



CARTE TRAITEUR

« Fait maison »

PLATEAU APÉRITIF DE 4 CANAPES CHAUDS : 4.00 € (à partir de 5 personnes)

- Mini bouchée d'escargot de Bourgogne à l'ail
- Gougère au comté
- Cookies, oignons, sésame et lard fumé
- Verrine de banane poêlée et chorizo grillé au miel

PLATEAU APÉRITIF DE 4 ASSORTIMENTS FROIDS : 4.00 € (à partir de 5 personnes)

- Verrine au fromage de chèvre frais, abricots, éclats de noisettes et graines de pavot
- Mini brochette de noix de pétoncles sauce cocktail
- Verrine de saumon en gravlax et queue d'écrevisses, concassé de tomates confites
- Ricotta aux herbes et chiffonnade de Parme en verrine

ENTREES FROIDES

- Terrine de gibier maison : 6.50 € *
- Roulé de poissons à la mousse de saumon et brunoise de légumes, sauce cocktail : 7 €
- Terrine de foie gras de canard maison, accompagnée de toasts : 12.20 €
- Aumônière au fromage de Cîteaux et sa salade : 8.50 €
- Trilogie de saumon : *saumon en tartare, saumon gravlax et saumon mariné aux baies roses et huile d'olives* : 8.20 €
- Pièce de saumon en Bellevue et crevettes bouquets, sauce cocktail et mayonnaise : 1 pour 20 pers : 120 €

(* uniquement en période de chasse)

ENTREES CHAUDES

- Croûte forestière : 8.50 €
- Croûte aux morilles : 16 €
- Feuilleté d'escargots : 10.50 €
- Douzaine d'escargots : 11 €

POISSONS CHAUDS

- Médaillon de lotte à l'américaine : 13 €
- Paupiette de saumon farcie aux noix de pétoncles sur velouté de poireaux : 11 €
- Filet de sandre au vin jaune sur fondue de poireaux : 12 €
- Escalope de saumon au basilic sur tagliatelles fraîches : 7 €

VIANDES CHAUDES ET GARNITURE DE LEGUMES

- Filet mignon de veau aux morilles : 18 €
- Filet mignon de veau forestier : 14 €
- Filet mignon de veau Vigneronne : 14 €
- Coq au vin du Jura : 8.00 €
- Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles : 18 €
- Fricassée de poulet Charolais au vin jaune : 14.00 €
- Fricassée de poulet Charolais au jus de truffes : 14.00 €
- Ris de veau aux morilles : 18 €
- Pavé de biche sauce grand veneur : 15 € *
- Civet de biche : 8 € *
- Filet de bœuf aux morilles : 19 €
- Jambon braisé au chablis : 8 €

(* uniquement en période de chasse)

BUFFETS FROIDS par personne

- Assortiment de 5 variétés de salades composées : 5.50 €
(Salade marocaine, Fenouil et crevettes, Billes de pâtes, Pomme de terre, Coleslaw)
- Buffet d'entrées : 8.50 € (Jambon cuit et cru, terrine maison ou persillé au choix, assortiment de 3 crudités)
- Buffet de poissons minimum 20 pers : 11.00 €
(Saumon en Bellevue, saumon mariné maison, crevettes cocktail et bouquet, sauce cocktail et mayonnaise)
- *Buffet de viandes : 10.00 € avec 3 viandes (choix avec ; gigot, rôti porc, poulet, rosbif)
mayonnaise et salade verte

PLATS UNIQUES par personne

- Tartiflette avec salade : 9 €
- Tartiflette avec salade, jambon cuit, jambon cru, rosette, cornichons : 14 €
- Paëlla tout poissons : 14 €
- Paëlla, porc, poulet, poissons : 12.50 €
- Couscous : 14 €

NOS DESSERTS

- Vacherin et son coulis de framboises coulis: 4.00 €
- Framboisier et son coulis de fruits rouge: 4.00 €
- Bavarois chocolat poire sur lit de crème anglaise : 4.00 €
- Craquissimo (délice au chocolat et au praliné croustillant), sur lit de crème anglaise : 4.00 €
- Forêt noire, crème anglaise : 4, 00 €

Prix net