

## LES PIECES COCKTAILS

*Fabrication Maison*

\*\*\*

### Les Salés Froids

la pièce

Assortiment de Canapés Gourmands		1,35 €
Assortiment de Verrines Prestige		2,20 €
Tartelette Italienne		1,50 €
Navettes de Crudités		2,00 €
Coupelle de Crudités		2,00 €
Endive Scandinave – en Saison		1,90 €
Endivette au Roquefort		1,90 €
Mini-Croq Façon Wrap		1,50 €
Filet de Saumon Cocktail		2,50 €
Navette Norvégienne		3,60 €
Croustade de Rillettes Comtoises		1,00 €
Tartine de Campagne		1,00 €
Pâté en Croûte Cocktail: volaille, Tradition...		1,00 €
Pâté en Croûte à l'Espagnole		1,00 €
Navette de Charcuterie		2,00 €
Mini Rosbif		1,50 €
Cubes de Comté et Cerneaux de Noix		1,10 €
Hérisson de Comté	50 pièces	25,00 €
Cocktail de Cochonnilles	100 pièces	46,50 €
Marquise de Jambon de Parme	20 pièces	48,00 €

### Les Pains Surprises

Pain Surprise Tradition	40 pièces	30,00 €
Pain Surprise Tradition	80 pièces	52,00 €
Pain Roquefort et Noix	40 pièces	34,00 €
Pain Nordique	40 pièces	40,00 €
Brioche au Crabe	40 pièces	46,50 €
Brioche Norvégienne	40 pièces	46,50 €
Brioche Poulet estragon	40 pièces	30,00 €
Brioche Lucullus	40 pièces	46,50 €

## LES PIÈCES COCKTAILS

*Fabrication Maison*

\*\*\*

### Les Salés Chauds

Les Croustades assorties 20 pièces 26,00 €

Croustade de Fourcatier  
Croustade Florentine  
Croustade Maraîchère  
Croustade Bourguignonne  
Zakouski  
Croustade aux Fruits de Mer

Les Frivolités Comtoises 25 pièces 10,00 €

Paillettes au Comté  
Gougères  
Feuilletés au Bacon

L'Assortiment Frivolités et Croustades 28 pièces 27,00 €

### Les Petits Sucrés

la pièce

Crème Brûlée *30 pièces minimum* 1,50 €

Mousse au Chocolat *30 pièces minimum* 1,50 €

Brochette de Fruits Frais 2,30 €

Mini Gâteau 1,10 €

Tartelette Multifruits 1,40 €

Tartelette – Chocolat Griottines © 1,40 €

Verrine Gourmande : 2,10 €

*Citron Coco, Mangue Groseille*

*Parfait au Chocolat et Griottines ©*

## LES ENTREES FROIDES

*Fabrication Maison*

\*\*\*

	par personne
Assortiment de Crudités sur Plat	6,90 €
Terrine de Brocolis – Sauce Légère	4,20 €
Terrine Provençale de Légumes – Sauce Légère	4,20 €
Terrine de Légumes Anciens – Sauce Légère	4,20 €
	les 100 gr
Foie Gras d'Oie – en Saison	17,50 €
Foie Gras de Canard – en Saison	15,80 €
	la pièce
Lingot de foie gras à la mangue	5,90 €
Marbré de Lapin au Foie Gras	6,00 €
Caille au foie gras en gelée	11,00 €
	la part
Terrine de Pintade aux Champignons	4,20 €
Terrine Pâté Grand-Mère	2,30 €
Terrine de Campagne au Vin du Jura	1,80 €
Galantine	2,90 €
Ballotine de Lapin Bordelais	3,20 €
Ballotine de Canard aux Olives	3,10 €
Ballotine de Canard à l'Orange	3,10 €
Mosaïque de Volaille à la Feta et Tomates Confites	3,10 €
Large choix de charcuteries en boutique...	
	par personne
<u>Assortiment St Antoine</u>	6,20 €
Pâté Grand-Mère, Rosette de Lyon, Saucisse de Morteau, Jambon Cru, Pâté Croûte Cocktail	

