

Les desserts individuels  
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

Les tartelettes - 3,00 € / portion

- Sablé breton aux framboises (en saison)
- Fraises (en saison)
- Citron meringué
- Chocolat caramel au beurre salé
- Pommes paysannes
- Poires bourdalou
- Feuilletés abricot pistache
- Tartelette fine aux pralines roses

- Tartelette vigneronne - 3,50 €  
(poire confite au vin, crème chiboust)

Entremets - 3,50 € / portion

- Forêt Noire à la griotte
- Saint-Honoré traditionnel
- Paris Brest traditionnel
- Royal chocolat au croustillant praliné
- Crèmeux vanille sur son croustillant caramel

Macarons - 3,50€ / pers

- Cassis de Bourgogne
- Framboise mousseline vanille (en saison)

Assortiment de mignardises sucrées

1,80 € pièce

Les tartes et entremets  
(par personne - minimum pour 8 personnes)

Les tartes - 3,00 € / pers.

- Sablé breton aux framboises (en saison)
- Fraises (en saison)
- Citron meringué
- Chocolat caramel au beurre salé
- Pommes paysannes
- Poires bourdalou
- Feuilletée abricot pistache
- Tarte fine aux pralines roses

- Tarte vigneronne - 3,50 €  
(poire confite au vin, crème chiboust)

Entremets - 3,50 € / pers.

- Royal chocolat au croustillant praliné
- Fraisier, Framboisier, Poirier
- Bavarois au nougat et son cœur à l'abricot
- Crèmeux vanille sur son croustillant caramel
- Macaron géant à la framboise (en saison)
- Forêt Noire à la griotte
- Saint-Honoré traditionnel
- Paris Brest traditionnel
- Mon « Idéal » Sel & Sucre
- Crèmeux vanille, framboise litchi, biscuit pistache


Entremet glacé - 4,00 € / pers.

Glacé mille et un parfums



Nous vous invitons aussi  
à venir découvrir notre espace  
« EPICERIE FINE »  
et nos compositions de  
« COFFRETS GOURMANDS »  
au choix

Plats traditionnels d'ici et d'ailleurs  
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Lasagnes de bœuf maison - 8,50 €
- Moussaka - 8,50 €
- Croziflette - 9,50 €
- Bressiflette (pomme de terre, volaille et Bresse Bleu) - 9,50 €
- Epoissiflette  - 9,50 €  
(pomme de terre, lardon, oignons, Époisses)
- Tête de veau sauce gribiche et ses petits légumes (Carotte, pomme de terre, poireau, navet) - 9,50 €
- Bœuf à la provençale et ses pâtes fraîches - 9,50 €
- Sauté de volaille au curry et lait de coco, céréales gourmandes - 9,50 €
- Paëlla traditionnelle (Riz, fruits de mer, moules, poulet, chorizo et crevette) - 10,00 €
- Linguines aux fruits de mer) - 10,00 €
- Tartiflette et ses trois charcuteries (Rosette, bacon et jambon cru) - 10,50 €
- Petit salé aux lentilles du Puy (Lentilles, carotte, échine, porc, saucisse Montbéliard) - 11,00 €
- Porc laqué au sésame et ses nouilles chinoises - 11,00 €
- Pot au feu garni (Carotte, pomme de terre, navet, poireau, paleron de bœuf, os à moelle) - 11,00 €
- Chili con carne et son riz basmati - 11,00 €
- Aligot et ses Diots de Savoie - 11,00 €

 = plat végétarien  = nouveauté

- Couscous de canard aux fruits et légumes frais (Semoule, légumes, abricots, pruneaux, cuisse de canard confite) - 11,00 €
- Couscous (Semoule, légumes, ½ cuisse poulet, boulette de bœuf, merguez, côtelette d'agneau) - 13,00 €
- Choucroute garnie (Chou, pomme de terre, saucisson, lard, saucisse de Strasbourg et fumée, jambonneau) - 13,00 €
- Choucroute de la mer (Chou, pomme de terre, poireaux, saumon, haddock, moules, crevettes) - 15,00 €
- Cassoulet (haricots, tomate, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, lard) - 15,00 €

