

COCKTAILS & APERITIFS

PETITES PIECES INDIVIDUELLES FROIDES :

(6 pers. minimum)

	<i>la pièce</i>
• Mini Bun's foie gras.....	1.00 €
• Navette italienne jambon cru, roquette.....	1.00 €
• Assortiment mini cake salé.....	1.00 €
• Verrine gazpacho tomate, crème de comté.....	1.10 €
• Verrine duo de saumon, mousseline ciboulette.....	1.30 €
• Verrine chèvre, tomate séchée, noix.....	1.20 €
• Verrine tartare de légumes.....	1.10 €
• Tortillas espagnol, légumes, jambon cru, chorizo.....	1.10 €
• Canapés assortis.....	1.00 €
• Sandwich club thon ou poulet-curry.....	1.00 €

GROSSES PIECES FROIDES :

	<i>la pièce</i>
• Pain surprise 6/12 personnes 50 pièces minimum + comté.....	35.00 €
• 12/20 personnes 100 pièces minimum + comté.....	55.00 €

PETITES PIECES INDIVIDUELLES A RECHAUFFER :

	<i>la pièce</i>
• Petit four feuilleté assortis.....	0.90 €

LE SUCRE :

	<i>la pièce</i>
• Mini crème brûlée.....	1.00 €
• Panna cotta aux fruits rouges ou exotiques.....	1.10 €
• Tartare de fruits frais.....	1.10 €
• Tiramisu au café.....	1.20 €
• Mousse au chocolat.....	1.10 €
• Mini baba au rhum.....	1.10 €

ENTREES FROIDES

CAVIARS :

Dépositaire de la marque « Petrossian » de Paris, nous distribuons toutes les qualités et les boîtages, 72 heures après votre commande.

Prix au cours

CRUDITES :

Un large choix de crudités possibles, environ 20 sortes (carotte, taboulé, gambas mandarines...)

Sur un plat joliment décoré.

la part

Prix par personne (250gr/pers).....5.00 €

CHARCUTERIE :

Un grand choix de terrines maison (gibier, volailles...), charcuterie fine italienne « *grande maison italienne artisanale de charcuterie lévoni* » (parme, mortadelle, saucisson...)

5 sortes/pers.....5.00 €

ENTREES AU POISSONS FROIDS :

la part

- Avocat crevettes.....6.50€
- Saumon fumé « maison Petrossian » (~85gr).....selon cours
- Terrine de poissons : Saint-Jacques, truite, amandes, saumon.....6.00€
- Coquille de saumon et macédoine.....8.50€
- Tartare de saumon frais.....8.00€
- La darne de saumon.....8.00€
- Saumon bellevue (min 8 pers).....10.00€
- Darne de sandre.....11.00€
- Sandre bellevue (min 8 pers).....14.50€

LE FOIE GRAS :

- Foie gras de canard.....prix au cours
- Foie gras d'oie.....prix au cours

ENTREES CHAUDES

la part

- Croûte forestière aux 6 parfums.....8.00€
- Croûte aux morilles.....17.50€
- Cassolette de noix de Saint-Jacques et crumble.....6.00€
- Mille-feuilles de saumon.....10.00€
- Croûte forestière et morilles.....12.50€
- Mille-feuilles de ris de veau forestier..12.00€
- Escargot (la 12aine).....8.00€
- Coquille Saint-Jacques.....8.50 €

LES POISSONS :

la pièce

- Lotte en sauce fines herbes ou américaine.....14.50€
- Poêlée de Saint-Jacques et gambas à la crème d'ail.....15.00€
- Tournedos de saumon au cœur de Saint-Jacques, lard et sa sauce délice du Puits.....12.00€
- Filet de sandre au vin jaune.....14.50€
- Corole de sole sauce beurre blanc.....8.50€

LES VOLAILLES :

la part

- Sot l'y laisse aux morilles et champignons de Paris.....16.50€
- Coq au vin jaune et morilles.....16.00€
- Pintade forestière.....11.00€
- Suprême de pintade aux morilles.....15.50€
- Aiguillettes de canard aux griottines....12.50€
- Aiguillette de canard aux morilles.....15.00€
- Caille désossé farcie au foie gras sauce morille.....16.50€

