

# RESTAURANT LE CLOS FLEURI

Tél : 03 84 47 11 34

## MENUS POUR GROUPES et AUTOCARISTES

(tarif valable à compter de Janvier 2016 - annule et remplace le précédent)

### MENUS TRADITION

#### LE BUFFET : 16 €uros TTC

*Buffet de hors d'oeuvre*

\*\*\*\*\*

*Poulet cocotte et sa garniture*

\*\*\*\*\*

*Glace trois parfums*

#### LE TRADITION : 16 €uros TTC

*Feuilleté de poisson, sauce citron*

\*\*\*\*\*

*Carré de porc, pommes rissolées*

\*\*\*\*\*

*Crème caramel faite maison*

### MENUS TOURISTIQUES

#### LE TOURISTIQUE : 18.50 €uros TTC

*Terrine Bressane aux foies de volaille*

\*\*\*\*\*

*Truite du Jura "Belle Meunière"  
pommes persillées*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Parfait à la framboise  
sauce chocolat*

#### LE TOURISTIQUE : 18 €uros TTC

*Assiette de hors d'oeuvre*

\*\*\*\*\*

*Coquelet grillé à la diable  
et sa garniture*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Millefeuille glacé à la vanille,  
sauce chocolat*

### MENUS RÉGIONAUX

#### LE RÉGIONAL : 19.50 €uros TTC

*Salade Franc Comtoise*

\*\*\*\*\*

*Fricassée de poulet  
aux champignons et au Vin Jaune*

*Risotto*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Tarte aux poires*

#### LE RÉGIONAL : 20 €uros TTC

*Jésus de Morteau, pommes à la crème*

\*\*\*\*\*

*Pintadeau braisé au vin d'Arbois  
Petit ragoût de légumes*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Soufflé glacé au Macvin*

## MENUS GASTRONOMIQUES

### LE GASTRONOMIQUE : 20 €uros TTC

*Filet de truite rose au Vin Jaune*

\*\*\*\*\*

*Cuissot de veau aux petits légumes*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Charlotte aux fruits*

### LE GASTRONOMIQUE : 22 €uros TTC

*Salade Landaise aux gésiers confits*

\*\*\*\*\*

*Mousseline de brochet au coulis d'écrevisse*

\*\*\*\*\*

*Gigot d'agneau rôti, bouquetière de légumes*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Parfait au chocolat*

## MENUS PRESTIGES

### LE PRESTIGE : 24 €uros TTC

*Terrine de canard*

\*\*\*\*\*

*Filet de sandre au vin Jaune*

\*\*\*\*\*

*Pièce de boeuf forestière, petits légumes*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé*

### LE PRESTIGE : 26 €uros TTC

*Feuilleté de champignons au Vin Jaune*

\*\*\*\*\*

*Saumon à l'oseille*

\*\*\*\*\*

*Poulet de Bresse à la broche, gratin Comtois*

\*\*\*\*\*

*Fromages régionaux*

\*\*\*\*\*

*Tarte Tatin*

## FORFAITS BOISSONS

### FORMULE à 4 €uros par pers

*25 cl de rosé du Jura au tonneau  
un café*

### FORMULE à 6 €uros par pers

*25 cl de blanc du Jura au tonneau  
25 cl de Côtes du Rhône au tonneau  
un café*

### FORMULE à 5 €uros par pers

*25 cl de rosé d'Arbois en bouteille  
(soit une bouteille pour trois pers)  
un café*

### FORMULE à 7 €uros par pers

*une bouteille de blanc du Jura pour 4 pers  
une bouteille de Bergerac pour 4 pers  
un café*