

REPAS ASSOCIATIFS
REPAS D'ENTREPRISE
SOIREE DANSANTES
BANQUETS

FORMULE A 16.50 euros

Avec

L'entrée
Le plat garni
Le fromage
Le dessert

Service non compris

Prix indiqués toutes taxes

oooooooooooo

LE SERVICE

Le service ainsi que le nappage et la vaisselle
peuvent vous être proposés en option.
N'hésitez pas à nous interroger

L'ENTREE

(à choisir parmi les plats suivants)

Le jambon persillé fait maison

La terrine Comtoise, le jambon cru du Haut Doubs (+ 0,80 Euros)

Le pâté chaud Franc-Comtois

L'assortiment de charcuteries (5 variétés)

Les terrines de gibiers

L'assortiment de crudités (8 variétés)

Le feuilleté de champignons à la crème

Le gâteau de foie de volaille, coulis d'écrevisse

Le vol au vent financier

La terrine de poisson accompagnée de crevettes bouquets

Le bavarois de tourteau au saumon fumé (+ 0,80 Euros)

Le saumon ou le brochet à la parisienne (+ 1,75 Euros)

La salade aux gésiers confits et magret fumé

LE PLAT GARNI

Annule et remplace le tarif précédent
Service Traiteur : 03 84 47 80 10

(à choisir parmi les plats suivants)

Le coq aux champignons et au Vin Jaune
Et son gratin Comtois
Supplément morilles : 4,20 Euros

Le coq à la Bourguignonne accompagné
De petits oignons, lardons et croûtons
Gratin Dauphinois

Le pintadeau braisé au vin d'Arbois
Pommes fondantes

Le salmis de canard au Trousseau
Gratin Comtois

La joue de porc confite sauce Poulsard
Pommes fondantes

La pièce de bœuf forestière (+ 1,75 Euros)
Bouquetière de légumes

Le jambon braisé sauce vigneronne ou Porto
Gratin dauphinois

La canette à la Royale
navarin de petits légumes aux aromates

La mijoté de Cerf à l'ancienne (en saison)
mousseline de céleri et marron

Le navarin de sanglier en venaison (en saison) + 1,75 Euros
Purée de céleri et marron

La gigue de chevreuil sauce Grand Veneur (+ 3,80 Euros)

Le cassoulet au confit de canard
(cuisiné selon une vieille recette de Castelnaudary
et servi dans son pot en terre)

LE PLATEAU DE FROMAGES REGIONAUX
(3 VARIETES)

Annule et remplace le tarif précédent
Service Traiteur : 03 84 47 80 10

ou

LE FROMAGE BLANC A LA CREME

LE DESSERT

(à choisir parmi les desserts suivants)

La tarte tatin

La charlotte au chocolat

La charlotte framboise

Le délice exotique, coulis passion

Le vacherin glacé

L'omelette Norvégienne

Le millefeuille glacé à la vanille
et au chocolat

Le parfait glacé chocolat / orange

Les profiteroles glacées au chocolat

La truffe au Macvin, crème vanille

MENU ENFANT à 7.50 euros

Annule et remplace le tarif précédent
Service Traiteur : 03 84 47 80 10

Jambon, saucisson, quelques crudités

Emincé de volaille à la crème
Gratin Comtois

Mousse au chocolat maison

LES POISSONS

oo

Le poisson peut être rajouté au menu
après l'entrée et avant le plat garni
Le prix indiqué est celui de la portion
et doit être ajouté au prix du menu

oo

La mousseline de brochet au coulis d'écrevisses...4,60 Euros

La paupiette de saumon au coulis de crustacés...5.00 Euros

L'escalope de saumon au Champagne...5.40 Euros

L'escalope de saumon à l'oseille...5.40 Euros

Le filet de sandre au Vin Jaune...7,00 Euros

Le médaillon de sole Dieppoise...5.00 Euros

La lotte à l'Américaine...9.15 Euros

La queue de langouste à l'Américaine...11,50 Euros