

## **LES ENTREES FROIDES**

*La portion : 6.40 Euros*

Le foie gras de canard cuit "au torchon" 80 g (+ 5.20 Euros )

La ballottine de canard aux pistaches, gelée de Xérès

Le jambon persillé fait maison

La terrine de poisson en gelée

L'assortiment de crudité (8 variétés)

L'assiette de fumés Franc-Comtois

Le médaillon de saumon à la Parisienne (+ 1.20 Euros )

Le carpaccio de saumon aux baies rose (+ 1,95 Euros )

La truite en gelée parfumée au Vin Jaune (+ 1.20 Euro )

Le filet de truite fumé du Jura (+ 4.50 Euros )

Le bavarois de tourteau, sauce corail

La terrine Bressane aux foies de volaille

La terrine Comtoise et jambon cru du Haut Doubs

La terrine de chevreuil, gelée de porto (en saison)

La terrine de sanglier, gelée de porto (en saison)

La terrine de lièvre au genièvre (en saison)

## **LES ENTREES CHAUDES (feuilletés et tartes)**

*La portion : 7.20 Euros*

Le feuilleté d'escargots, pleurotes et morilles au Vin Jaune (+ 4.80 Euro )

Le feuilleté d'asperges au beurre de cerfeuil (+ 2.80 Euros )

Le petit chausson de béatilles, sauce mère

Le Chausson d'escargots à la crème d'ail (+ 1,95 Euros )

Le feuilleté de champignons à la crème

Le vol au vent financier

La tourte de lapin Franc - Comtoise

Le pâté chaud aux ris de veau (+ 2,75 Euros )

## **LES ENTREES CHAUDES (poissons)**

*La portion : 8.40 Euros*

Les quenelles de brochet maison, sauce Nantua

La marinière de Bouchots à la crème

Le gratin de coques à la Florentine

La timbale de pétoncle homardine

La terrine chaude de saumon, crème de ciboulette

Le pâté chaud d'anguille, sauce au Savagnin (+ 3,75 Euros )

Le blinis au saumon fumé, beurre blanc au Champagne (+ 2.50 Euros )

La minute de saumon à l'émulsion de persil (+ 1,75 Euros )

Le petit farci de grenouilles aux choux verts (+ 3.20 Euros )

## **LES ENTREES CHAUDES (divers)**

*La portion : 8.40 Euros*

Le Jésus de Morteau aux lentilles

Le Jésus de Morteau aux choux verts

Le Jésus de Morteau en brioche

Le Jésus de Morteau, pommes à la crème

Le chausson chaud Lyonnais, sauce vigneronne

Les Pieds et paquets façon Provençale (+ 4.50 Euros )

Le gras double sauté à la Lyonnaise

Le foie de veau au vinaigre de framboise

Le gâteau de foie de volaille façon Bressane

Le Saint Marcellin rôti et sa salade champêtre

La salade de chèvre chaud aux petits croûtons

La salade de pissenlits aux lardons, œufs pochés

La salade Quercinoise aux petits gésiers confits

## **LES POISSONS D'EAU DOUCE**

*La portion : 9.80 Euros*

Le filet de truite rose à l'oseille

Le croustillant de truite rose au Vin Jaune

La truite soufflée au Savagnin

La truite pochée, beurre blanc

Le suprême de carpe en meurette

La matelote de trois poissons en pochouse

La matelote d'anguille au Pinot d'Arbois (+ 3.20 Euros )

Le millefeuille de sandre et céleri (+ 1,95 Euros )

Le filet de sandre rôti au lard fumé (+ 3.20 Euros )

La mousseline de brochet aux écrevisses

Le duo de perche et saumon à l'oseille (+ 1.20 Euros )

## **LES POISSONS DE MER**

*La portion : 10.20 Euros*

Le navarin de saumon au parfum de safran

Le saumon rôti aux lentilles vertes

La paupiette de saumon au coulis de langoustine

Le filet de rascasse Grenobloise

Le filet de moruette en aioli

La daurade cuite au four

Le bar rôti au fenouil (+ 3.20 Euros )

L'effeuillé de cabillaud à la badiane

Le filet de merlan papillon au poulsard

Le merlan à l'anglaise

La marmite Dieppoise (+ 3.20 Euros )  
(*assortiment de poissons et fruits de mer*)

Le feuilleté de sole, sauce Homardine (+ 2.50 Euros )

Le filet de grenadier, crème de ciboulette

La brochette de gambas flambée au Pontarlier (+ 4,00 Euros )

Le mixed grill de poisson (+ 3.20 Euros )

La raie pochée au beurre noir

La brandade de morue

La choucroute de poissons

## LES VOLAILLES

*La portion : 10.20 Euros*

La cuisse de lapin à la crème d'ail

La gibelotte de lapin à la moutarde

La gibelotte de lapin Provençale

La potée de lapin Bressane

Le coq aux champignons et au Vin Jaune

Le coq à la Bourguignonne

Les aiguillettes de canard au vinaigre de framboise

Les aiguillettes de canard au poivre vert

La cuisse de canard confite

La jambonnette de canard au cassis (+ 1,95 Euro )

