



## EXEMPLES DE MENUS

Minimum 10 personnes

Tarif remisé

### Menu 1 sans légumes: 13,00€

Croûte forestière  
Suprême de pintade comté vin jaune

### Menu 2 sans légumes :12,70€

Médaille de saumon garni  
Cuisse de pintade forestière



### Menu 3 sans légumes :17,90

Duo de foie gras  
Morillade comtoise vin jaune morilles

### Menu 4 sans légumes :23,80€

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



### Menu 5 sans légumes : 39,95€

Langouste en tenue de soirée  
Foie gras maison  
Filet de bœuf morilles

Tarif : Repas à emporter sur place

## Plat du jour complet à 7,80€

Pour nos séniors

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  
Gratin dauphinois  
Tomates farcies  
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 .

Livraison de 0km à 25km forfait de 25€  
au-delà de 25km forfait de 30€ et 0,90€  
par kilomètre supplémentaire



Boucherie-Charcuterie -Fromagerie

## Notre carte menus 2021- 2022



Avec nous, vous êtes dans le bon !

Avec nous ,vous êtes dans le bon!



imprimé par nos soins,ne pas jeter

**NOS SALADES** la portion

Salade de gésiers.....	5,95 €
Salade Landaise au magret fumé.....	6,20 €
Salade Norvégienne au saumon fumé.....	7,20 €
Salade Franc-comtoise.....	6,95 €

**NOS ENTREES FROIDES** la portion

Chiffonnade de jambon cru.....	5,95 €
Supplément pour du melon selon le court.....	
Hors d'œuvres variés :.....	7,60 €
( 3 salades ,2 charcuteries,1 viande froide )	
Plat de charcuterie (5 sortes ).....	4,80 €
Délice du Périgord et ses briochins.....	5,60 €
Assiette gourmande Landaise.....	7,90 €
Foie gras gastronomique et sa brioche.....	10,95 €
Duo de foie gras et Délice du Périgord et ses briochins	8,50 €

**NOS POISSONS FROIDS** la portion

Saumon fumé et ses canapés.....	10,95 €
1/2 Langouste en Bellevue.....	19,50 €
Terrine de poisson garnie.....	6,20 €
Médaille de saumon garni.....	6,60 €

**NOS POISSONS CHAUDS** la portion

Coquilles Saint-Jacques au champagne	7,30 €
Marmite de la mer safranée	7,90 €
Corolle de sole farci aux Saint-Jacques .....	7,80 €
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux....	8,50 €
Dos de sandre aux crevettes	9,10 €
Cassolette d'écrevisses	6,50 €

**\* NOS ENTRÉES CHAUDES**

	la portion
Vol au vent d'escargots au Riesling.....	7,50 €
Bouchée à la reine.....	5,80 €
Croûte forestière.....	5,90 €
Croûte aux morilles (100% morilles).....	10,20 €

\* 200 gr de sauce par pers

**NOS VOLAILLES** la portion

Colombo de poulet .....	6,80 €
Cuisse de pintade forestière.....	7,80 €
Cuisse de canard forestière .....	8,10 €
Magret de canard farci du chef et sa sauce macvin c	8,50 €
Magret de canard aux morilles.....	12,50 €
Magret de canard farci Henry IV au foie gras.....	9,60 €
Moelleux de dinde au comté .....	8,90 €
Coq au vin.....	6,90 €
Cuisse de jeune coq au vin jaune et morilles.....	11,60 €
Délice de chapon aux morilles.....	12,50 €
Suprême de pintade comté et vin jaune.....	8,60 €

**NOS VIANDES**

	la portion
Morillade Comtoise au vin jaune.....	10,30 €
Morillade comtoise au vin jaune et morilles.....	12,40 €
Quasi de veau <<Vallée d'Auge>> .....	7,50 €
Daube de bœuf lardons et petits paris.....	6,90 €
Filet de bœuf forestier .....	12,20 €
Filet de bœuf aux morilles .....	16,20 €
Gigot d'agneau à la crème de thym.....	7,80 €
Gigot d'agneau St -Hubert.....	7,80 €
Mignon de porc forestier.....	8,90 €
Mignon de veau forestier et morilles.....	15,50 €
Joue de porc du chef.....	7,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne .....	6,90 €

**GIBIERS (en saison)** la portion

	tarif variable suivant le cour
Civet de sanglier .....	8,50 €
Civet de chevreuil sans os.....	8,60 €
Civet de lièvre .....	8,40 €
Sauté de biche.....	8,30 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur.....	11,95 €

**PLATS UNIQUES**

commandé 10 personnes minimum

	la portion
Marmite Franc Comtoise .....	9,50 €
(pomme de terre ,carotte ,morille,saucisse montbéliard)	
Gratin Boroillot.....	7,20 €
(pomme de terre lamelle et saucisse de Montbéliard)	
Potée Comtoise (4 viandes ).....	7,60 €
( chou ,carotte ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée porc frais ,saucisse de Montbéliard )	
Choucroute au Riesling (5 viandes ).....	8,10 €
( choucroute ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée viennoise ,porc frais ,saucisse de Montbéliard )	
Tartiflette.....	5,90 €
Baekahof.....	8,20 €
( pomme de terre ,poireaux ,bœuf ,agneau ,porc )	
Lasagnes bolognaise .....	5,90 €
Paëlla (3 viandes et fruits de mer ).....	8,20 €
( poulet ,dinde ,porc ,fruits de mer ,crevette )	
Paëlla 3 viandes + poisson et fruits de mer .....	9,20 €
( poulet ,porc,dinde ,cabillaud ,fruits de mer ,2 crevettes )	
Couscous ( 4 viandes ).....	8,20 €
( bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez )	
Couscous Royal ( 5 viandes ).....	9,95 €
( bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez ,épaule agneau )	
Cassoulet (4 viandes ).....	8,95 €
( saucisson ail,agneau,toulouse ,cuisse canard confites )	

**NOS GARNITURES**

	la portion
Julienne de légumes... la portion	1,50 €
Fagots de haricots ver la pièce	1,20 €
1/2 Tomates provença la pièce	1,20 €
Spazzles	2,40 €
Nos gratins de pomme de terre.....	2,80 €
Dauphinois ,Franc-comtois ,	
Nos gratins de légumes :.....	la portion
Brocolis ,Courgettes ,choux fleur	2,70 €
Assortiment de 3 garnitures.....	4,30 € la portion
Gratins ,Fagots de haricots verts et tomates à la Provençales	
Pour autre garniture :nous consulter,	

Plat de Fromages (4 sortes )..... 4,00 €

Commande minimum 6 personnes

Commande minimum 6 personnes

Tarif : Repas à emporter sur place