

## CÔTÉ BOULANGERIE

### LE PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES (8,70 €/kg) :

Peut accompagner du fromage de chèvre frais et des petites sauces à tartiner.

### LE PAIN DE MIE (8,30 €/kg):

Au lait entier, il se mariera à merveille avec du foie gras, du saumon...

### LE PAIN DE NOËL (15,50 €/kg) :

Abricots, raisins, figues, amandes, écorces de citron et d'orange, cannelle et gingembre.

### LE PAIN AU MIEL ET AUX NOISETTES (8,70 €/kg) :

Au petit-déjeuner, goûter ou encore pour agrémenter vos salades, crudités ou fromages.

### LE PAIN AUX FIGUES ET AUX ABRICOTS (8,70 €/kg):

Une saveur douce et fruitée, notamment pour les viandes blanches et fromages frais...

### LE PAIN DE SEIGLE (6 € /kg) :

Ce grand classique accompagnera à merveille vos huîtres ou autres fruits de mer.

### LE PAIN SANS GLUTEN sarrasin/riz/psyllium/pavot(10 €/kg) :

Avec sa texture très gourmande, il peut accompagner vos poissons fumés, crus, etc ...

### SANS OUBLIER BIEN SÛR :

Nos pains fantaisies aux graines, aux noix, aux raisins, aux olives et herbes de Provence, au petit épeautre...

Il y aussi nos brioches, croissants et pains au chocolat, chaussons aux pommes et autres gourmandises...

**MERCI DE RÉSERVER AU MINIMUM 48H À L'AVANCE.  
TOUT NOS PRIX SONT T.T.C.**

**DEMANDEZ VOTRE BON DE COMMANDE**

## CÔTÉ CUISINE

### POUR VOS APÉRITIFS :

- Coquille japonaise (houmous d'azuki dans une lamelle de daïkon) 3€ les 3pièces
- Crème d'amande, citron confit et pointe de coriandre : 6€ la verrine (12cl)
- Mousse betterave, féta : 5€ la verrine (12 cl)
- Gougères au Comté : 2€ les 100g / 20€ le kg

*Pour votre information, concernant ces mises en bouche, vous pourrez les commander en plus de nos formules du midi, que ce soit pour manger sur place ou à emporter.*

### POUR VOS ENTRÉES :

- Saumon mariné au sel d'épices : 9€ les 100g
- Terrine de roquefort aux figues : 4,50€ les 100g
- Terrine de chevreuil au poivre de Cassis : 6€ les 100g

### POUR VOS PLATS :

- Blanquette de Lotte aux Trompettes de la mort : 16€ la portion (120/150g)
- Pintade rôtie et son chutney de coing : 14€ la portion (120/150g)
- Butternut rôtie, petit épeautre et fruits secs : 11€ la portion (150/200g)

### POUR VOTRE DESSERT :

- Coulant chocolat noir cœur blanc: 3,50€ pièce
- Financier au thé Matcha et sésame : 3,50€ pièce
- Tartelette écureuil (caramel/noisette): 4,50€ pièce

### ENTRE LES REPAS DE FÊTE :

**Plaque de 60 x 40 cm (15 parts environ)à 25€ pièce sur commande uniquement :**

- Pizza aux trois fromages

- Flammekueche (lardons, oignons, crème)
- Tarte poireaux curry
- Pissaladière (oignons confits)

**INFOS PRATIQUES :**

- **Les pains spéciaux seront disponibles du vendredi 20 au mardi 31 décembre.**
- **Les plats traiteurs seront en vente du SAMEDI 21 au mardi 24 décembre, et du samedi 28 au mardi 31 décembre.**

**EXCEPTIONNELLEMENT, NOUS OUVRONS LES**

**MARDI 24 ET 31 JUSQU'À 18H**

**ET FERMERONS LES 25 ET 26 DÉCEMBRE**

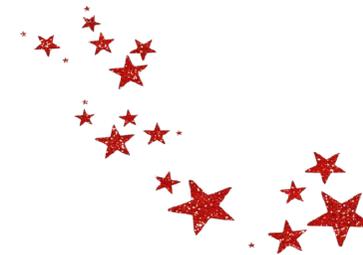
**ET 1 ET 2 JANVIER**

*Toute l'équipe du Pain Sur la Table vous souhaite  
de très belles fêtes de fin d'année...*

**TRAITEUR**

**ET PAINS SPÉCIAUX**

**DES FÊTES**



***Le Pain sur la Table***  
***Pont de l'Étang - 71250 Cluny***

***03.85.59.24.50***