

RCS Dijon 879 534 113

9 Bis Bd Voltaire

21000 Dijon

06 61 36 39 19

Les Menus de la Table du 9 Bis

Le menu à 15€ (uniquement la semaine)

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix + café

Fromage : 3€ supplémentaire

Kir et ses gougères : 5€ supplémentaire

Le Menu à 20€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

Entrées

Jambon persillé
Terrine de saumon et crustacés
Feuilleté de « La table du 9 bis »
(Jambon, fromage, champignons)
Salade de gésiers et magrets fumés
Croquant de de chèvre chaud au miel et jambon cru et lit de salade
Salade paysanne

Plats

Poulet Gaston Gérard
Poulet basquaise
Coq au vin
Filet mignon de porc à la crème de moutarde
Bœuf bourguignon
Blanquette de Sot y laisse
Dos de cabillaud marchand de vin
Risotto crémeux aux champignons

Desserts

Tarte poire, chocolat
Brownies et crème Anglaise
Trio de dessert
Mousse au chocolat aux zestes d'orange
Tiramisu

Fromage : 3€ supplémentaire

Kir et ses gougères : 5€ supplémentaire

Le Menu à 25€

Entrées

Feuilleté d'escargots sauce aux herbes
Assiette de saumon et queue d'écrevisses aux agrumes
Salade périgourdine
(Foie gras, gésiers, magret fumé, noix)
Aumônière jambon cru et St Marcellin
Cassolette d'écrevisses

Plats

Magret de canard aux poivres vert ou bais de cassis
Suprêmes de volaille aux champignons
Coq au vin blanc
Blanquette de veau à l'Ancienne
Pièce de bœuf maître d'hôtel
Joue de Bœuf à la Bourguignonne
Pavé de saumon aux herbes
Tagliatelles de légumes

Desserts

Tarte tatin et glace vanille
Vacherin glacé
Moelleux au chocolat et crème vanille
Gâteau aux baies de cassis et pain d'épice
Cabosse au chocolat et caramel

Fromage : 3€ supplémentaire
Kir et ses gougères : 5€ supplémentaire

Menu Bourguignon 35€

Entrées

Salade de croustilles d'escargot de Bourgognes et jambon persillé
Œufs Meurette
Feuilleté d'escargots sauce époisses
Nonette à l'époisses sur salade de jeunes pousses

Plats

Suprêmes de volaille à la Gaston Gérard
Joue de Bœuf à la Bourguignonne
Filet de merlan au vin rouge

Fromages

Assiette de fromages de Bourgogne

Desserts

Tarte poire Cassis
Trio de dessert
Vacherin aux fruits rouges et crème de cassis
Fondant au chocolat

Fromage : 3€ supplémentaire
Kir et ses gougères : 5€ supplémentaire

Les Formules Buffet

❖ Le buffet classique 15€ TTC /personne

Au choix : 3 entrées
1 viande froide
2 desserts

Entrées

Taboulé orientale aux légumes
Cruautés assorties
Salade de lentilles et lardons
Salade piémontaise
Salade de haricots verts
Salade coleslaw
Salade franc-comtoise
Salade de riz océane
Salade de pâte
Salade de chou rouge et pommes, raisins secs

Viande froide

Poulet rôti
Rôti de porc aux épices
Filet de dinde marinée
Plateau de charcuterie assortie

Dessert

Tarte aux fruits
Mousse au chocolat
Salade de fruits
Gâteau Ananas
Brownies

Plateau de fromage : 3€ TTC / personne

❖ **Le buffet « Le 9 »**
20€TTC/personne

Au choix : 4 salades

1 viande froide ou 1 plat chaud+ 2 garnitures au choix

3 desserts

Entrées

Taboulé orientale aux légumes

Crudités assorties

Salade de lentilles et lardons

Salade piémontaise

Salade de haricots verts

Salade coleslaw

Salade franc-comtoise

Salade de riz océane

Penné au pesto, tomates séchées, mozzarella

Terrine de poisson

Salade de choux rouge et pommes, raisins secs

Viande froide

Poulet rôti

Rôti de porc aux épices

Rôti de bœuf

Filet de dinde marinée

Plateau de charcuterie assortie

Plats chauds

Sauté de dinde (curry ou forestière, ou provençale)

