

## 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 €
Brioche Océane	40 pièces	46,50 €

## LES PIÈCES COCKTAILS

### Les Salés Chauds

<u>Les Croustades assorties</u>	20 pièces	26,00 €
Croustade de Fourcatier		
Croustade Florentine		
Croustade Maraîchère		
Croustade Bourguignonne		
Zakouski		
Croustade aux Fruits de Mer		
<u>Les Frivolités Comtoises</u>	25 pièces	12,50 €
Paillettes au Comté		
Gougères		
Feuilletés au Bacon		
<u>L'Assortiment Frivolités et Croustades</u>	28 pièces	27,00 €

### Les Petits Sucrés

	la pièce
Crème Brûlée	1,50 €
Mousse au Chocolat	1,50 €
Brochette de Fruits Frais	2,30 €
Mini Gâteau	1,10 €
Tartelette Multifruits	1,40 €
Tartelette – Chocolat Griottines ©	1,40 €
<u>Verrine Gourmande :</u>	2,10 €
Citron Coco, Mangue Groseille	
Parfait au Chocolat et Griottines ©	2,10 €

## LES ENTREES FROIDES

	par personne
Assortiment de Crudités sur Plat	6,90 €
Terrine de Brocolis – Sauce Légère	4,70 €
Terrine Provençale de Légumes – Sauce Légère	4,70 €
Terrine de Légumes Anciens – Sauce Légère	4,70 €
	le kg
Foie Gras d'Oie – en Saison	188,00 €
Foie Gras de Canard – en Saison	164,00 €
	la pièce
Terrine d'effiloché de porc au foie gras et au ratafia de champagne	5,00 €
Crumble de Foie Gras et Figs	5,90 €
Marbré de Lapin au Foie Gras	6,70 €
	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

### Les Tourtes

la part environ

	à partir de 4 pers.	
Tourte des Fourcatiers	-	6,40 €
Tourte Lorraine	-	4,80 €
Tourte Maraîchère	-	3,70 €
Tourte aux St Jacques et Petits Légumes	-	6,40 €
Tourte au Saumon	-	4,90 €
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 pers.      13,00 €

Pastilla à la Pintade      à partir de 10 pers.      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	10,00 €
Croûte aux Morilles	13,50 €
Croûte aux Champignons*	8,50 €

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

## LES POISSONS

### 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 Label Rouge Garnie	8,40 €
Pavé au Crabe	7,80 €
Pamplemousse aux Crevettes	6,90 €
Pannequet de Saumon farci au Crabe	8,50 €
Croustillant et Tartare de Saumon à l'Aneth	5,90 €
Timbale de homard –sauce cocktail écrevisse	7,50 €
Demie Queue de Langouste Bellevue	26,80 €
Terrine aux Quatre Poissons	7,10 €
Terrine aux Ecrevisses	7,10 €
Marbré de Saumon Florentin	7,10 €
Mosaïque de St Jacques	7,60 €
Saumon Label Rouge entier garni 2 tr/pers	8 pers. Minimum 10,20 €
Saumon Amiral	le kg 75,00 €
Saumon Fumé Norvégien	le kg 86,00 €
Tarama "Fait Maison"	le kg 76,00 €

### 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	14,00 €
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

	par personne
Fondant de Veau aux Pleurottes	12,50 €
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	9,00 €
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	15,50 €
Paleron de Bœuf aux Carottes	9,00 €
Langue de Bœuf – Sauce Porto	8,80 €
Filet Mignon Brioché*	6,40 €
Filet de Bœuf en Croûte*	15,00 €
Jambon en Croûte*	10,30 €
Jambon à l'Ancienne avec Os* <span style="float: right;">le kg</span>	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	17,90 €
Caille au Foie Gras – Sauce Porto	13,90 €
*Sauces d'Accompagnement <span style="float: right;">la part</span>	
Sauce au Porto	4,00 €
Sauce aux Morilles	10,50 €
Sauce Périgueux	9,00 €
Sauce Forestière – Cèpes, Girolles, Morilles, Grisets, Champignons de Paris	7,50 €

## LES GARNITURES

	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	3,00 €
Petit Flan de Brocolis aux Arômes de Noisette	3,00 €
Endive Braisée – en Saison	1,60 €
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 €

Tarif janvier 2018

## LES SPECIALITES

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 €

par personne

Raclette	à partir de	9,00 €
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

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

Sur commande, voir Les Infos Gourmandes

### 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	6,40 €
Framboisier au Chocolat Blanc et Coulis	6,40 €
Régal 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	-	8,45 €
Jura Béthanie	-	12,10 €
Jura Savagnin	-	17,80 €
Jura Vin Jaune	-	31,70 €
Jura Poulsard	-	8,45 €
Jura Trousseau	-	10,60 €
Crémant du Jura Brut	-	8,90 €
Crémant du Jura Brut Montboisie 2011	-	12,40 €
Alsace Riesling Adam	-	9,30 €
Alsace Pinot Gris	-	11,00 €
Alsace Kaefferkopf 2012	-	18,40 €
Alsace Gewurztraminer	-	11,70 €
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	-	16,30 €
Bourgogne Saint-Véran-Blanc	-	10,90 €
Beaujolais Chiroubles – Rouge	-	8,90 €
Beaujolais Morgon-Rouge	-	10,90 €