



EXEMPLES DE MENUS

Minimum 10 personnes

Menu 1 sans légumes: 10,95€

Croûte forestière
Gigot agneau de pays

Menu 2 sans légumes :11,95€

Médailillon de saumon garni
Suprême de pintade forestier

Menu 3 sans légumes :13,50€

Salade landaise
Cuisse de canard forestière et morilles

Menu 4 sans légumes :16,20€

Duo de foie gras
Morillade comtoise vin jaune et morilles

Menu 5 sans légumes : 22,10€

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

Menu 6 sans légumes : 24,50€

Assiette du haut Doubs
Coquille Saint-Jacques
Mignon de veau forestier et morilles

Menu 7 gastronomique :36,50€

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

Plat du jour complet à 7,50€

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 offerte jusqu'à 15km
Livraison de 15km à 25km forfait de 25€
au-delà de 25km forfait de 25€ et 0,90€
par kilomètre supplémentaire



Boucherie-Charcuterie -Fromagerie



Notre carte 2018
AOUT
Menus



Avec nous, vous êtes dans le bon !



Avec nous, vous êtes dans le bon!

NOS SALADES la portion

Salade de gésiers.....	5,20 €
Salade Landaise au magret fumé.....	5,75 €
Salade Norvégienne au saumon fumé.....	6,80 €
Salade Franc-comtoise.....	4,90 €

NOS ENTRÉES FROIDES la portion

Chiffonnade de jambon cru.....	5,60 €
Supplément pour du melon selon le court.....	
Hors d'œuvres variés :.....	6,40 €
(3 salades ,3 charcuteries)	
Plat de charcuterie (5 sortes).....	4,20 €
Délice du Périgord et ses briochins.....	5,20 €
Assiette gourmande Landaise.....	7,20 €
Assiette gourmande du Haut Doubs.....	6,50 €
Foie gras gastronomique et sa brioche.....	8,20 €
Duo de foie gras et Délice du Périgord et ses briochins	6,90 €

NOS POISSONS FROIDS la portion

Saumon fumé et ses canapés.....	8,20 €
1/2 Langouste en Bellevue.....	17,50 €
Saumon ou brochet en Bellevue (mini 10 pers).....	7,40 €
Terrine de poisson garnie.....	5,60 €
Médaille de saumon garni.....	5,80 €
Tomate farcie au crabe.....	4,95 €

NOS POISSONS CHAUDS la portion

Coquilles Saint-Jacques	6,80 €
Noix de Saint-Jacques	7,20 €
Corolle de sole farci aux Saint-Jacques	7,05 €
Filet de loup à la fondue de poireaux.....	7,80 €
Dos de sandre aux crevettes	7,25 €
Filet de sandre aux morilles.....	10,80 €
Fleur de rouget barbet à la Castellane	7,60 €
Cassolette d'écrevisses	6,20 €

Commande minimum 6 personnes

SPECIAL REPAS FROID SUR PLAT la portion

Jambon à l'os.....	4,25 €
Rosbif.....	4,85 €
Veau farci.....	4,55 €
Filet de porc.....	4,45 €
Gigot.....	4,75 €
Poulet.....	3,50 €
Assortiment de 4 viandes.....	6,50 €
Salade verte.....	0,80 €

* NOS ENTRÉES CHAUDES la portion

Vol au vent d'escargots au Riesling.....	6,90 €
Cassolette d'escargots aux morilles.....	10,50 €
Bouchée à la reine.....	4,85 €
Croûte forestière.....	5,25 €
Croûte aux morilles (100% morilles).....	9,20 €
* 200 gr de sauce par pers	

NOS VOLAILLES la portion

Suprême de pintade forestier	7,50 €
Cuisse de canard forestière	7,50 €
Magret de canard farci du chef et sa sauce macvin c	7,90 €
Magret de canard aux morilles.....	11,05 €
Magret de canard farci Henry IV au foie gras.....	8,50 €
Moelleux de dinde au comté	7,20 €
Coq au vin.....	5,55 €
Jeune coq au vin jaune et morilles.....	8,45 €
Délice de chapon aux morilles	11,50 €
Cuisse de pintadeau chasseur ou forestier	6,55 €

NOS VIANDES la portion

Morillade Comtoise au vin jaune.....	9,95 €
Morillade comtoise au vin jaune et morilles	11,60 €
Quasi de veau <<Vallée d'Auge>>	7,20 €
Aiguillette de Rumsteck Strogonof.....	5,65 €
Filet de bœuf forestier	11,50 €
Filet de bœuf aux morilles	14,90 €
Gigot d'agneau à la crème de thym.....	6,80 €
Gigot d'agneau St -Hubert.....	6,80 €
Mignon de porc forestier.....	7,80 €
Mignon de veau forestier et morilles	14,00 €

GIBIERS (en saison) la portion

tarif variable suivant le cour	
Civet de sanglier	7,80 €
Civet de chevreuil sans os.....	7,85 €
Civet de lièvre	7,40 €
Sauté de biche.....	7,60 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur.....	11,50 €

NOS PLATS EXOTIQUES

Magret de canard à la réunionnaise	7,90 €
Emincés de dinde aux abricots et amandes	6,50 €
Aiguillette de porc aux pruneaux et miel	6,20 €
Colombo de poulet	6,10 €
Sauté de porc aux pommes et aux épices	6,50 €



PLATS UNIQUES

commande 10 personnes minimum

Gratin Boroillot et salade verte.....	6,90 €
Potée Comtoise (4 viandes).....	7,20 €
Choucroute au Riesling (5 viandes).....	7,20 €
Tartiflette.....	6,50 €
Baechahof.....	7,50 €
Lasagnes bolognaise	5,50 €
Lasagnes au saumon	7,20 €
Paëlla (3 viandes et fruits de mer).....	7,20 €
Paëlla (3 viandes + poisson et fruits de mer).....	8,30 €
Couscous Royal (5 viandes).....	8,50 €
Couscous (4 viandes).....	7,20 €
Cassoulet (4 viandes).....	7,20 €
Cassoulet Toulousain (5viandes).....	8,20 €



NOS GARNITURES

Julienne de légumes... la portion	1,30 €
Fagots de haricots ver la pièce	1,20 €
1/2 Tomates provençale la pièce	1,20 €
Nos gratins de pomme de terre.....	2,60 €
Dauphinois ,Franc-comtois ,	
Nos gratins de légumes :..... la portion	
Brocolis ,Courgettes ,choux fleur	2,70 €

Assortiment de 3 garnitures.....	3,90 € la portion
Gratins ,Fagots de haricots verts et tomates à la Provençales	
Pour autre garniture :nous consulter,	

Plat de Fromages (4 sortes).....	3,50 €
Commande minimum 6 personnes	

