

LES MENUS DE FIN D'ANNEE



MENU 1 : 19.50€

- Pâté Croûte pintade morilles
- Croustade Escargots
- Cuisse de canette raisin Macvin et son écrasé de Pomme de terre à l'huile d'Olive
- Buche framboise chocolat blanc

MENU 2 : 25.50€

- Foie gras canard et gelée vin jaune
- Coquille St Jacques
- Morillade comtoise
- Etuvée de légumes d'antan
- Entremet exotique

Votre cadeau

1 bouteille de Gamay rouge 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 2020



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 Franc-Comtoise	25.90€/Kg
Foie gras de canard maison.....	10.90€/100g
Pâté en croûte comté noix savagnin	24,90€/Kg
Pâté croute pintade aux morilles et vin jaune.....	25.40€/Kg



POISSONS FROIDS

Saumon garni (2 crevettes, œuf, macédoine, tomate)	6.60€/pce
Médailon de saumon	5.10€/pce
Saumon fumé maison.....	6.10€/100g
Truite fumée	58.80€/Kg
Rillettes de truite fumée, spécialité maison.....	3.60€/100 g
Demi-queue de Langouste et macédoine.....	18.80€/pce
Terrine 3 couleurs aux St Jacques	24,50€/Kg
Huitres N°3.....	16.00€/DZ

ENTREES CHAUDES

Escargots maison	5.70€/dz
Croustade Escargots bourgogne.....	3.10€/pce
Boudin blanc nature	15.20€/kg
Boudin blanc aux Morilles.....	17.90€/kg
Feuilleté St Jacques.....	2.80€/pce
Coquille St Jacques.....	5.10€/pce
Gratin de fruit de Mer.....	4.90€/pce(200gr)

POISSONS CHAUDS accompagnés de riz

Corolle de truite au Chardonnay.....	5.80€/pce
Filet de truite aux morilles	8.50€/pce(100gr)
Filet de Sandre au Savagnin	5.90 €/pce

LEGUMES CUISINES

Garniture morilles vin jaune.....	36.40€/kg
Gratin dauphinois (200gr)	2.20€/pce
Garniture forestière	20.50€/kg
Etuvée de légumes d'antan.....	2.50€/pce
Marrons cuisinés (150gr).....	2.50€/pce

VIANDES ET GIBIER

Morillade comtoise sauce au comté.....	6.60€/pce
Pintade forestière.....	5.90€/pce
Chapon aux morilles.....	8.80€/pce
Filet de Veau aux poires réduction vin rouge.....	8.00€/pce
Demi-pigeon au vinaigre framboise et Girolles	16.00€/pce
Cuisses canette aux Macvin et raisins.....	6.50€/pce

VOLAILLES DE FÊTES effilées

Dinde label de l'Ain	17.90€/kg
Dinde de Bresse (sur commande).....	21.40€/kg
Chapon fermier label de l'Ain.....	17.70€/kg
Chapon de pintade	20.80€/kg
Oie label de l'Ain PAC	24.30€/kg
Pigeonneaux	29.40€/kg

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

Gigue de chevreuil avec os	34.40€/kg
Cuissot de sanglier avec os	23.30€/kg
Sauté de chevreuil.....	31.80€/kg
Roti de Cerf sans os (cuissot).....	35.60€/kg

FROMAGE

Plateau trois fromages (4 personnes minimum)	1.70€/pers.
--	-------------

DESSERTS

Buche framboise chocolat blanc.....	2.90€/pce
Buche choco noisette	2.90€/pce
Entremet exotique et son coulis.....	3.10€/pce

Commande avant le 21/12/2019 et le 28/12/2019

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

