



EXEMPLES DE MENUS

Minimum 10 personnes

Tarif remisé

Menu 1 sans légumes: 16,20€

Médallion de saumon garni
Cuisse de pintade forestière

Menu 2 sans légumes :18,00€

Croûte forestière
Suprême de pintade comté vin jaune

Menu 3 sans légumes :24,50€

Duo de foie gras
Morillade comtoise vin jaune morilles

Menu 4 sans légumes :30,00€

Délice du Périgord et ses briochains
Dos de sandre aux crevettes
Délice de chapon aux morilles

Menu 5 sans légumes : 40,00€

Coquille Saint-Jacques au champagne
Foie gras maison
Filet de bœuf morilles

Tarif : Repas à emporter sur place

Cuisinier 50€ de l'heure sur place

Plat du jour complet à 10,00€

Pour nos séniors livrés

Comprenant:



1 soupe
1 entrée
1 plat du jour
1 dessert

Possibilité d'être livré :

Jour de livraison :

mardi matin
Jeudi matin
Samedi matin

N' hésitez pas ,renseignez vous

*Tous les jours,
nous vous proposons;*

*Lasagnes
Gratin Franc comtois
Morbiflette
Tomates farcies
Gratin d'hiver et d'été
Tartiflette
Poulet rôti
Etc,.....*



Conditions de vente

Toute commande sera définitive
après un acompte de 30% du montant total.
Le solde est à régler à la livraison .

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations
nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

Forfait livraison froide à partir de 30€ suivant les kilomètres
Forfait mise en température et livraison 60€
suivant kilomètres



Boucherie-Charcuterie -Fromagerie

Notre carte menus 2026



Avec nous, vous êtes dans le bon !



Avec nous ,vous êtes dans le bon!



NOS SALADES la portion

Salade de gésiers.....	7,50 €
Salade Landaise au magret fumé.....	8,00 €
Salade Norvégienne au saumon fumé.....	9,50 €
Salade Franc-comtoise.....	9,00 €

NOS ENTRÉES FROIDES la portion

Chiffonnade de jambon cru.....	7,50 €
Supplément pour du melon selon le court.....	
Hors d'œuvres variés :.....	9,00 €
(2 salades ,2 charcuteries,1 viande froide)	
Délice du Périgord et ses briochins.....	7,00 €
Assiette gourmande Landaise.....	10,00 €
Foie gras gastronomique et sa brioche.....	14,00 €
Duo de foie gras et Délice du Périgord et ses briochins	10,00 €

NOS POISSONS FROIDS la portion

Saumon fumé et ses canapés.....	13,50 €
1/2 Langouste en Bellevue.....	20,00 €
Terrine de poisson garnie.....	7,50 €
Médailon de saumon garni.....	8,00 €

NOS POISSONS CHAUDS la portion

Coquilles Saint-Jacques au champagne	9,50 €
Marmite de la mer safranée	9,50 €
Corolle de sole farci aux Saint-Jacques	9,80 €
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux....	10,00 €
Dos de sandre aux crevettes	11,50 €
Cassolette d'écrevisses	8,00 €

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

Commande minimum 10 personnes

* NOS ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine.....	7,50 €
Croûte forestière.....	7,00 €
Croûte aux morilles (100% morilles).....	12,00 €
Croûte forestière et morilles (100% morilles).....	10,00 €

* 200 gr de sauce par pers

NOS VOLAILLES la portion

Colombo de poulet	9,00 €
Cuisse de pintade forestière.....	10,00 €
Cuisse de canard forestière	11,50 €
Magret de canard farci du chef et sa sauce macvin c	10,90 €
Magret de canard aux morilles.....	13,95 €
Magret de canard farci Henry IV au foie gras.....	12,50 €
Moelleux de dinde au comté	12,00 €
Coq au vin.....	10,00 €
Cuisse de jeune coq au vin jaune et morilles.....	15,00 €
Délice de chapon aux morilles.....	15,00 €
Suprême de pintade comté et vin jaune.....	13,00 €
Suprême de pintade forestier.....	14,00 €

NOS VIANDES la portion

Morillade Comtoise au vin jaune.....	13,00 €
Morillade comtoise au vin jaune et morilles.....	15,00 €
Quasi de veau <<Vallée d'Auge>>	10,50 €
Daube de bœuf lardons et petits paris.....	10,00 €
Filet de bœuf forestier	15,00 €
Filet de bœuf aux morilles	19,00 €
Gigot d'agneau à la crème de thym.....	10,50 €
Gigot d'agneau St -Hubert.....	10,50 €
Mignon de porc forestier.....	11,00 €
Mignon de veau forestier et morilles.....	17,50 €
Joue de porc du chef.....	10,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	9,00 €

GIBIERS (en saison) la portion

tarif variable suivant le cour	
Civet de sanglier	10,50 €
Civet de chevreuil sans os.....	11,00 €
Civet de lièvre	9,50 €
Sauté de biche.....	10,50 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur.....	13,00 €

PLATS UNIQUES

commande 10 personnes minimum

Marmite Franc Comtoise (pomme de terre , carotte ,morille,saucisse montbéliard et vin jaune)	la portion 14,00 €
Gratin d'hiver	7,50 €
(pomme de terre ,carotte et saucisse de Montbéliard)	
Potée Comtoise (4 viandes).....	11,50 €
(choux ,carotte ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée porc frais ,saucisse de Montbéliard)	
Choucroute au Riesling (5 viandes).....	11,50 €
(choucroute ,pomme de terre,lard fumé,échine fumée viennoise ,porc frais ,saucisse de Montbéliard)	
Tartiflette.....	7,50 €
Baekahof.....	13,00 €
(pomme de terre ,poireaux ,bœuf ,agneau ,porc)	
Lasagnes (bolognaise et béchamel maison)	7,50 €
Paëlla (3 viandes et fruits de mer).....	12,00 €
(poulet ,dinde ,porc ,fruits de mer ,crevette)	
Paëlla 3 viandes + poisson et fruits de mer	13,50 €
(poulet ,porc,dinde ,cabillaud ,fruits de mer ,2 crevettes)	
Couscous (4 viandes).....	12,00 €
(bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez)	
Couscous Royal (5 viandes).....	14,00 €
(bœuf ,poulet ,boulettes agneau ,merguez ,épaule agneau)	
Cassoulet (4 viandes).....	13,50 €
(saucisson ail,agneau,toulouse ,cuisse canard confites)	

Forfait livraison froide à partir de 30€ suivant les kilomètres

Forfait mise en température chaude et livraison 60€ suivant kilomètres

NOS GARNITURES

Julienne de légumes... la portion	2,50 €
Fagots de haricots ver la pièce	2,00 €
1/2 Tomates provença la pièce	2,00 €
Spazzles, Risotto	3,00 €
Nos gratins de pomme de terre.....	3,50 €
Dauphinois ,Franc-comtois ,	

Nos gratins de légumes :.....	la portion
Brocolis ,Courgettes ,choux fleur	4,00 €

Assortiment de 3 garnitures..... 6,50 € la portion

Gratins ,Fagots de haricots verts et tomates à la Provençales

Pour autre garniture :nous consulter,

Plat de Fromages (3 sortes)..... 6,50 €

Commande minimum 10 personnes

Tarif : Repas à emporter sur place