La canette farcie à la Royale (+ 1,95 Euros )

Le filet de canette aux pommes (+ 2.80 Euros )

Le poulet fermier aux écrevisses

Le poulet fermier sauce chasseur

Le poulet de Bresse aux morilles et au vin Jaune (+ 5.20 Euros )

L'émincé de volaille aux pleurotes et au Macvin

Le suprême de volaille farci Arlequin (+ 2.25 Euros )

Le coquelet grillé à la diable

Le caille royale des Dombes farci aux griottes (+ 2.25 Euros )

Le pintadeau braisé au vin d'Arbois

---

*Les volailles sont accompagnées  
d'un gratin Comtois ou d'un riz Basmati  
Nous pouvons vous proposer d'autres légumes sur demande*

---

## LES VIANDES

*La portion : 10.20 Euros*

Le hochepot de joue de bœuf

La carbonnade de Bœuf Flamande  
(sauté de bœuf à la bière et aux oignons)

Le goulasch Hongrois  
(sauté de bœuf à la tomate et au paprika)

La bavette de bœuf poêlée ou grillée

L'onglet à l'échalote

Le pot au feu à la queue de bœuf

Les filets mignons de porc aux câpres

Les filets mignons de porc à l'estragon

Le civet de porcelet à l'ancienne (+ 2.50 Euros )

Le jambon à l'os braisé sauce vigneronne

La blanquette de veau aux champignons

Le tendron de veau Bourgeoise

L'osso bucco Milanaise

L'escalope de veau Jurassienne

Le jarret de veau cuit entier aux petits légumes (+ 1,75 Euros )

Le navarin d'agneau aux pommes

L'épaule d'agneau farcie

Le pot au feu de Machonville (+ 7,00 Euros )

Le cassoulet de Castelnaudary

---

*Les viandes sont accompagnées d'un gratin Comtois  
Nous pouvons vous proposer d'autres légumes sur demande*

*Certains plats peuvent vous être proposés en plat unique,  
Demandez nous la liste*

Prix hors taxe en euros  
Annule et remplace le tarif précédent  
Service Traiteur : 03 84 47 80 10

**LES GIBIERS**  
*(en saison uniquement)*

*La portion : 14.20 Euros*

**Gibier frais sur demande**

Le cuissot de biche sauce Grand veneur (+ 0,80 Euros )

La gigue de chevreuil sauce Grand veneur (+ 1,75 Euros )

Le tournedos de biche Saint Hubert (+ 2.50 Euros )

Le navarin de sanglier en venaison

La mijoté de cerf à l'ancienne

Le râble de lièvre rôti, sauce au poivre vert

Le civet de lièvre à la Française

Le lièvre à la Royale (+ 4,75 Euros )

Le salmis de faisan au vin d'Arbois

Le Faisan aux choux

Le demi colvert aux aromates et petits légumes

Le filet de colvert au genièvre (+ 1,75 Euros )

Le suprême de perdreau Romanoff (+ 2.50 Euros )

*(filet de perdreau et cuisse désossée,  
farce fine, foie gras)*

---

*Les gibiers sont accompagnés d'une garniture de légumes*

---

## **LES DESSERTS**

*La portion : 3.45 Euros*

Le bavarois aux fruits exotiques

Le bavarois aux fruits des bois

La charlotte aux fraises et aux kiwis

Les profiteroles au chocolat

Le parfait glacé à la rhubarbe, coulis d'abricot

L'assiette gourmande (+ 3.20 Euros )

Le tutti fruiti (mousse citron et fruits frais)

Le framboisier ou le fraisier

La tarte Tatin

Le soufflé glacé au Macvin et aux griottines

Le parfait glacé chocolat menthe

Le parfait glacé chocolat orange

Le vacherin glacé (2 parfums au choix)

L'omelette Norvégienne

La charlotte aux framboises

La charlotte au chocolat

L'entremet Opéra

La tarte aux pommes à l'Alsacienne

L'entremet anniversaire (+0.80 € )

Fraisier, framboisier, poire caramel, trois chocolat, opéra,  
délice exotique, nougat glacé, parfait glacé choco menthe

---

## **TARIF DE LIVRAISON :**

*Dans un rayon de 5 km, forfait : 16.50 euros) ht*

*Au delà de 5 km : 3.20 euros ht/km*

*Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 950 euros ht*

### **TOUTE MODIFICATION DE COMMANDE DOIT NOUS PARVENIR :**

Au minimum 24 h avant la livraison pour une augmentation des quantités et  
Au minimum 48 h avant la livraison pour une diminution des quantités.

Prix hors taxe en euros

Annule et remplace le tarif précédent

Service Traiteur : 03 84 47 80 10