

CARTE TRAITEUR

2022-2023

Repas de mariage et repas assis

M



Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 30 ans, vous propose ses services sur des prestations traiteur à choisir sur notre carte ou à personnaliser. Pour un mariage, un anniversaire, un cocktail ou bien encore un repas d'entreprise, nous nous tenons à votre disposition et nous déplaçons dans un large périmètre.

Traiteur depuis 1998

Avant-Propos

1. Tous nos tarifs sont T.T.C au taux de TVA en vigueur pour les plats à emporter (5,5 %).

La vaisselle, le service (y compris l'envoi des plats sur place), les boissons et le pain ne sont pas compris.

2. Nous pouvons également nous adapter à vos demandes et proposer d'autres prestations dans la limite de nos possibilités.

3. Certaines prestations nécessitent un quota minimum de personnes ou de pièces et certains plats ne peuvent être goûtés à l'unité de par leur mode de fabrication (terrines, filets...).

4. Nous consulter pour le prix de la livraison.



Pour vos repas familiaux, d'entreprise ou encore vos repas de mariage, nous vous proposons de composer le menu que vous souhaitez en sélectionnant vos mets dans notre liste traiteur.

Des formules différentes de repas sont disponibles dans la rubrique « Buffets et plats conviviaux ».

Pour toute demande personnalisée, merci de prendre contact avec nous afin que nous puissions vous proposer une alternative adaptée à vos envies ainsi qu'à votre budget.

Certains produits sont susceptibles d'être subitement en rupture ou subir des hausses de prix indépendantes de notre volonté, que nous devons répercuter ou modifier, voire annuler...

Sommaire

Pour vos repas assis...

- *Les Mises en bouche* **Page 4**
- *Les entrées froides : végétariennes-poissons-viandes* **Page 5**
- *Les entrées chaudes : Poissons et viandes* **Page 6**
- *Les plats en plusieurs catégories* **Page 7**
 - Les volailles*
 - Les viandes*
 - Les plats adaptés aux régimes spéciaux : poissons ou végétaliens*
- *Les fromages* **Page 8**
- *Les trous digestifs* **Page 8**
- *Les desserts gourmands* **Page 9**
- *Les « En-cas » de nuit* **Page 10**

** Veuillez nous consulter pour obtenir la liste des allergènes ainsi que les conditions générales de vente*

Pour vos cocktails classiques, cocktails dinatoires ou collation de jour ou de nuit, veuillez consulter la rubrique :

« Cocktails, collations et mignardises »

LES MISES EN BOUCHE

Prix T.T.C / personne

Entre mer...

- *Duo de saumon à l'huile d'olives et citron aux herbes fraîches, légère de tomate* **5.00**
- *Méli-mélo de crevettes roses et fruits exotiques* **5.20**

Et terre...

- *Tartare de jambon fumé de pays à la Parisienne, crème de thym et romarin* **4.50**
- *Tartare de volaille à l'huile de noisette et vin jaune, compotée de golden aux noix torréfiées* **4.50**
- *Rillettes de Morteau au comté et Vin Jaune* **4.50**
- *Crèmeux de foie gras, chutney de fruits rouges, émulsion de patate douce* **7.00**

Et Végétal...

- *Tartare de légumes croquants, tomates et basilic* **4.20**



LES ENTREES FROIDES

Prix T.T.C / personne

Les végétariennes

<i>Pressé de légumes croquants, sauce aïoli</i>	7,50
<i>Parfait de tomate et courgettes, vinaigrette d'herbes fraîches</i>	7,90
<i>Tartare d'avocat, tomate confite et concombre, émulsion de fromage blanc persillé</i>	7,90

Les poissons

<i>Terrine de saumon arc en ciel, sauce tartare et petite salade</i>	8,90
<i>Marbré de sandre au saumon fumé et écrevisses, légère d'avocat et émulsions de légumes</i>	10,40
<i>Fraîcheur de tartare aux deux saumons et crevettes, avocats et tomates confites, aromates à l'huile d'olives</i>	11,30

Les viandes et volailles

<i>Parfait de tomate au basilic et jambon fumé du Jura</i>	7,90
<i>Mille-feuilles de jambon fumé et Morteau aux poireaux et comté</i>	8,30
<i>Galantine de volaille, Morteau, Comté et Vin jaune</i>	8,90
<i>Tartare de volaille mi-cuit, Vin jaune, pommes Golden et noix torréfiées</i>	9,70
<i>Pressé de canard et foie gras aux pommes et légumes laqués, Confiture de Vieux Garçon</i>	13,90
<i>Terrine de foie gras nature, compotée d'oignons et roquette</i>	14,90
<i>Foie gras cuit au torchon, Vin jaune et morilles</i>	16,40



LES ENTREES CHAUDES*

**Les entrées chaudes peuvent se décliner en plat - nous consulter pour plus d'informations*

Prix T.T.C / personne

Entre Mer...

<i>Turban de cabillaud Marinière, Crème veloutée safranée et coulis d'oseille</i>	10,50
<i>Pannequet de deux saumons, julienne du potager, sauce citron ciboulette</i>	11,10
<i>Filet de sandre aux écrevisses, feuilleté et concassée de courgettes et tomates aux herbes</i>	12,50
<i>Aumônière de rouget et langoustines, mousseline de citron aux herbes fraîches et aromates</i>	13,90
<i>Croustillant de truite aux morilles, fondue de poireaux safranée et concassée de courgettes</i>	16,40

Et Terre...

