



C'est avec un profond respect pour son métier, ses clients, son équipe, ses produits et pour le travail bien fait que Rémi Roblot sélectionne, transforme, assaisonne, mitonne et prépare chaque jour tous les trésors qu'il vend dans sa boutique de Bar-le-Duc. Ce passionné, fervent défenseur des petits commerces de proximité, régale toute l'année, du mardi au dimanche, y compris les jours fériés, des clients avides d'authenticité ! Pour régaler vos invités à Noël, le maître artisan vous a préparé un menu aux petits oignons... Amateurs de très bons produits, vous allez sublimer cet instant de convivialité grâce aux plats concoctés maison.

BOUTIQUE OUVERTE
le dimanche matin
et les jours fériés !



Plus qu'un métier, une dévotion

« On vend surtout de la confiance ! »

Rémi ROBLOT a débuté comme apprenti, recevant comme un cadeau et durant plusieurs années le savoir-faire de ses aînés. Aujourd'hui, il perpétue cette tradition en formant à son tour des apprentis, leur transmettant sa passion pour ce métier artisanal qu'il a choisi il y a 44 ans ! Lorsque Rémi parle de son métier, ses clients perçoivent immédiatement la passion qui anime le maître artisan installé à Bar-le-Duc depuis 36 ans ! À force de rigueur et de travail, Rémi a construit sa renommée grâce à la sélection attentive de produits d'excellence issus du territoire français. « L'ambassadeur du Charolais », comme le surnomme un de ses fournisseurs, fait donc honneur au Bœuf de Charolles (AOP), une race bovine originaire de Saône-et-Loire, au veau Sous-la-Mère label rouge d'Aquitaine, à l'agneau Charollais, aux volailles label rouge et au porc 100 % français ! Retrouvez aussi une large gamme de charcuteries faites maison et cuisinées dans les règles de l'art et selon les produits

de saison... Découvrez un rayon traiteur d'exception où chaque plat sublime vos repas avec des saveurs raffinées et une touche artisanale inégalée.

Pour les fêtes de fin d'année, Rémi vous a concocté un menu spécial Noël à 42€

Offrez à vos convives un Noël inoubliable avec le menu festif de Rémi, où l'excellence de ses produits se marie aux saveurs authentiques pour un véritable plaisir des papilles !

Entrées froides : Assiette gourmande (foie gras, magret fumé, gésiers confits, galantine de canard, saucisson cuit de dinde, fuseau lorrain et sa décoration) OU Assiette nordique (saumon fumé, ½ médaillon de saumon, aspik de poisson, œuf de caille, crevette bouquet et sa décoration).

Entrées chaudes : Feuilleté de sandre à l'oseille ou Bouchée aux ris de veau.

Viandes chaudes : Charolais en croûte (min 4 personnes) OU Poularde sauce Suprême.

Légumes : Flan de légumes et ½ tomate Lorraine.

Option 13€/personne : trois fromages (Ma Jolie Crèmerie) / Duo de salades / Dessert bûche (Mickaël Robert). Menu à commander en boutique.

Nos papilles en frétilent déjà...

AU CHAROLAIS
134, boulevard de La Rochelle - 55500 BAR-LE-DUC
Tél. 03 29 76 20 57 / 03 29 76 27 61
Carte traiteur à disposition
www.aucharolais.com

