

Filet de Cannelle aux Cèpes et sa Garniture

Fromages de la région sur lit de verdure

Farandole de desserts (Fondant au chocolat et sa crème pistachée,

Dacquoise aux fruits, Poire à l'Irancy)



## *Les Menus du Terroir et Gastronomique*

### *Le Terroir 5A : 20,50 € / pers*

**D**éstructuré d'Andouillette  
**P**armentier d'Andouillette aux Cèpes  
**A**ndouillette Chablisienne et son flan de Poireaux  
**B**uche au Chèvre à l'Andouillette  
**P**omme au Four au Cassis

### *Le Terroir n°1 : 30,00 € / pers*

**E**ntremet de Saumon au Fourchaume  
**M**armite d'Escargots aux Noisettes de Jussy  
**M**ise en bouche (Mousse de Foie Gras au Chutney de Cerises de Saint Bris)  
**R**onde du chablisien (Jambon à la chablisienne, Andouillette 5A à la Moutarde au Lie de Vin et sa Garniture)  
**S**oumaintrain fermier sur son Lit de Verdure  
**F**arandole de desserts (Poire au vin de Chablis, Fondant au chocolat et sa crème pistachée, Dacquoise aux Fruits Rouges)



### *Le Terroir n° 2 : 32,00 € / pers*

Persillé d'Escargots et sa Compotée de Cerises au Vinaigre

Feuilleté de Sandre

Mise en bouche (Mousse de Foie Gras et son Chutney de Cerise de Saint Bris)

Joue de Porc à l'Épineuil et sa Garniture

Tommette de Souilly sur son Lit de Verdure

Farandole de desserts (Poire au vin de Chablis, Fondant au Chocolat et sa Crème Pistachée,  
Dacquoise aux Fruits Rouges)



### *Le Terroir n° 3 : 34,00 € / pers*

Foie Gras de Canard aux Copeaux de Saint Cyr et son Confit de Vin de Chablis

Cassolette de Ris d'Agneau aux Tomates de Préhy

*Mise en bouche (Carpaccio de Saumon Mariné  
au Vinaigre de Cerises de Saint Bris)*

Filet de Canette au Ratafia et sa Garniture  
Souilly Fermier sur son Lit de Verdure  
Farandole de desserts (Poire au Vin de Chablis, Fondant au Chocolat et sa Crème Pistachée,  
Dacquoise aux Fruits Rouges)

**Le Gastronomique : 45,00 € / pers**

Marbré de Foie Gras

Entremet de Saint Jacques et sa Gelée au Chablis

Marmite d'Escargots au Pleurotes et au Poivre de Penja

Mise en Bouche (Tartare de Saumon Fourchaume)

Mignon de Veau aux 2 Croquants et sa Garniture

Souilly Fermier sur son Lit de Verdure

Farandole de Dessert (Poire au Vin, Fondant au Chocolat et sa Crème Pistachée,  
Dacquoise aux Fruits Rouges)







## *Buffet du lendemain*

### *Le Buffet : 10,00 € / pers*

Buffet de crudités  
Marquise de charcuterie  
Viande froide  
Fromage  
Tarte aux Fruits de Saison

## *Menu du tout petit*

### *Le Menu : 10,00 € / pers*

Marquise de Charcuterie  
Filet de Poulet  
Pommes Dauphines  
Mousse aux Pépites de Chocolat



## *Les Services*

### *Le Forfait Service Comprend :*

*Le nappage tissu blanc*

*La vaisselle*

*La verrerie*

*8 h de service*

*La mise en place*

*Le pain*

*Le café*

*Ce forfait est au prix de 13,00 € par personne.*

*Ce prix sera à rajouter au prix du menu choisi. \**

*Les heures de services débuteront lors de la mise en place.*

*Tous nos prix sont TTC.*

*Les heures supplémentaires vous seront facturées 20.00 € de l'heure par serveurs.*

*La boisson sera à votre charge.*

*Nous pourrions mettre à votre service, suivant la disponibilité, la vaisselle pour le lendemain, nous demanderons simplement qu'elle nous soit rendue propre.*

*Merci de votre compréhension.*

**\* Ps : les prix sont sous réserves suivant l'augmentation du coût de la vie.**

