

LES MENUS DE FIN D'ANNEE



MENU 1 : 28.40€

- Pate croute arboisien tartare de tomates
- Filet bar verdure sauce deux poivres
- Pintade forestière, buisson de pdt sarladaise
- Fromages
- Buche framboise chocolat blanc

MENU 2 : 26.80€

- Terrine de cerf sous-bois
- Coquille st jacques
- Morillade comtoise
- Trio de legumes anciens
- Fromages
- Baba de noël fruits exotiques



Votre cadeau

1 bouteille de Crémant de Loire pour
4 menus complets commandés



BONNES FETES DE FIN D'ANNEE



Pour un repas de fin d'année gourmand ...



**René POMMIER, et son personnel,
vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin
d'année *et une heureuse année 2024***

La boutique fermera le 24/12 et le 31/12 à 16h



Boucher Charcutier Traiteur

SARL RENE POMMIER

72, Grande Rue

39460 FONCINE LE HAUT

Téléphone : 03.84.51.90.54

Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

Site internet : www.traiteur-haut-jura.com

ENTREES FROIDES

Terrine de cerf sous-bois.....	24.50€/kg
Foie gras de canard	14.80€/100g
Pâté croûte de volaille aux morilles.....	26.50€/kg
Pâté croûte arboisien	20.10€/kg



POISSONS FROIDS

Saumon garni (2 crevettes, œuf, macédoine, tomate)	8.50€/pce
Médaillon de saumon.....	6.80€/pce
Saumon fumé maison.....	7.02€/100g
Truite fumée.....	65.10€/kg
Rillettes de truite fumée, spécialité maison sous vide	38.93€/kg
Demi-queue de Langouste et macédoine	21.50€/pce
Huitres N°3.....	12.00€ /DZ
Terrine de st jacques et crustacés	26.50€/kg

ENTREES CHAUDES

Escargots maison	6.80€/dz
Boudin blanc nature au porto	17.50€/kg
Boudin blanc aux Morilles.....	19.80€/kg
Feuilleté St Jacques.....	2.90€/pce
Coquille St Jacques.....	6.50€/pce
Tourte ris de veau foie gras.....	5.80€ pce

POISSONS CHAUDS accompagnés de riz

Filet de truite au savagnin	9.50€/pce(150gr)
Filet bar verdure sauce deux poivres.....	8.50 €/pce

LEGUMES CUISINES

Garniture morilles vin jaune	42.65€/kg
Gratin dauphinois (200gr).....	2.30€/pce
Garniture forestière.....	22.00€/kg
Buisson de pommes de terre sarladaise.....	2.90€/pce
Trio de légumes anciens.....	3.40€/pce

VIANDES ET GIBIER

Morillade comtoise sauce au comté	7.50€/pce
Pintade forestière.....	6.80€/pce
Chapon aux morilles.....	10.20€/pce
Tournedos de cerf bordelais.....	10.50€/pce

VOLAILLES DE FÊTES effilées

Dinde label de l'Ain	21.90€/kg
Dinde de Bresse (sur commande).....	29.80€/kg
Chapon fermier label de l'Ain.....	20.95€/kg
Chapon de pintade.....	25.50€/kg

GIBIER FRAIS (sur commande 72h à l'avance)

Gigue de chevreuil avec os	35.40€/kg
Cuissot de sanglier avec os	24.50€/kg
Sauté de chevreuil	34.50€/kg
Roti de Cerf sans os (cuissot).....	37.50€/kg

FROMAGE

Plateau trois fromages (4 personnes minimum).....	2.10€/pers
---	------------

DESSERTS

Buche framboise chocolat blanc.....	3.20€/pce
Buche orange pain épices	3.50€/pce
Baba de noël fruits exotiques.....	3.80€/pce

Commande de noël avant le 20/12/2023 et
de fin d'année avant 27/12/2023

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