LES LEGUMES :

la part

- Polenta crémeuse aux petits légumes...2.00€
- Tatin de légumes.....2.20€
- Fagot de haricots verts (2 par pers.).....2.10€
- Endives braisées (2 par pers.).....2.10€
- Mille-feuilles de pomme de terre champignons.....2.50€
- Gratin dauphinois individuel.....3.10€
- Tomates provençales (2/pers.).....1.80€
- Pommes dauphine.....2.00€
- Gratin comtois de légumes.....2.10€
- Risotto Savagnin.....2.10€

LES VIANDES

VEAU :

la part

- Filet de veau sauce Marsala.....12.50 €
- Grenadin de veau aux morilles.....18.00 €
- Ris de veau aux morilles.....18.00 €
- Morillade comtoise morilles vin jaune.....16.00 €

BŒUF : (VBF GENISSE MOINS DE 3 ANS)

la part

- Filet de bœuf brioché au foie gras (6 pers. min)
Sauce morilles.....17.00 €
- Sauce madère.....13.00 €
- Tournedos aux morilles.....17.00 €

AGNEAU :

la part

- Noisettes d'agneau aux cèpes.....12.00 €
- Gigot impériale au jus de thym.....12.00 €
- Épaule d'agneau farcie en melon (6pers. min)
Sauce cèpes.....12.00 €
- Sauce girolles.....12.00 €
- Souris d'agneau à l'ail confit.....9.50 €

GIBIER :

la part

- Gigue de chevreuil
Sauce grand veneur.....12.00 €
- Noisette de chevreuil.....17.00 €
- Cuissot de marcassin.....11.00 €
- Cuisse de lièvre sauce grand veneur.....9.50 €
- Sauté de sanglier
Sauce marchand de vin.....9.00 €
- Sauté de chevreuil aux airelles.....11.00 €

PLATS UNIQUES

La part

Choucroute garnie :

300gr de chou, pomme de terre, knack, échine fumée, lard salé, saucisse de Morteau, jambonneau, moutarde.....9.50 €

Couscous royal :

Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf (à la menthe), semoule et légumes frais.....9.50 €

Cassoulet :

Cuisse de canard confite, saucisse de toulouse, poitrine fraîche, haricots blancs.....9.50 €

Paëlla :

Cuisse de poulet, porc, poisson, gambas, crustacés, riz aux poivrons et chorizo.....9.50 €

Roesti :

Saucisse de Morteau, jambon à l'os, jambon cru, Bresi, cancoillotte, salade verte, pomme de terre, lardon et oignon.....8.50 €

Lasagnes au poisson :

Salade verte.....8.00 €

Lasagnes bolognaise :

Salade verte.....7.50€

Tartiflette :

Pomme de terre, reblochon, salade verte, jambon cru, Bresi.....8.50 €

Morbiflette :

Pomme de terre, Morbier, salade verte noix et sésame, jambon cru fumé, jambon à l'os, Jésus de Morteau.....9.50 €

Raclette :

200gr de fromage, 6 sortes de charcuterie.....8.50 €

la part

Plateau campagnard :

Rôti de porc, saucisse de Morteau, échine fumée cancoillotte, salade verte.....7.00 €

Plateau montagnard :

Jambon à l'os, cru fumé, Jésus de Morteau, Bresi, lard paysan, Mont d'Or en saison, salade verte8.50 €

PREPARATIONS BOUCHERES

la part

- Fondue chinoise (bœuf, dinde)
200gr/pers.....8.00 €
- Boillon chinois.....2.00 €
- Pierrade
(mélange de viande au choix)8.00 €
- Fondue bourguignonne
(mélange de viande au choix)8.00 €

au kg

- Rôti de porc Lucculus 200 gr/pers...20.80 €
 - Rôti de veau Orloff 200gr/pers.....35.80 €
 - Morillade Comtoise 200gr/pers.....39.80 €
 - Gigot impérial.....34.80 €
 - Poulet* désossé farci aux morilles..27.80 €
 - Poulet* désossé farci aux girolles....25.80 €
 - Poulet* désossé farci aux cèpes.....23.80 €
- *ou Pintade