



## EXEMPLES DE MENUS

Minimum 10 personnes

Tarif remisé

### Menu 1 sans légumes: 14,40€

Croûte forestière  
Suprême de pintade comté vin jaune

### Menu 2 sans légumes :13,95€

Médailon de saumon garni  
Cuisse de pintade forestière

### Menu 3 sans légumes :20,70€

Duo de foie gras  
Morillade comtoise vin jaune morilles

### Menu 4 sans légumes :27,00€

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

### Menu 5 sans légumes : 36,00€

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 8,40€

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  
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 30€

Forfait livraison chaude 60€



Boucherie-Charcuterie -Fromagerie

## Notre carte menus mars 2023



Avec nous, vous êtes dans le bon !

Avec nous, vous êtes dans le bon!



**NOS SALADES** la portion

Salade de gésiers.....	6,80 €
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 ).....	5,20 €
Délice du Périgord et ses briochins.....	6,10 €
Assiette gourmande Landaise.....	9,10 €
Foie gras gastronomique et sa brioche.....	12,50 €
Duo de foie gras et Délice du Périgord et ses briochins	9,50 €

**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.....	6,95 €

**NOS POISSONS CHAUDS** la portion

Coquilles Saint-Jacques au champagne	7,95 €
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 6 personnes*

**\* 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 .....	6,95 €
Cuisse de pintade forestière.....	7,95 €
Cuisse de canard forestière .....	8,40 €
Magret de canard farci du chef et sa sauce macvin c	9,10 €
Magret de canard aux morilles.....	13,20 €
Magret de canard farci Henry IV au foie gras.....	10,60 €
Moelleux de dinde au comté .....	8,95 €
Coq au vin.....	7,10 €
Cuisse de jeune coq au vin jaune et morilles.....	11,80 €
Délice de chapon aux morilles.....	12,95 €
Suprême de pintade comté et vin jaune.....	8,95 €

**NOS VIANDES** la portion

Morillade Comtoise au vin jaune.....	10,40 €
Morillade comtoise au vin jaune et morilles.....	12,50 €
Quasi de veau <<Vallée d'Auge>> .....	7,80 €
Daube de bœuf lardons et petits paris.....	7,00 €
Filet de bœuf forestier .....	12,40 €
Filet de bœuf aux morilles .....	16,50 €
Gigot d'agneau à la crème de thym.....	8,10 €
Gigot d'agneau St -Hubert.....	8,10 €
Mignon de porc forestier.....	9,20 €
Mignon de veau forestier et morilles.....	15,95 €
Joue de porc du chef.....	7,80 €
Blanquette de veau à l'ancienne .....	7,00 €

**GIBIERS (en saison)** la portion

	tarif variable suivant le cour
Civet de sanglier .....	8,60 €
Civet de chevreuil sans os.....	8,80 €
Civet de lièvre .....	8,50 €
Sauté de biche.....	8,40 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur.....	12,10 €

**PLATS UNIQUES**

*commande 10 personnes minimum*

	la portion
Marmite Franc Comtoise .....	12,50 €
(pomme de terre ,carotte ,morille,saucisse montbéliard)	
Gratin d'hiver .....	6,50 €
(pomme de terre ,carotte et saucisse de Montbéliard)	
Potée Comtoise (4 viandes ).....	8,80 €
( choux ,carotte ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée porc frais ,saucisse de Montbéliard )	
Choucroute au Riesling (5 viandes ).....	9,00 €
( choucroute ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée viennoise ,porc frais ,saucisse de Montbéliard )	
Tartiflette.....	6,10 €
Baekahof.....	9,80 €
( pomme de terre ,poireaux ,bœuf ,agneau ,porc )	
Lasagnes ( bolognaise et béchamel maison )	6,10 €
Paëlla (3 viandes et fruits de mer ).....	9,80 €
( poulet ,dinde ,porc ,fruits de mer ,crevette )	
Paëlla 3 viandes + poisson et fruits de mer .....	10,50 €
( poulet ,porc,dinde ,cabillaud ,fruits de mer ,2 crevettes )	
Couscous ( 4 viandes ).....	9,80 €
( 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 chaude 60€

**NOS GARNITURES**

	la portion
Julienne de légumes... la portion	2,00 €
Fagots de haricots ver la pièce	1,80 €
1/2 Tomates provença la pièce	1,80 €
Spazzles	2,60 €
Nos gratins de pomme de terre.....	2,95 €
Dauphinois ,Franc-comtois ,	

Nos gratins de légumes :.....	la portion
Brocolis ,Courgettes ,choux fleur	3,50 €

Assortiment de 3 garnitures..... 5,00 € la portion

Gratins ,Fagots de haricots verts et tomates à la Provençales

*Pour autre garniture :nous consulter,*

Plat de Fromages (4 sortes )..... 5,50 €

*Commande minimum 6 personnes*

**Tarif : Repas à emporter sur place**