Le fromage

27€
(4,50€ / pers.)

Plateau pour 6 personnes - environ 600g
sélectionné en partenariat avec la Fromagerie des 2 vallées

Comté fruité des 2 Vallées - Morbier des Monts de Joux -
Crottin de chèvre demi-sec GAEC Sous les Roches -
Bleu de Gex AOP fermier GAEC Label Granges -
Tomme de Savoie
Fruits secs, confiture de figues



Le dessert



- Demi-sphère chocolat Valrhona,
écorce d'orange confite et insert pain d'épices 8,00 €

Vous cuisinez vous-même votre plat,
sublimez-le avec une de nos sauces Maison.

Les sauces

NOUVEAU

Bac de 50cl pour environ 8 personnes

- Bisque de homard au Bressico de Foissiat 14 €
- Emulsion citronnelle et gingembre 12 €
- Sauce crémée aux morilles 16 €
- Jus de veau à la bière de Noël La Bressane 10 €
- Sauce forestière 14 €

Au Pot de Grès
Restaurant
Traiteur

2013 Route du Village - 01250 MONTAGNAT
04 74 51 67 05 - restaurant.aupotdegres@gmail.com

Photos non contractuelles

Ne pas jeter sur la voie publique

Au Pot de Grès

Au Pot de Grès
Restaurant
Traiteur

Carte des fêtes de fin d'année 2026







Passer votre commande :

04.74.51.67.05 - restaurant.aupotdegres@gmail.com

Noël : Commande avant le 20 décembre *,
à retirer le 24 décembre, de 9h à 17h

Nouvel An : Commande avant le 27 décembre *,
à retirer le 31 décembre, de 9h à 17h

*Sous réserve de disponibilité.
Nous nous réservons le droit de stopper la prise de commande plus tôt.

Pour toute commande avant le 6 Décembre d'un montant supérieur à 160€ :
une bière de Noël La Bressane (75cl) offerte

Nos plateaux

Plateau Apéritif Gourmand 24 €

20 pièces

- Viennois au boeuf Pastrami, copeaux de Grana Padano et roquette
- Mini navette au saumon fumé et ricotta herbacée
- Mini moricette à la mousse de foies de volaille au miel et oignons frits
- Pain Bao aux rillettes de grenouilles et carpe fumée des Dombes
- Brochette de poitrine de caille rôtie et financier aux cèpes

Plateau Apéritif Prestige 26 €

20 canapés

- Canapé crémeux de foie gras, grué de cacao et poire confite au vin chaud
- Financier à la tapenade d'olives, houmous et pétoncle aux agrumes
- Nougat de chèvre frais aux fruits secs et magret de canard fumé
- Canapé truite de l'Isère et caviar Arrenkha
- Canapé mousseline de poulet écrevisses, gelée de Manicle au Bressico

Plateau Apéritif à réchauffer 25 €

20 pièces

- Mini croque-monsieur jambon et Tartufata
- Bouchée briochée aux escargots persillés
- Briochette aux morilles
- Bonbon croustillant de saumon et citron confit
- Brochette de Sot-l'y-laisse façon yakitori






Plateau de mignardises sucrées 26 €

20 pièces

- Tartelette à la bergamote meringuée
- Moelleux chocolat et crémeux pain d'épices
- Financier aux pralines roses et mousse Champagne
- Verrine façon tiramisu à la compotée de mangues vanillée
- Tartelette marron clémentine et spéculoos

Photos non contractuelles

Votre repas

Les Entrées

- La terrine de foie gras de canard français, (80 g)
  chutney pommes raisins au parfum de pain d'épices 13,50 €
- Le "Paris-Bresse" en un éclair ...
  saumon Bomlo mariné au Yuzu et Atsina, oeufs de truite 10,50 €
- La coquille Saint-Jacques et fruits de mer à gratiner 9 €

Les Plats

- Le filet de bar rôti sur peau, risotto aux légumes et Grana Padano,
  bisque de homard au Bressico de Foissiat
  et fondue de poireaux 18,50 €
- La brochette de noix de Saint-Jacques et gambas,
  émulsion citronnelle et gingembre,
  lasagnes de cucurbitacées et épinards 19,50 €
- La pièce de veau cuite lentement 36 heures aux morilles,
  pressé d'Agatas, légumes racines confits et châtaignes 19,50 €
- Le tournedos de caille au foie gras, écrasé de patates douces,
  tatin de chicons, jus à la bière de Noël La Bressane 18,50 €

Le Plat végétarien

- Lasagnes de cucurbitacées et épinards, sauce forestière 15 €





Le Plat "Gastro'môme"

(jusqu'à 10 ans)

- Emincé de volaille à la crème et champignons,
  pommes Grenailles rôties 12 €