## LES ENTREES CHAUDES

*Fabrication Maison*

\*\*\*

### Les Tourtes

la part environ

*à partir de 4 personnes*

Tourte de Fourcatier	-	6,40 €
Tourte Lorraine	-	4,80 €
Tourte Maraîchère	-	3,70 €
Tourte aux St Jacques et Petits Légumes	-	7,80 €
Tourte au Saumon	-	4,40 €
Tourte aux Fruits de Mer	-	6,40 €
Tourte aux Poireaux	-	4,20 €
Tourte Franc-Comtoise	-	3,80 €
Tourte Provençale	-	3,70 €
Feuilleté au Foie Gras de Canard	-	6,40 €
Saucisse Briochée	-	5,20 €

Koulibiac – Sauce Cardinale *à partir de 6 personnes* 13,00 €

Pastilla à la Pintade *à partir de 10 personnes* 8,60 €

### Les Individuels

la pièce

Croustade aux Escargots	4,10 €
Croustade aux Fruits de Mer	4,10 €
Quenelle en Brioche	4,50 €

la part

Vol au Vent Financier	7,40 €
Vol au Vent Financier aux Morilles	9,80 €
Croûte aux Morilles	12,50 €
Croûte aux Champignons*	7,80 €

\* *Girolles, Morilles, Champignons de Paris, Cèpes, Grisets*

## LES POISSONS

*Fabrication Maison*

\*\*\*

### Les Poissons Froids

	par personne
Avocat aux crevettes	6,20 €
Coquille de Crevettes	6,70 €
Coquille de Saumon	6,70 €
Perle Surprise de Langouste	9,90 €
Darne de Saumon	7,40 €
Darne de Saumon Garnie	8,40 €
Filet d'Eglefin en Gelée	6,40 €
Pavé au Crabe	7,80 €
Pamplémousse aux Crevettes	6,90 €
Pannequet de Saumon farci au Crabe	7,50 €
Opéra de saumon	7,50 €
Queue de Langouste Bellevue	26,80 €
Terrine aux Quatre Poissons	7,50 €
Terrine aux Ecrevisses	7,50 €
Marbré de Saumon Florentin	7,50 €
Mosaïque de St Jacques	7,80 €
Saumon Entier avec Garnitures – Sauce Verte	10,20 €
Saumon Amiral	le kg 75,00 €
Saumon Fumé Norvégien	le kg 86,00 €
Tarama "Fait Maison"	le kg 64,00 €

### Les Poissons Chauds

	par personne
Coquille St Jacques	9,90 €
Quenelle de Brochet – Sauce Nantua	5,90 €
Gigot de Lotte farci aux petits légumes – Sauce Cardinale	15,00 €
Marmite du Pêcheur – Sauce Armoricaïne	14,50 €
Dôme de Saumon aux Pistils de Safran	12,00 €
Timbale aux Fruits de Mer	9,00 €
Timbale de Sole – Sauce Dieppoise	9,60 €
Timbale de St Jacques au Beurre Blanc	9,00 €
Filet de Cabillaud – Sauce Cardinale	9,60 €
Filet de Saumon braisé au Champagne	10,60 €
Filet de Sandre au Savagnin	13,00 €
Filet de Flétan – Sauce Diéppoise	9,60 €