- Escarboeuf et ses pommes grenailles à la fleur de sel - 11,00 €
- Gratin d'andouillette à la fondue de poireaux et ses pommes vapeur - 11,00 €
- Coq au vin au Chénas et son gratin dauphinois - 11,00 €
- Bœuf bourguignon et ses pâtes fraîches - 11,00 €
- Blanquette de veau à l'ancienne et son riz aux petits légumes - 11,00 €
- Délice du vigneron (lard, saucisson, rôti cuits dans le gène) et son gratin dauphinois - 11,00 €
- Sauté de veau aux olives et son boulgour aux petits légumes - 11,00 €
- Joue de bœuf confite et son gratin dauphinois - 11,00 €
- Rognon de veau sauce bourguignonne et écrasé de patate douce - 11,00 €

- Baeckeoëffe  (plat de 8 personnes) - 14,00 €

VOUS SOUHAITEZ COMMANDER ? VOICI NOS RECOMMANDATIONS !

La réalisation de nos mets maison se fait avec des produits frais et locaux.  
Un délai de 8 jours est nécessaire pour réaliser votre commande.

Ce délai nous permet : • de commander les marchandises • de les recevoir • de les cuisiner  
Toutefois en cas de besoin, nous vous invitons à nous contacter et nous aurons grand plaisir à vous indiquer ce que nous pouvons faire pour vous satisfaire.

À noter : un chèque de caution vous sera demandé pour le matériel prêté.

7 place Legrand - 01190 Pont de Vaux - Tél : 03 85 36 94 41  
contact@seletsucre.net - [sel-sucre-pont-de-vaux.eatbu.com](https://www.sel-sucre-pont-de-vaux.eatbu.com)



Partenaire de vos BONS moments




CARTE 2026




### Notre box navettes

Composée de 15 navettes : 25,00€

- Navette aux herbes de Provence façon bagnat : thon, salade, tomate
- Navette au sésame à la rosette de Lyon et son beurre truffé
- Navette au pavot à la cervelle de canut 


### La boîte surprise

Composée de 24 sandwiches : 28,00€

- Jambon et beurre truffé
- Brie de Meaux, figue 
- Foie gras, bœuf séché
- Saumon, mozza et crème au pesto

### Coffret de verrines



(20 pcs) 35,00€

- Panna cotta d'asperge, vinaigrette racine et parmesan 
- Tartare de Saint-Jacques, mangue rôtie et grenades
- Crème de foie gras, miroir chocolat gingembre
- Chair de crabe et guacamole



### Pains surprise

(60 pièces)



- Cochonnaille (rosette, terrine de campagne, jambon cuit et cru, beurre, moutarde) - 38,00 €
- Jardinier (tapenade, houmous, crème de poivrons, caviar de tomate)  - 38,00 €
- Fromager (Comté, chèvre frais, cervelle de canut, Bresse Bleu)  - 38,00 €
- Norvégien (saumon fumé, haddock fumé, beurre à l'aneth et échalote) - 50,00 €
- Périgourdin (foie gras, rillettes de canard, magret fumé) - 50,00 €
- Sel & Sucre (charcuterie, fromage et saumon fumé) - 45,00 €

### Plateau cocktail froid

« Saveurs »

12 pièces à 22,00 euros /

24 pièces à 44,00 euros


- Tartelette de Brillat-Savarin, miel et crumble gazette du Morvan 
- Wrap de truite fumée des Dombes, crémeux pesto
- Moelleux poivron, houmous de patate douce et feta 
- Gravlax de magret, gel de poivre au cassis
- Pomme ratte, tartare de saumon à l'aneth
- Mini persillé de volaille à la moutarde

### Plateau cocktail froid

« Prestige »

12 pièces à 24.00 euros /

24 pièces à 48.00 euros

- Opéra de foie gras, miroir au Cassis de Bourgogne
- Miroir de Saint-Jacques, zeste de citron et piment d'Espelette
- Saucisson beurre revisité à la truffe
- Saumon mariné au sésame sur son cracker
- Bonbon de pruneau au magret et foie gras
- Nougat de chèvre et fruits secs, miroir de tomate 


