



J. M. Boillot

Maison Jean-Marc Boillot



Boutique - Dégustations - Bar à vins

12 Place de l'Europe - 21630 Pommard


Les boissons sans alcool – Soft drinks :

Jus de fruits « Nectars de Bourgogne »	<i>Local fruit juices</i>	25cl	4 €
⇒ Fraise, abricot, pomme, jus de raisins, pêche de vignes - <i>Strawberry, apricot, apple, grape, peach</i>			
Limonade artisanale La Mortuacienne	<i>Craft lemonade</i>	33cl	3 €
Coca Cola		33cl	3 €
Perrier	<i>Sparkling mineral water</i>	33cl	3 €
Badoit	<i>Sparkling mineral water</i>	50cl - 1L	4 € - 6 €
Evian	<i>Still mineral water</i>	50cl - 1L	4 € - 6 €

Nos en-cas – Our snacks :

Assiette de charcuterie	<i>Plate of cold cuts</i>	16 €	
Assiette fromages locaux – Alain Hess	<i>Plate of local cheeses</i>	14 €	
Assiette de charcuteries & fromages	<i>Mix of cold cuts & cheeses</i>	18 €	
Croquilles d'escargots (6 ou 12)	<i>Snails in a crusty shell</i>	6 € les 6 - 12 € les 12	
Moules farcies à la persillade (12)	<i>Hot mussels, garlic & parsley</i>	10 €	
Terrine à partager – selon arrivages	<i>Pâté to be shared</i>	12 €	
Petites sardines millésimées	<i>Sardines in olive oil</i>	10 €	

Nos plats chauds traiteur en bocal – Our catered hot dishes in a jar *

Chili végétarien	<i>Vegetarian chili</i>	16 €	
Blanquette de veau	<i>Veal stew in a creamy sauce</i>	16 €	
Risotto et ses petits légumes	<i>Risotto with vegetables</i>	16 €	
Bœuf bourguignon	<i>Bourgogne beef stew</i>	16 €	
Emietté de poisson, crème ciboulette	<i>Crumbled fish & chive cream</i>	16 €	

* Servis en verrines et cuisinés en France sans additifs ni conservateurs

* Served in a jar and cooked in France without additives or conservatives

Nos fournisseurs : Fromagerie Alain Hess (Beaune), Boucherie-charcuterie Dias-Raze (Pommard), La Guildive, Hélice l'Escargotier beaunois, Traiteur Bocaux du Bocage, Nectars de Bourgogne (Merceuil)

Les prix s'entendent toutes taxes comprises et service compris - All taxes and service included.