## LES VIANDES & VOLAILLES

*Fabrication Maison*

\*\*\*

	par personne
Fondant de Veau aux Pleurottes	11,00 €
Tête de Veau – Sauce Gribiche	7,60 €
Cuisse de Lapin à la Brignolaise	9,60 €
Epaule d'Agneau – Sauce au Poivre Vert	8,80 €
Gigot d'Agneau aux Petits Légumes	11,00 €
Mignon de Porc aux Ris de Veau et Petits Légumes	8,50 €
Tatin de Jarret de Porc –Caramel d'oignons – Sauce Porto	8,50 €
Joues de Porc au Vinaigre de Vin Vieux	7,40 €
Tournedos de Filet de Bœuf – Sauce Forestière	14,80 €
Paleron de Bœuf aux Carottes	9,00 €
Langue de Bœuf – Sauce Porto	8,80 €
Filet Mignon Brioché* <i>à partir de 6 personnes</i>	6,40 €
Filet de bœuf en croûte* <i>à partir de 6 personnes</i>	17,00 €
Jambon en Croûte* <i>à partir de 8 personnes</i>	10,30 €
Jambon à l'Ancienne avec Os* <i>à partir de 8 personnes</i>	Le Kg 17,20 €
Magret de Canard en cuisson douce, senteurs Fleurs d'Acacia	11,00 €
Gigue de Canard aux Griottines ©	11,00 €
Confit de Canard à l'Orange	11,00 €
Dôme de Volaille à la Duxelle de Champignons	7,40 €
Coq Fermier au Savagnin et Champignons	13,60 €
Pintade fermière aux Morilles	17,00 €
Caille au Foie Gras – Sauce Porto	13,90 €
*Sauces d'Accompagnement	la part
Sauce au Porto	4,00 €
Sauce aux Morilles	10,00 €
Sauce Périgueux	9,00 €
Sauce Forestière *	6,60 €

\* *Girolles, Morilles, Champignons de Paris, Cèpes, Grisets*

## LES GARNITURES

*Fabrication Maison*

\*\*\*

	par personne
Dariole du Jardinier	2,70 €
Dariole des Sous-Bois	3,00 €
Epinards en Branche	3,10 €
Clafoutis de Courgettes	2,70 €
Galette de Légumes	3,10 €
Petit Flan de Brocolis aux Arômes de Noisette	3,10 €
Endive Braisée – en Saison	1,50 €
Flageolets aux Champignons de Paris Frais	3,10 €
Pomme en Cage aux Airelles – en Saison	2,50 €
Tagliatelles aux Petits Légumes	2,70 €
Riz aux Cinq Légumes	2,20 €
Purée de Panais – en saison	3,10 €
Gratin Dauphinois	3,10 €
Pommes Dauphines	2,00 €

## LES SPECIALITES

*Fabrication Maison*

\*\*\*

### *Cuisine du monde*

Sur commande 8 jours à l'avance

à partir de 12 personnes

	la part
Cassoulet	10,10 €
Couscous	10,10 €
Gratin Montbéliardais	7,10 €
Lasagnes Bolognaises	7,40 €
Lasagnes au Saumon	7,60 €
Lasagnes Ardéchoises	7,60 €
Paëlla	10,10 €
Tajine d'Agneau aux Petits Légumes	10,10 €
Jambalaya	10,10 €

### *Réunion d'Amis*

		par personne
Raclette	à partir de	7,70 €
Fromage et Charcuteries Assorties		
Pierrade	200 gr	7,50 €
Bœuf, Porc et Poulet		
Pierrade du Chef	300 gr	8,50 €
Bœuf, Filet de Canard, Filet de Poulet, Côte d'Agneau, Lard, Filet de porc		
Fondue Chinoise	200 gr	7,50 €
Bœuf, Porc, Poulet		
Fondue Chinoise du Chef	300 gr	8,50 €
Bœuf, Porc, Poulet, une Gambas, Calamars		
Fondue Bourguignonne	200 gr	6,50 €
Bœuf		



## LES SALADES

*Fabrication Maison*

\*\*\*

Suivant les saisons – en saladier

	le kg
<b>Les Traditions</b> Pommes de Terre, Betteraves Rouges, Tomates Monégasques, Carotte, Céleri, Chou Rouge...	13,00 €
<b>Les Charmantes</b> Brésilienne, Indienne, Concombre, Strasbourgeoise, Beaucaire, Taboulé, Poireaux, Tricolore au Thon, Paysanne...	17,00 €
<b>Les Délicieuses</b> Champignons à la Grecque, Cervelas, Museau, Pommes de Terre aux Gésiers Confits, Opéra, Pommes de Terre à la Truite de Plaisir Fontaine, Perles Marines...	19,00 €
<b>Les Italiennes</b> Tagliatelles à l'Avocat et Crevettes, Penne Rigate au Parmesan et Basilic...	19,00 €
<b>Les Savoureuses</b> Haricots Verts aux Champignons Frais et à l'Orange, Coquine, Niçoise, Jorissette, Filets de Hareng...	22,50 €

