



SUGGESTION TRAITEUR

Carte Automne-Hiver 2019/2020

Prix par personne

ENTREES FROIDES

Terrine d'aile de raie, sauce ravigote	9.20 €
Aspic de pot au feu de canard à mousse de foie gras, petits légumes croquants	9.10 €
Wood box de saison fondant de légumes et poisson du marché	9.20 €
Mosaïque du pêcheur, truite de Pays, fenouil, champignons et brocolis	9.20 €
Terrine de pintade aux noisettes ou canard à l'orange	4.95 €
Terrine de basse-cour en croûte gelée au Macvin	9.30 €
Salades windsor, norvégienne, via venetto, multicolore	5.70 €
Foie gras frais aux fruits d'hiver	13.35 €
Foie gras frais (60g)	13.35 €
Tranche de foie gras et sa purée de charlottes aux herbes servi tiède	13.35 €

ENTREES CHAUDES

Croustade aux morilles, jambon et champ de paris (3, 4, 6, 8 pers)	10.30 €
Croustade de grenouilles et ris de veau, sauce ail et persil plat (3, 4, 6, 8 pers)	12.50 €
Feuilleté reine, champignons, poulet, ris de veau, sauce reine	7.45 €
Escargots en brioche (6) et beurre persillé, aillé	8.05 €
Cocotte de foie gras poêlé lentilles et panais	15.50 €
Feuilleté de St Jacques sauce agrumes et petits légumes	10.10 €
Feuilleté de cabillaud au vinaigre de cidre ou aux pleurotes	10.10 €
St-Jacques sur une fondue de poireau au beurre d'échalotes	14.60 €
Pâté de tourte lorraine, viandes porc et veau marinés, fines herbes, 4, 6, 8 pers	5.60 € et 6.00 €

POISSONS CHAUDS

Lieu jaune de ligne aux saveurs du Jura -cannellonis de champignons et noix, carottes rôties et sauce au vin jaune	23.25 €
Coulubiach de saumon d'Ecosse -farce moelleuse de saumon, riz, épinard, œuf, en brioche sauce fines herbes	15.10 €
Risotto safrané et langoustines, sauce coulis de langoustine (cons 5€)	23.25 €
Croustillant de cabillaud pleurotes sautées et sauce agrumes	19.50 €
Panaché de soles (ou St Pierre) et langoustines, pâtes fraîches, sauce coulis de langoustine	23.25 €
Soupière de homard breton nage de légumes parfumés, lamelle de truffe, luttée de brioche	30.50 €

VIANDES CHAUDES

Pintade fermière gâteau de pommes de terre et poireaux, morilles à la crème	23.25 €
Agneau de 7h au saveurs orientales, ratatouille en polenta	20.90 €
Effilochée de queue de bœuf, champignons et ciboulettes gratin d macaronis	17.35 €
Tournedos de canard, crème de céleri et polenta, légume d'hiver	20.00 €
Filet de pigeon farci au foie gras Matignon de légumes, sauce au cassis	28.05 €

78 rue de Seloncourt 25400 Audincourt

14 Faubourg des Ancêtres 90000 Belfort

03 81 34 52 75

55 rue Jacques Foillet 25200 Montbéliard

03 84 57 03 71

03 81 94 74 71