



EXEMPLES DE MENUS

Minimum 10 personnes

Tarif remisé

Menu 1 sans légumes: 14,95€

Médaille de saumon garni
Cuisse de pintade forestière

Menu 2 sans légumes :15,40€

Croûte forestière
Suprême de pintade comté vin jaune

Menu 3 sans légumes :23,00€

Duo de foie gras
Morillade comtoise vin jaune morilles

Menu 4 sans légumes :29,00€

Délice du Périgord et ses briochains
Dos de sandre aux crevettes
Délice de chapon aux morilles

Menu 5 sans légumes : 39,00€

Coquille Saint-Jacques au champagne
Foie gras maison
Filet de bœuf morilles

Tarif : Repas à emporter sur place

Cuisinier 50€ de l'heure sur place

Plat du jour complet à 9,10€

Pour nos séniors livrés

Comprenant:



1 soupe
1 entrée
1 plat du jour
1 dessert

Possibilité d'être livré :

Jour de livraison :

mardi matin
Jeudi matin
Samedi matin

N' hésitez pas ,renseignez vous

Tous les jours,
nous vous proposons;

Lasagnes
Gratin Franc comtois
Morbiflette
Tomates farcies
Gratin d'hiver et d'été
Tartiflette
Poulet rôti



Conditions de vente

Toute commande sera définitive
après un acompte de 30% du montant total.
Le solde est à régler à la livraison .

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations
nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

Forfait livraison froide à partir de 30€ suivant les kilomètres
Forfait mise en température et livraison 60€
suivant kilomètres



Boucherie-Charcuterie -Fromagerie

Notre carte menus mars 2024



Avec nous, vous êtes dans le bon !



Avec nous ,vous êtes dans le bon!



NOS SALADES la portion

Salade de gésiers.....	6,90 €
Salade Landaise au magret fumé.....	7,50 €
Salade Norvégienne au saumon fumé.....	8,40 €
Salade Franc-comtoise.....	8,10 €

NOS ENTRÉES FROIDES la portion

Chiffonnade de jambon cru.....	6,40 €
Supplément pour du melon selon le court.....	
Hors d'œuvres variés :.....	8,00 €
(2 salades ,2 charcuteries,1 viande froide)	
Plat de charcuterie (5 sortes).....	6,50 €
Délice du Périgord et ses briochins.....	6,10 €
Assiette gourmande Landaise.....	9,10 €
Foie gras gastronomique et sa brioche.....	13,50 €
Duo de foie gras et Délice du Périgord	9,50 €
et ses briochins	

NOS POISSONS FROIDS la portion

Saumon fumé et ses canapés.....	12,50 €
1/2 Langouste en Bellevue.....	19,95 €
Terrine de poisson garnie.....	6,80 €
Médaille de saumon garni.....	7,50 €

**NOS POISSONS CHAUDS** la portion

Coquilles Saint-Jacques au champagne	8,50 €
Marmite de la mer safranée	8,50 €
Corolle de sole farci aux Saint-Jacques	8,80 €
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux....	9,20 €
Dos de sandre aux crevettes	10,50 €
Cassolette d'écrevisses	7,50 €



Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

Commande minimum 10 personnes

*** NOS ENTRÉES CHAUDES**

	la portion	
Vol au vent d'escargots au Riesling.....	8,00 €	
Bouchée à la reine.....	6,50 €	
Croûte forestière.....	5,90 €	
Croûte aux morilles (100% morilles).....	11,40 €	

* 200 gr de sauce par pers

NOS VOLAILLES la portion

Colombo de poulet	6,95 €
Cuisse de pintade forestière.....	8,50 €
Cuisse de canard forestière	10,80 €
Magret de canard farci du chef et sa sauce macvin c	10,90 €
Magret de canard aux morilles.....	13,95 €
Magret de canard farci Henry IV au foie gras.....	12,50 €
Moelleux de dinde au comté	9,20 €
Coq au vin.....	8,20 €
Cuisse de jeune coq au vin jaune et morilles.....	12,50 €
Délice de chapon aux morilles.....	14,20 €
Suprême de pintade comté et vin jaune.....	11,20 €
Suprême de pintade forestier.....	12,50 €

NOS VIANDES la portion

Morillade Comtoise au vin jaune.....	12,50 €
Morillade comtoise au vin jaune et morilles.....	14,00 €
Quasi de veau <<Vallée d'Auge>>	7,80 €
Daube de bœuf lardons et petits paris.....	7,50 €
Filet de bœuf forestier	13,80 €
Filet de bœuf aux morilles	17,90 €
Gigot d'agneau à la crème de thym.....	9,20 €
Gigot d'agneau St -Hubert.....	9,20 €
Mignon de porc forestier.....	9,50 €
Mignon de veau forestier et morilles.....	15,95 €
Joue de porc du chef.....	8,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	7,50 €

GIBIERS (en saison) la portion

	tarif variable suivant le cour	
Civet de sanglier	9,50 €	
Civet de chevreuil sans os.....	9,90 €	
Civet de lièvre	8,50 €	
Sauté de biche.....	9,40 €	
Gigue de chevreuil Grand Veneur.....	12,10 €	

Tarif : Repas à emporter sur place

PLATS UNIQUES

commande 10 personnes minimum

	la portion	
Marmite Franc Comtoise (pomme de terre ,	12,50 €	
carotte ,morille,saucisse montbéliard et vin jaune)		
Gratin d'hiver	6,50 €	
(pomme de terre ,carotte et saucisse de Montbéliard)		
Potée Comtoise (4 viandes).....	9,50 €	
(chou ,carotte ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée		
porc frais ,saucisse de Montbéliard)		
Choucroute au Riesling (5 viandes).....	9,50 €	
(choucroute ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée		
viennoise ,porc frais ,saucisse de Montbéliard)		
Tartiflette.....	6,50 €	
Baekahof.....	10,00 €	
(pomme de terre ,poireaux ,bœuf ,agneau ,porc)		
Lasagnes (bolognaise et béchamel maison)	6,50 €	
Paëlla (3 viandes et fruits de mer).....	10,00 €	
(poulet ,dinde ,porc ,fruits de mer ,crevette)		
Paëlla 3 viandes + poisson et fruits de mer	11,20 €	
(poulet ,porc,dinde ,cabillaud ,fruits de mer ,2 crevettes)		
Couscous (4 viandes).....	10,00 €	
(bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez)		
Couscous Royal (5 viandes).....	11,50 €	
(bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez ,épaule agneau)		
Cassoulet (4 viandes).....	12,50 €	
(saucisson ail,agneau,toulouse ,cuisse canard confites)		

Forfait livraison froide à partir de 30€ suivant les kilomètres

Forfait mise en température chaude et livraison 60€
suivant kilomètres

NOS GARNITURES

	la portion	
Julienne de légumes... la portion	2,00 €	
Fagots de haricots ver la pièce	1,90 €	
1/2 Tomates provença la pièce	1,90 €	
Spazzles, Risotto	2,90 €	
Nos gratins de pomme de terre.....	3,00 €	
Dauphinois ,Franc-comtois ,		
Nos gratins de légumes :.....	la portion	
Brocolis ,Courgettes ,choux fleur	3,50 €	
Assortiment de 3 garnitures.....	5,20 €	la portion
Gratins ,Fagots de haricots verts et tomates à la Provençales		
Pour autre garniture :nous consulter,		

Plat de Fromages (3 sortes)..... 5,50 €

Commande minimum 10 personnes