

## Agneau

Gigot à la provençale .....	6.00 € la part
Souris d'agneau à l'ail.....	5.55 € la part
Navarin d'agneau .....	4.70 € la part

## Légumes et accompagnement

Gratin normand (poireau, asperge, carottes, p.de terre) ..	2.49 € pièce
Gratin dauphinois .....	2.20 € pièce
Fagot de haricots (2 pièces) .....	1.69 €
Tomates portugaises ou provençales (la demie).....	0.87 € pièce
Garniture morilles et vin jaune .....	39.40 € le Kg
Garniture forestière : .....	20.35 € le Kg

## Desserts maison

Nougat glacé coulis de caramel ou fruits rouges .....	2.52 € la part
Soufflé glacé au macvin et aux raisins.....	2.52 € la part
Charlotte assortie 2 parfums.....	2.52 € la part
Forêt noire aux griottines .....	2.67 € la part
Framboisier chocolat blanc .....	2.67 € la part
Tarte aux poires et aux amandes .....	1.90 € la part
Miroir choco poire.....	2.52 € la part
Tiramisu maison.....	2.42 € la part
Tarte au citron meringuée .....	1.90 € la part
Tarte aux pommes .....	1.49 € la part
Flan pâtissier .....	1.49 € la part
Vacherin maison vanille framboise .....	2.82 € la part
Gâteau créole .....	2.21 € la part
Tarte au sucre .....	1.23 € la part
Pavé multi fruits .....	2.62 € la part
Délice des îles.....	3.39 € la part
Entremet exotique .....	2.82 € la part

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre envie.  
L'équipe des saveurs du Mont Noir.

**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**

## CARTE TRAITEUR 2017

### APERITIF

#### Verrines au choix : 0.52 € pièce

- Duxelles Champignon
- Portugaise, œuf, thon, mayonnaise
- Mousse de jambon
- Chèvre tomate



#### Verrines au choix : 0.74 € pièce

- saumon fumé, ananas, chèvre
- crémeux foie gras
- crevette cocktail

#### Gougères variées : 0.52 € pièce

#### Pâté en croustade cocktail : 0.65 € pièce

#### Cakes assortis : 0.65 € pièce

#### Quiche : 0.65 € pièce

#### Pizza : 0.52 € pièce

#### Pain surprise (environ 60 toast) 42.10€



## Entrées froides

Crudités de saison (200 gr) : .....	2.67 € pièce
Salades composées assorties : (200 gr) .....	3.45 € pièce
Timbale de saumon frais et avocat .....	3.75 € pièce
Marbré de lapin aux légumes .....	3.10 € pièce
Assiette landaise (salade verte, filet de canard fumé, Tomate cerise, gésier, foie gras .....	6.39 € pièce
Terrine Franc-Comtoise .....	26.35 € le kg
Médailon de caille aux cèpes .....	4.42 € pièce
Terrine grand-mère aux cèpes .....	17.15 € le kg
Terrine trois volailles .....	28.78 € le kg

## Entrées chaudes

Koulibiac de saumon (les 150 gr) .....	3.35 € pièce
Feuilleté Franc-Comtois .....	19.69 € le kg
Feuilleté Saint Jacques légumes (150 gr) .....	4.74 € pièce
Feuilleté langouste asperge .....	5.85 € pièce
Saucisse briochée (400 gr) .....	7.98 € pièce
Tôté Franc-comtois (4 personnes).....	8.05 € pièce

## Poissons froids

Saumon entier garni .....	6.78 € la part
Médailon de saumon (1 crevette et sauce).....	4.89 € pièce
Turban de truite bouquetière et sa sauce verte .....	4.69 € pièce
Truite fumée.....	64.30 € le kg
Terrine de brochet Saint Jacques .....	22.69 € le kg
Supplément garniture (tomate, œuf, 2 crevettes, macédoine) pour vos terrines, .....	2.00 € pièce

## Volailles

Pintade forestière .....	5.86 € la part
Coq aux morilles et château Chalon .....	11.53 € la part
Suprême de volaille aux pleurotes .....	5.55 € la part
Filet de canard au poivre vert .....	6.78 € la part
Cuisse de cannette farcie sauce bordelaise .....	5.35 € la part

## Bœuf

Tournedos aux morilles.....	11.65 € pièce
Langue de bœuf sauce piquante ou madère.....	3.45 € la part

## Veau

Morillade comtoise et sa sauce comté .....	6.29 € la part
Galopin jurassien et son panaché de légumes.....	4.15 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne .....	4.99 € la part
Paupiette de veau aux noix et au vin jaune.....	3.92 € pièce

## Porc

Jambon à l'os sauce madère (150 gr).....	4.33 € la part
Jambon à l'os en croustade (200 gr) mini 10 pers. ....	5.86 € la part
Sauté de porc en Venaison .....	3.45 € la part
Roti Franc-comtois .....	3.55 € la part