

SUGGESTION TRAITEUR

Carte Automne-Hiver 2024/2025

Prix en € par personne

ENTREES FROIDES

Terrine d'aile de raie, sauce ravigote	11.00
Wood box de saison fondant de légumes et poisson du marché	11.00
Mosaïque du pêcheur, truite de Pays, fenouil, champignons et brocolis	10.90
Terrine de pintade aux noisettes ou canard à l'orange (au poids)	6.50 env
Terrine de basse-cour en croûte gelée au Macvin	11.00
Salades Windsor, norvégienne, piémontaise, multicolore	6.90
Foie gras frais aux fruits d'hiver	16.90
Foie gras frais (60g)	16.90
Foie gras et sa purée de charlottes aux herbes (à servir tiède)	16.20

ENTREES CHAUDES

Vol au vent de fêtes poulet fermier, girolles et morilles à la crème et au vin jaune	11.00
Feuilleté reine, champignons, poulet, ris de veau, sauce reine	8.90
Escargots en brioche (6) et beurre ail et persil plat	9.60
Cocotte de foie gras poêlé lentilles et panais	18.60
Feuilleté de St Jacques sauce agrumes et petits légumes	12.10
Feuilleté de cabillaud au vinaigre de cidre ou aux pleurotes	12.10
St-Jacques au beurre d'échalotes sur fondue de poireaux	17.50
Pâté de tourte lorraine, viandes porc et veau marinés, fines herbes, 4, 6, 8 pers	6.50 et 7.00

POISSONS CHAUDS

Transparence de lieu jaune de ligne Giroles, pleurotes et risotto au safran, beurre blanc citron vert	27.60
Moules de bouchot et fondue de poireaux bouillon crème au safran	18.30
Coulubiak de saumon d'Ecosse sauces fines herbes	17.80
Pavé de saumon d'Ecosse risotto de couscous perlé et légumes de saison, sauce Aurore	23.20
Croustillant de cabillaud pleurotes sautées et sauce agrumes	23.20
Panaché de bar et langoustines pâtes fraîches et sauce coulis de langoustines	27.60
Soupière de homard breton nage de légumes parfumés, lamelle de truffe, luttée de feuilletage	38.60

VIANDES CHAUDES

Filet de veau aux morilles gâteau de pommes de terre et poireaux, morilles à la crème	27.60
Salmis de pintade façon gibier garniture d'hiver : lardons, oignons, marrons et champignons	23.80
Joues de bœuf confites et purée de pommes de terre gourmande	23.80
Roulade de pintadeaux morilles flan butternut, céleri et champignons de Paris et morilles à la crème	27.60
Magret de canard crème de céleri et polenta, légume d'hiver	23.80
Croustillant de cuisses de canard confites flan de navet et choux rouges braisés, jus de canard	23.80
Filet mignon de porc croustillant de légumes et sauce aurore	24.80

78 rue de Seloncourt 25400 Audincourt

03 81 34 52 75

14 Faubourg des Ancêtres 90000 Belfort

03 84 57 03 71

55 rue Jacques Foillet 25200 Montbéliard

03 81 94 74 71