<i>Nem de canard confit forestier, sauce trompettes et comté</i>	9,90
<i>Croustillant de grenouilles et escargots de Bourgogne, Crème de fines herbes</i>	10,90
<i>Tourte de caille et ris de veau, sauce forestière</i>	15,90



LES PLATS CHAUDS

**Tous nos plats sont servis avec leur accompagnement (non modifiable) sans supplément*

Prix T.T.C / personne

Les volailles

<i>Fricassée d'aiguillettes de volaille aux champignons et son gratin dauphinois</i>	9,50
<i>Suprême de volaille, sauce forestière, tarte fine parmentière aux légumes</i>	12,50
<i>Suprême de pintade fermière aux échalotes confites et lardons fumés, Jus réduit au Trousseau, pomme fondante et nem de légumes persillés</i>	13,90
<i>Magret de canard miel de lavande, Galette gourmande</i>	13,50
<i>Magret de canard aux trompettes, risotto de légumes croquants forestier</i>	14,90
<i>Suprême de pintade fermière aux morilles et Vin Jaune, risotto aux légumes, Comté, Morteau et noix torréfiées</i>	17,90

Les viandes

<i>Mignon de porc au miel et citron, nem croustillant de légumes Wok</i>	10,70
<i>Râble de lapereau farci aux pleurotes et champignons de Paris, crème de Vin Jaune aux noix, Galette gourmande de risotto crémeux</i>	13,40
<i>Paleron de veau, Jus corsé au Marc du Jura, gratin de légumes au comté</i>	13,90
<i>Croustillant de souris d'agneau braisée aux fruits secs et menthe fraîche, caviar d'aubergines et boulgour</i>	14,50
<i>Pièce de filet de bœuf, Jus au Cognac, et feuilleté de légumes parmentier au thym et romarin</i>	17,90

Les plats spéciaux (*adaptés au régime végétarien ou végétalien*)

<i>Tarte fine de tomates, courgettes et oignons au thym et romarin</i>	10,50
<i>Crémeux de sommités de brocoli et chou-fleur au comté, tempura gourmand végétarien</i>	10,50
<i>Croustillant de légumes confits à l'huile d'olives sur son caviar d'aubergines aux pruneaux, raisins et menthe</i>	11,30
<i>Risotto forestier au vin jaune, trompettes, morilles et gros crèmes</i>	13,40

LES FROMAGES



Prix T.T.C / personne

- *Fromage blanc* **3,00**
- *Brousse de chèvre et fromage blanc persillé sur lit de salade, coulis d'olives noires et tomate* **4,50**
- *Plateau de fromages (comté, Morbier, Bleu du Jura, Brie et chèvre)* **5,40**
- *Assiette de trois fromages et sa salade à l'huile de noix* **5,90**
- *Mille-feuilles de comté aux noix torréfiées et Vin Jaune, petite salade roquette* **5,80**

LES TROUS NORMANDS

- *Sorbet rose et Gin*
- *Sorbet poire et Williamine*
- *Sorbet citron et Vodka*
- *Sorbet pomme et Marc du Jura ou Macvin*
- *Glace noix et Macvin*

3,50 € / au choix

LE MENU ENFANT

- *Escalope de volaille à la crème – Gratin dauphinois*

7 €

Gâteau au chocolat, coulis caramel

LES DESSERTS GOURMANDS MAISON

Prix T.T.C / personne

Les assiettes gourmandes

- *Délice passion et ti-ponch de fruits au rhum, glace ananas rôti* 6,20
- *Entremet chocolat feuillantine, salade de poires, son sorbet poire* 6,20
- *Assiette gourmande tout chocolat en chaud-froid* 7,20
- *Paris-Brest, glace praliné-noisettes* 6,40
- *Trilogie de desserts gourmands aux fruits rouges* 7,00



Les gâteaux gourmands *

Le Framboisier classique

Le Choco-poires Belle Hélène

L'Ecureuil

Le Vanille-Spéculos

La Charlotte aux fruits de saison

Le Coco-Passion et citron vert

Le Tout-chocolat

Le fraisier

3,90 € / personne au choix



* Supplément crème anglaise ou coulis : 0,50 € / personne

LES « EN-CAS » DE NUIT

LA SOUPE A L'OIGNON (comté râpé et croutons) : 2,- €/ personne

LE SOUPE AUX LEGUMES (comté râpé et croutons) : 2,50 €/ personne

EN-CAS de nuit en suggestion :

Salé :

- Club sandwich beurré au jambon : 0,85 €
- Club sandwich beurré rosette : 0,85 €
- Club sandwich Franc Comtois : 0,90 €
- Club sandwich au fromage de chèvre frais et fines herbes : 0,95€
- Club sandwich végétarien aux légumes du moment : 0,90 €
- Club sandwich rillettes de canard : 0,95 €

Sucré :

- Petit cake aux zestes citron-orange : 0,95 €
- Petit éclair au chocolat (possibilité de modification de saveur) : 1 €
- Petit moelleux au chocolat : 1 €
- Pic de fruits frais : 1,50 €

Pour davantage de choix, veuillez-vous référer à la rubrique « cocktails, collation et mignardises »



Et pour vos lendemains de fêtes ...

Un choix de Buffets vous est proposé dans la rubrique :

« Buffets et plats conviviaux »