



Proposition de mets pour vos réceptions
Mariage, baptême, anniversaire, communion

Les entrées froides

Foie gras de canard compote de figes et sa briochette	8,50€ la part
Foie gras de canard pruneau pain d'épices et sa briochette	8€ la part
Foie gras de canard aux griottes	9€ la part
Marbré de volaille au foie gras et son mesclun	5€ la part
Mousse de canard et sa gelée de porto	3,50€ la part
Terrine forestière et son nid de chou blanc	3€ la part
Aumônière de jambon cru pomme de terre écrasée et ses légumes confits	3,50€ la part
Saumon fumé maison	7€ la part
Duo de saumon mariné Aneth et citron vert	5,50€ la part
Millefeuille de raie et saumon mariné crème de citron vert	6€ la part
Crumble de truite de mer aux amandes et sa garniture	4,50€ la part
Terrine de saumon en gelée de Pontarlier et sa garniture	5€ la part
Salade comtoise (mignon de porc fumé, tomate cerise, comté, noix, croutons, œuf, feuille de chêne)	4,50€ la part

Les entrées chaudes

Croute aux morilles	12€ la part
Croute champignons morilles	8,50€ la part
Croute forestière	6,50€ la part
Croute paysanne	5€ la part
Bouchée a la reine	5€ la part
Cassolette de ris de veau au bourgogne aligoté	5,50€ la part
Marmite d'escargots au vieux pont	6,50€ la part
Saucisse fumée façon meurette	4,50€ la part
Souffle de brochet à la fondue de poireaux	4,50€ la part
Marmite du pêcheur sauce homardine	6,50€ la part
Cassolette d'écrevisse au cognac	7€ la part
Brochette de st jacques sur lit de légumes sauce caramel de citron vert	9€ la part
Filet de lieu jaune à la ciboulette	6,50€ la part



Viande en sauce

Fondant de poulet farci aux cèpes	7,50€ la part
Suprême de pintade au caramel d'épices	7,50€ la part
Suprême de poulet au savagnin	7€ la part
Suprême de poulet aux morilles	10€ la part
Grenadin de veau aux petits paris et vin jaune	8,50€ la part
Rôti de veau basse température basilic et mozzarella	5,50€ la part
Magret de canard aux morilles	12€ la part
Mignon de porc à la crème de cèpes	7€ la part
Jambon fumé chaud à l'échalote	5€ la part
Joue de porc confit à la bière	5,50 € la part
Rôti de bœuf de 12h tomate et lardons	5,50€ la part

Les garnitures

Gratin dauphinois	2,50€ la part
Paille de pomme de terre	2€ la part
Timbale de pomme de terre persillé et petits lardons	1,80€ la part
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	1,80€ la part
Flan de légumes	2€ la part
Flan de courgette	2€ la part
Clafoutis de champignons	2,20€ la part
Petits légumes	1,90€ la part
Brochette de légumes	2,20€ la part
Fagot de haricots verts	1,80€ la part
Mini ratatouille	2,20€ la part
Tian de légumes	2,20€ la part



Les fromages

Assiette de trois fromages régionaux et sa verdure
Comté, morbier, edel de cléron **3€ la part**

Assiette de quatre fromages et sa verdure
Comté, camembert, chèvre frais, tomme grise **4€ la part**

Buffet de cinq fromages et sa verdure
Comté, cancoillotte, bleu d'auvergne, cacouyard, morbier **5€ la part**

Pain (michotte, baguette tradition), café, infusion **2,00€ la part**



Suggestions de 5 menus de mariage

Buffet froid d'entrée

Quatre crudités aux choix
(Taboulé, chou blanc comtois, duo de carotte céleri, tomate mozzarella)

Charcuterie

Terrine à l'ancienne
Bresi, bacon, mortadelle

Poisson

Mousse de poisson à la fondue de poireaux

Trou jurassien

Violette crémant

Plat chaud

Suprême de volaille à la crème de cèpes
Gratin dauphinois et sa brochette de légumes

Buffet de fromages régionaux et sa verdure

Pain, café, infusion

Tarif par personne 27€ TTC



Menu à 23€
Entrée froide

Salade de magret fumé et copeaux de foie gras

Plat chaud

Rôti de bœuf de 12h au trousseau
Gratin dauphinois et sa tomate confite

Trilogie de fromages et sa verdure
(Comté, morbier, cancoillotte)
Pain, café, infusion

Menu à 26,50€
Entrée froide

Pressé de cailles au foie gras
Petite salade croquante et sa compoté de fruits

Entrée chaude

Soufflé de brochet sauce écrevisses

Poire William

Plat chaud

Mignon de porc au comté
Risotto aux champignons et son flan de légumes

Trilogie de fromages et sa verdure
(Fromages aux choix)
Pain, café, infusion



Menu à 29€
Entrée froide

Mousse de cabillaud crème de citron vert
Et sa garniture

Entrée chaude

Cassolette d'escargot au vieux pont
Son pain de campagne grillé

Trou

Noix macvin

Plat chaud

Grenadin de veau au savagnin
Timbale de pomme de terre au lard et ses petits légumes persillés

Trilogie de fromage et sa verdure
(Fromages aux choix)

Pain, café, infusion



Menu à 38€

Entrée froide

Foie gras de canard maison et sa compote de fruit
Petite briochette et son mesclun

Entrée chaude

Filet de sandre au vin jaune
Sur lit de légumes confits

Trou

Griotte crémant

Plat chaud

Magret de canard aux morilles
Paille de pomme de terre et son flan de courgette

Assiette de trois fromages et sa verdure
Fromages aux choix

Pain, café, infusion