

Apéritifs

Plateau de charcuterie fine (4 sortes) et ses allumette d'emmental et tomate cerise (jambon,jambon cru,rosette,bacon)	6,00/pers
Mini burger artisanal	1,95€/pièce
Mini Mauricette artisanal	1,60€/pièce
Plateau amuse bouches salés (63 pièces env.12 pers)	56€/pièce
Verrine variées (la pièce)	2,00€/pièce
Cake salé (env 6 pers) -tomate basilic/jambon ou lardon olive ou thon	7,20€/pièce
mini croque monsieur (env 4pièces)	1,50€/pièce
blinis au saumon fumé et sarrasin sans gluten	1,20€/pièce
Mini gaufre apéritive jambon/gruyère	1,20€/pièce
Mini plateau de crudité (carotte,tomate cerise,concombre,choux fleur)	5€/pièce

Les entrée Froides

Aspic jambon/œuf	2,20€/pièce
Jambon cru italien et melon	5,50€/pers
Œuf mimosa et salade verte	3€/pers
Plateau de charcuterie (5 sortes)	6,00€/pers
Salade franc comtoise (salade verte,jambon,tomate,comté)	9,50€/pers

Les entrées chaudes

Coquilles de thon	6,50€/pers
Coquilles aux fruit de mer	7,00€/pers
Bouché à la reine	5,50€/pers
Croûte forestière	7,00€/pers
feuilleté de chèvre	5,50€/pers

Les salade composées

Les crudités variées (4 sortes)	3,50€/pers
Salade de chou franc comtoise (chou,lardon,comté)	3,50€/pers
Taboulé oriental(taboulé classique)	3,50€/pers
Salade de crevette(salade verte,5 crevettes,sauce cocktail)	5,50€/pers
Salade piémontaise(PDT ,tomates,oeuf,jambon)	3,50€/pers

Les Plats conviviaux

Tartiflette ou morbiflette avec charcuterie et salade	9,00€/pers
Repas comtois (Pdt,saucisse fumée,cancoillotte,salade verte)	9,50€/pers
Plateau pierrade	23,90€/kg
Plateau de charcuterie(jambon,salami,jambon cru,rosette,pancetta,bacon,roulade) pour raclette ou mont d'or	6,50€/pers
Quiches lorraine	3,00€/pers
Plateau charcuterie (jambon,jambon cru,bacon,rosette,roulade,comté,tomate cerise,olive, filet mignon séché)	8,50€/pers

Les poissons chauds

Pavé de saumon	9,90€/pers
Filet de cabillaud	9,90€/pers
Papillote de filet de lieu noir aux agrumes au four	9,90€/pers

Sauces au choix

- Sauces au beurre au citron
- Sauces aux safran
- Sauces au beurre a la ciboulette

Les Plats chauds

Bowl de dinde teriyaki ,riz et avocat	11,90€/pers
Croque monsieur poulet curry-coco et sa salade verte	10,90€/pers

Jambon braiser a la crème d'emmental	9,90€/pers
Nems de porc ou de bœuf artisanal (minimum 10 pièces)	1,50€/pièces

Les viandes chaudes

Suprême de volaille forestier	8,90€/pers
Magret de canard laqué	10,50€/pers
Bœuf bourguignon	6,50€/pers
Filet mignon de porc a la moutarde	8,50€/pers
Pavé de bœuf sauce marchand de vin	14,90€/pers

Les garnitures

Poêlée de légumes	2,50€/pers
Fagots de haricots verts	1,50€/pers
Tomates provençales	1,50/pers
Risotto	2,50€/pers
Nouille sautée	2,50€/pers
riz pilaf	2,50€/pers
gratin dauphinois	3,00€/pers
Spaetzles	2,50€/pers
Pâtes fraîche	2,50€/pers

Les plateaux de fromages

80g/pers – 12 pers minimum

Le Classique

Cancoillotte- Munster- Comté- Camembert	2,00€/pers
---	------------

Le Sympa

Brie- Comté- cancoillotte	1,50€/pers
---------------------------	------------

Le Franc Comtois

Cancoillotte- Cacouyard- Comté- Morbier-pavé de province	3,00€/pers
--	------------

Salade verte+vinaigrette

1,00€/pers

Les Desserts

Plateaux mignardises (env 10pers)

49,90€/pièce

Tartelette de saison

2,90€/pers

tiramisu

3,50€/pers

Panacotta

3,50€/pers

mini verrine (30g)

1,90€/pers

Les Gâteaux

Framboisier (minimum 6 pers)

3,50€/pers

Bavarois (minimum 6 pers)

3,50€/pers

Vaucluse (minimum 6 pers)

3,50€/pers

Marquise au chocolat (minimum 6 pers)

3,50€/pers

Gâteau aux 3 mousses aux chocolats (minimum 6 pers)

3,50€/pers

Fraisiers (minimum 6 pers)

3,80€/pers

Multi-fruits

4,50€/pers

Possibilité de faire des gâteaux a thème avec supplément.

Possibilité de faire d'autre plat sur demande