Filet mignon (curry ou forestière, ou provençale)

Filet de colin au Safran

Garnitures

Gratin dauphinois

Risotto aux légumes

Poêlée de légumes

Ecrasée de pomme de terre

Dessert

Tarte aux fruits

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Gâteau Ananas

Brownies

Crème caramel

Gâteau poire chocolat

Plateau de fromage : 3€ TTC / personne

❖ Le buffet gourmand

25€TTC/ personne

Au choix : 5 entrées

**1 viande froide ou 2 plats chauds+ 2 garnitures au choix ou 1 viande froide et 1 plat chaud
3 desserts**

Au choix : 6 entrées

30€TTC /personne

**2 viandes froides ou 2plats chauds+2 garnitures au choix ou 1 viande froide et 1 plat chaud
Fromage
3 desserts**

Entrées

**Crudités assorties
Jambon persillé
Croustille d'escargot de Bourgogne
Terrine de saumon
Fusilli franc-comtois
Salade de riz océane
Penné au pesto,tomates séchées,mozzarella
Taboulé de Quinoa, concombre et crevettes
Salade de saumon, agrumes et crevettes
Terrine de poisson**

Viande froide

**Rôti de porc aux épices
Rôti de bœuf
Filet de dinde marinée
Plateau de charcuterie assortie**

Plats chauds

**Bœuf bourguignon
Coq au vin
Blanquette de veau
Pavé de saumon sauce oseille**

Garnitures

**Gratin dauphinois
Risotto aux légumes
Poêlée de légumes
Ecrasée de pomme de terre**

Desserts

**Tarte aux fruits
Mousse au chocolat, zeste d'orange
Trio de dessert
Panacotta fruits rouges
Gâteau aux baies de cassis et croustillant de pain d'épices
Brownies
Vacherin**

Les Formules Cocktails

Les « froids »

Croquant de chèvre, tomate et raisin
Croquant au saumon fumé
Croquant au thon
Canapé tomate et œuf
Canapé charcuterie assortie
Mini club sandwich jambon fromage
Mini club sandwich saumon
Mini wrap assortie (poulet, saumon, jambon)
Mini wrap végétarien
Verrine tartare de tomates et feta
Verrine guacamole, crevettes
Verrine fromage frais poivron
Verrine thon concombre tomates
Verrine gaspacho, parmesan
Brochette melon, jambon cru et tomate cerise
Brochette italienne, tomate, mozzarella

Les « chauds »

Feuilleté au jambon et fromage
Feuilleté pesto et chèvre
Feuilleté saucisses
Mini quiche
Mini brochette de volaille marinée
Mini brochette omelette, fromage et chorizo
Croustille d'escargot
Mini quiche oignon parmesan
Verrine risotto
Verrine risotto végétarien

Les « sucrées »

Mini brownies, crème vanille
Mini tartes aux fruits
Mini mousse au chocolat
Verrine de salade de fruits
Panacotta aux fruits rouges
Mini tatin
Mini coulant au chocolat
Mini cannelé
Mini roses des sables
Mini îles flottantes
Brochette de fruits selon saison
Mini crème caramel
Mini beignets
Mini gâteau cassis et pain d'épices

**Les boissons
(1 boisson au choix)**

Marquise
Framboisine
Kir
Punch
Jus de fruit
Virgin mojito

Forfait 9 pièces au choix : 15€/ personne ou avec boisson (1 verre/personne)	18€
Forfait 12 pièces au choix : 18€/ Personne ou avec boisson (1 verre/ personne)	21€
Forfait 15 pièces au choix : 21€/ personne ou avec boisson (1 verre /personne)	24€
Forfait 18 pièces au choix : 24€/ personne ou avec boisson (1 verre /personne)	27€
Forfait 20 pièces au choix : 26€/ personne ou avec boisson (1 verre /personne)	29€