

## Service Traiteur (sans service)

*A emporter*

*Minimum 10pers.*

*(Sauf croûte forestière et friture de sandre à l'unité)*

*Commandes 48 avant la date souhaitée*

### *Les entrées*

<i>Salade paysanne</i>	7,00€
<i>Terrine maison et ses crudités</i>	7,40€
<i>Salade du pêcheur (truite fumée)</i>	9,40€
<i>Croûte forestière</i>	7,50€
<i>Salade périgourdine toasts</i>	10,50€
<i>Croûte aux morilles</i>	15,00€
<i>Foie gras de canard maison cuit au torchon toasts</i>	14,20€
<i>Quiche franc-comtoise</i>	7,40€
<i>Escargots persillés</i>	7,40€
<i>Plat de charcuterie du Haut-Doubs</i>	7,50€
<i>Plats de crudités variées</i>	6,00€

### *Les poissons (timbale de riz compris)*

<i>Poisson du marché sauce champagne</i>	8,50€
<i>*Saumon en Bellevue</i>	9,00€
<i>Filet de Truite au Savagnin timbale de riz</i>	10,70€
<i>Filet de truite au vin jaune</i>	12,70€
<i>Filet de loup aux petits légumes riz</i>	10,50€
<i>Escalope de saumon chablisienne timbale de riz</i>	10,00€
<i>Filet de sole sauce armoricaine</i>	10,00€
<i>Filet de sandre au savagnin</i>	10,00€
<i>Filet de truite fumé de Bonnevaux le Prieuré</i>	10,00€
<i>Noix de St Jacques à la fondue de poireaux</i>	13,00€
<i>Langouste à l'armoricaine riz</i>	23,00€
<i>Dos de Cabillaud sauce au beurre blanc</i>	23,00€
<i>Friture de sandre sauce tartare, frites, salade</i>	14,50€

## Les viandes (légumes+gratin compris)

<u>Fondant de Pintadeau farci sauce normande</u>	9,50€
<u>Emincé de volaille au vin du Jura</u>	8,00€
<u>Coquelet sauce aux petits lardons fumés</u>	9,50€
<u>Suprême de volaille aux champignons des bois</u>	10,50€
<u>Magret de Canard aux griottines de Fougerolles</u>	12,00€
<u>Magret de Canard aux pêches</u>	11,00€
* <u>Caille farcie et désossée</u>	12,50€
<u>Coq au vin jaune et morilles</u>	17,00€
<u>Emincé de bœuf sauce relevée</u>	9,00€
<u>Paleron braisé aux petits oignons</u>	9,00€
<u>Paleron aux champignons et morilles</u>	11,00€
<u>Faux filet aux champignons et morilles</u>	12,00€
<u>Filet de bœuf sauce champignons et morilles</u>	17,00€
<u>Filet de bœuf aux morilles</u>	24,00€
<u>Carré d'agneau au four sauce berger</u>	14,50€
<u>Filet de porc aux baies roses</u>	9,00€
<u>Grenadin de veau aux girolles</u>	14,00€

## Dessert (min. 8 pers.) 3,80 la part

<u>Vacherin maison</u>
<u>Framboisier</u>
<u>Forêt noire (nature, griottines ou framboise)</u>
<u>Tutti Frutti</u>
<u>Gâteau aux fruits du marché</u>
<u>Gâteau poire-chocolat</u>
<u>Charlotte (framboises, fraises des bois cointreau)</u>
<u>Mousse choco, poire, banane, framboises, fraises, orange</u>
<u>Charlotte fruits rouges</u>
<u>Omelette norvégienne</u>
<u>Marmite de Nougatine avec boules de glaces (+3€)</u>

Plat souligné = plat assez prisé