### Les Box à partager

(pour 6 personnes)

- La box du jardinier  - 40,00 € la box  
*Finger carotte, concombre, poivron, tomate cerise, radis, chou-fleur, houmous au curry & ses sauces cocktail : fines herbes, aioli*
- La box du charcutier - 55,00 € la box  
*Saucisson, mini pâté-croûte, jambon truffé, mortadelle, terrine de campagne, cookies de chorizo, rillettes de poulet fumé, coppa, pickles de courgette, oignons involtini*
- La box du poissonnier - 55,00 € la box  
*Truite fumée, saumon mariné, rillettes de thon, crevettes marinées, poulpe à l'escabèche, tarama, anchois à la provençale, blinis*
- La box Bourguignonne - 50,00 € la box  
*Saucisson, pâté en croûte, lard paysan, terrine de campagne, gratons, Comté fruité, chèvre du Mâconnais, morbier, tomme à l'ail des ours*




### Pièces chaudes

- Assortiment de feuilletés chauds (80 pcs environ) - 32,00 € le kg
- Gougères bourguignonnes (80 pcs environ)  - 23,00 € le kg
- Plaque de quiche ou pizza (96 pcs) - 50,00 €



### Les wood box

(minimum 4 pièces de chaque sorte)

- Fagottinis de Parme sauce roquefort - 4,00 €
- Ravioles au reblochon, crème de lard - 4,00 €
- Risotto de coquillettes, bacon et parmesan - 4,00 €
- Wok de légumes thaï et ses gambas snackées - 4,00 €
- Curry de crevettes et ses mini soufflettes - 4,00 €
- Saumon sauce homardine, fondue florentine - 4,00 €
- Escargots de Bourgogne sauce à l'ail noir - 4,50 €
- Ravioles de Royan sauce morilles  - 4,50 €
- Parmentier de canard et son écrasé de patate douce - 4.50 €
- Saint-Jacques rôties au lard de Colonnata, risotto de champignons au parmigiano - 4,50 €

### Les mini-bouchées chaudes

(minimum 6 pièces de chaque sorte)

- Mini quiche ou mini pizza - 0.80 €
- Gougère à l'Époisses  - 1.50 €
- Duo de mini madeleines : pesto, parmesan et cheddar, emmental  - 1.50 €


- Mac saveurs au bœuf du Charolais - 2,00 €
- Chou craquelin d'escargot - 2,00 €
- Le mini croque mâconnais : saucisson, crème moutarde - 2,00 €
- Le mini croque savoyard : jambon fumé, fromage à raclette - 2,00 €
- Brochette de volaille yakitori - 2,00 €
- Bonbon de saumon au lard fumé, sauce teriyaki - 2,00 €
- Curry de crevette et petits légumes, pain naan - 2,00 €
- Mini burger de canard et sa fondue de brebis - 2,00 €
- Cuisse de caille en tempura - 2,20 €
- Croustis de ris de veau et morilles - 2.20 €
- Blini confit d'oignon, foie gras poêlé - 2,20 €
- Pointe d'asperge, bacon et Parmigiano - 2,20 €

### Les entrées froides

(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Terrine de canard aux 6 aromates, confit d'oignon - 6,50 €
- Le pâté en croûte de volaille de Bresse aux morilles et vin jaune - 7,50 €
- Dôme de foie gras aux poires caramélisées, sablé au piment de Bresse - 9,50 €
- Ecorin de foie gras mi-cuit sur son crunchy de noisette, miroir d'abricot - 9,50 €
- Oreiller façon Sel & Sucre, confit de griotte au Saint-Amour - 10,00 €
- Crème de foie gras de canard, pickles de pain d'épices, ananas, thon rouge, gel d'huître - 10,00 €

- Bavaois de saumon fumé aux œufs de truites, biscuit pesto - 8,50 €
- Bodega de saumon fumé et son œuf poché - 8,50 €
- Charlotte de rouget, caviar d'aubergine - 8,50 €
- Tartelette norvégienne, crème d'asperge, rillettes de crabe, œuf mi-cuit, sauce anglaise - 8,50 €
- Médaillon de sandre aux écrevisses en robe de poireau - 8,50 €
- Tartare de noix de Saint-Jacques, gelée de mangue et sa salade d'herbes - 9,50 €

