

***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

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

**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 bavaois 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**

*( à choisir parmi les plats suivants )*

Le coq aux champignons et au Vin Jaune  
*Supplément morilles : 4,20 Euros*  
Gratin Comtois

Le coq à la Bourguignonne accompagné  
de petits oignons, lardons et croûtons  
Gratin Comtois

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

Le poulet aux champignons et au vin jaune  
*Supplément morilles : 4,20 Euros*  
Gratin Comtois

Le jambon braisé sauce vigneronne ou Porto  
Gratin Comtois

La canette à la Royale  
navarin de petits légumes aux aromates

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

Le navarin de sanglier en venaison (en saison) + 1,75 Euros  
mousseline de céleri et châtaignes fondantes

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

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)

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**

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...18,50 Euros