## LES DESSERTS

*Fabrication Maison*

\*\*\*

Sur commande, voir Les Infos Gourmandes de la semaine

### Les Desserts de Grand-Maman

	la pièce
Crème Brûlée	3,60 €
Crème au Caramel	– 2,80 €
Clafoutis	– 3,00 €
Île Flottante	– 3,80 €
Mousse au Chocolat	– 3,00 €
Salade de Fruits	– 4,50 €
Baba Montmorency	– 3,20 €

### Les Entremets

	par personne
Gratin de Framboises	4,80 €
Gratin des Îles	5,80 €
Ananas au Marasquin	5,80 €
Framboisier au Chocolat Blanc et Coulis	6,40 €
Régail Chocolat et Griottines – Crème Anglaise	6,40 €
Impérial et Crème Anglaise à l'Orange	6,40 €
St Honoré	4,00 €
Paris-Brest	3,30 €

### Les Tartes

	la part
Tarte aux Pommes, Poires, Abricots, Cerises...	3,00 €
Tarte Chocolat et Griottines ©	3,80 €

### Et ...

Vacherin	6,20 €
Pièce Montée – Nous consulter	

## LA CAVE

### La bouteille

Champagne Brut Intense Lenoble	75 cl	24,50 €
Champagne Brut Nature	-	26,10 €
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs	-	28,50 €
Champagne Brut Rosé Terroirs	-	35,50 €
Jura Chardonnay Fruitière Vinicole d'Arbois	-	8,30 €
Jura Béthanie	-	11,80 €
Jura Savagnin	-	17,60 €
Jura Vin Jaune	-	29,80 €
Jura Poulsard	-	8,30 €
Jura Trousseau	-	10,50 €
Crémant du Jura Brut	-	8,80 €
Crémant du Jura Brut Montboisie 2011	-	12,30 €
Alsace Riesling Adam	-	8,50 €
Alsace Pinot Gris	-	10,50 €
Alsace Kaefferkopf 2012	-	17,40 €
Alsace Gewurztraminer	-	10,80 €
Bordeaux Graves de Vayres – Blanc Château Jean Dugay		5,40 €
Bordeaux Graves de Vayres – Rouge Château Jean Dugay		6,80 €
Bordeaux Graves de Vayres – Rouge Château La Caussade		8,60 €
Bordeaux Château la Belle Pucelle – Rouge		5,20 €
Languedoc Arès – Blanc Le Conte des Floris	-	16,00 €
Languedoc Arès – Blanc Demi Sec	50 cl	14,80 €
Languedoc Arès – Blanc Vendanges Tardives	50 cl	15,30 €
Languedoc Lune Blanche	75 cl	25,00 €
Languedoc Lune Rousse	-	23,30 €
Languedoc Six Rats Noirs – Rouge	-	12,40 €
Languedoc Carbonifère – Rouge	-	16,70 €
Languedoc Homo Habilis – Rouge	-	23,20 €
Languedoc Villafranchien – Rouge	-	15,80 €
Bourgogne Saint-Véran-Blanc	-	10,90 €
Bourgogne Chiroubles – Rouge	-	8,90 €
Bourgogne Morgon-Rouge	-	10,90 €

## CIDRE SEHEDIC – LA FORET FOUESNANT

Prix d'Excellence 2016  
Concours Générale Agricole de Paris

Cidre Biologique Extra Brut	75 cl	6,90 €
Cidre Biologique Brut	-	5,50 €
Cidre Biologique demi-sec	-	5,50 €
Cidre Blanc d'Armorique	-	8,20 €
Jus de Pomme Bio	-	4,20 €
Pommeau de Bretagne Bio AOC	70 cl	17,10 €
Lambic Bio	50 cl	24,00 €
Fine Bretagne VSOP AOC	50 cl	30,20 €