- Entremet de chèvre, brunoise provençale au pesto en robe de courgette  - 6,50 €

### Les entrées chaudes

(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Œufs en meurette (x3) et ses mini croutons - 7,50 €
- Chausson de chair de grenouille en persillade - 8,50 €
- Tourte de canard aux cèpes façon lorraine - 8,50 €
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles - 8,50 €
- Aumônière d'escargots en persillade - 8,50 €

- Feuillantine de fruits de mer - 7,50 €
- Ravioles d'écrevisses au coulis de crustacés sur sa fondue de poireaux - 8,50 €
- Surprise de dorade, farce fine aux noix de Saint-Jacques, sauce crémant - 8,50 €
- Filet de Saint-Pierre, beurre à l'orange et safran du Beaujolais - 8,50 €
- Cœur de saumon mi-cuit, mi-fumé sur ses ravioles fondantes, crème chlorophylle à l'oseille - 9,00 €

### Les plats chauds de la mer

(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Viennoise de saumon, confit de poireaux en croûte de Parmesan, sauce échalote 8.50 € / pers
- Filet de bar aux coquillages, sauce crémant 10.50 € / pers
- Dorade Royale, sauce pain d'épices, zestes d'orange 12.50 € / pers
- Médaillon de lotte lardée, sauce homardine 12.50 € / pers

### Les plats chauds

(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Jambon à l'os sauce moutarde-miel - 8,50 €
- Jambon en croûte sauce madère - 9,50€
- Cuisse de canard confite jus au thym - 10,50€
- Suprême de volaille fermière sauce chorizo - 9,50 €
- Suprême de volaille fermière sauce Étretz - 9,50 €
- Suprême de volaille fermière sauce morilles - 10,50 €
- Suprême de volaille fermière sauce écrevisses - 10,50 €
- Ballotin de pintade aux choux confits - 10,50€
- Jarret de veau cuisson 7 heures - 10,50€
- Civet de biche sauce Grand-Veneur (en période de chasse) - 10,50€
- Coq au vin jaune et morilles - 10,50€
- Magret de canard rôti sauce porto et chorizo - 11,00 €
- Crapaudine de caille farcie au foie gras - 11,00 €
- Tournedos de joue de bœuf au foie gras - 11,00 €
- Pavé de bœuf sauce bourguignonne à l'échalote - 12,00 €
- Totem de veau sauce périgourdine - 12,00 €
- Totem de veau en robe de bacon, jus réduit au balsamique - 13,00 €
- Chateaubriand façon Rossini - 13,00 €
- Souris d'agneau confite à la fleur de thym - 15,00 €
- Poulet de Bresse à la crème - 15,00 €

#### Rôtisserie à emporter

Jambon à l'os entier (30/35 personnes)  
160,00 €  
avec une sauce choix :  
Madère, moutarde-miel ou poivre vert

### Les garnitures

(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Poêlée de champignons forestiers (100 g) - 3,00 €
- Crêpe parmentière (3 pièces) - 3,00 €
- Lasagnes de légumes de saison - 3,00 €
- Gratin dauphinois (250g) - 3,00 €
- Tian de légumes - 3,50 €
- Brunoise provençale - 3,50 €
- Flan de courgettes - 3,50 €
- Écrasé de patate douce aux oignons confits - 3,50 €
- Millefeuille de pomme de terre - 4,00 €
- Pommes grenailles à la fleur de sel - 4,00 €
- Méli-Mélo de légumes de saison - 4,00 €
- Risotto aux asperges vertes et parmesan - 4,00 €
- Gratin de ravioles aux épinards - 4,00 €
- Tatin de poivrons - 4,00 €
- Lasagnes crémeuses aux champignons des bois - 4,00 €
- Gratin de pomme de terre aux cèpes (250g) - 4,00 €
- Gratin de cardons (en saison) - 4,50 €
- Pulpe de pomme de terre à la truffe - 4,50 €

