

CARTE TRAITEUR 2025



MENU ENFANT

Charcuterie + Crudités
Poulet + pomme dauphines
Desserts idem adultes

Total par personne 13.20€



Charcuterie (jambon blanc, rosette, mini paté croute) + Crudités (de saison)
Poulet + pomme dauphines

Total par personne 10.80€



Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

APERITIF

Verrines au choix : 0.80 € pièce

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



Verrines au choix : 1.00 € pièce

- Saumon fumé, ananas, chèvre
- Crevette cocktail



Verrine au foie gras : 1.20 € pièce

Gougères variées : 0.80 € pièce

Pâté en croute cocktail : 0.90 € pièce

Cakes assortis : 0.80 € pièce

Quiche : 0.90 € pièce

Pizza : 0.80 € pièce

Pain surprise (environ 60 toasts) 55.00 €

APERITIF COMPLET

Pièces chaudes

1 mini quiche
1 mini pizza
1 mini gougère
Total par personne 7.50 €

Pièces froides

1 tranche de cake aux olives et jambon
1 tranche de Briochette Morteau Comté
1 tranche de mini pâté en croute pur porc
1 toast assortis

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

Entrées froides

Crudités de saison (200 grs) :	3.20 € pièce
Salades composées assorties : (200 grs)	4.20 € pièce
(Grecque, Tahitienne, Trio de choux, Neptune)	
Carpaccio de truite aux oignons et avocat	5.90 € pièce
Assiette landaise	7.80 € pièce
(Salade verte, filet de canard fumé, tomate cerise, gésier, foie gras)	
Terrine Franc-Comtoise (100 grs)	3.40 € pièce
Terrine grand-mère aux cèpes (100 grs)	2.50 € pièce
Pâté en croute volaille provençal	2.90 € pièce



Entrées chaudes

Tôte Franc-comtois (4 personnes)	12.60 € pièce
Feuilleté Lorrain (150 grs)	3.60 € pièce
Feuilleté Truite aux asperges	5.5.80 € pièce

Poissons froids

Saumon entier garni.....	8.90 € la part
Médaille de saumon (1 crevette et sauce)	6.80 € pièce
Truite fumée	66.80 € le kg
Terrine de poisson st jacques	26.50 € le kg
Supplément garniture (tomate, œuf, 2 crevettes, macédoine) pour vos terrines et poisson.....	2.80 € pièce



Volailles

Pintade forestière	6.80 € la part
Pintade aux morilles.....	10.80 € la part
Coq aux morilles et château Chalon	10.80 € la part
Médaille caille façon grand-mère	7.80 € la part
Cuisse de cannette réduction vinaigre balsamique	7.60 € la part
Coq au vin rouge.....	6.60 € la part



Viandes

Tournedos aux morilles.....	14.80 € pièce
Morillade comtoise et sa sauce comté.....	7.80 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne	6.50 € la part
Jambon à l'os sauce mère (150 gr).....	5.80 € la part
Sauté de porc laqué ou caramel	4.50 € la part
Roti Franc-comtois	7.50 € la part
Emince de veau moutarde a l'ancienne.....	8.50 € la part
Gigot rôti au thym.....	8.90 € la part
Souris d'agneau à l'ail.....	7.20 € la part

Légumes et accompagnement

Gratin dauphinois.....	2.50 € pièce
Tomates provençales (la demie).....	1.00 € pièce
Fagot de haricots (2 pièces)	3.00 € pièce
Gratin normand (poireau, asperge, carottes, p.de terre).....	3.20 € pièce
Garniture morilles et vin jaune.....	45.80 € le Kg
Garniture forestière.....	23.10 € le Kg
Flan de légumes Tomate Basilic.....	2.60 € pièce
Ecrasé de pomme de terre à l'ail.....	2.40 € pièce

Desserts maison

Nougat glacé coulis de caramel ou fruits rouges.....	3.20 € la part
Charlotte assortie 2 parfums.....	3.40 € la part
Forêt noire aux griottines	3.40 € la part
Framboisier chocolat blanc.....	3.40 € la part
Tarte aux poires et aux amandes	2.50 € la part
Tiramisu maison	3.20 € la part
Tarte au citron meringuée	2.50 € la part
Tarte aux pommes	2.00 € la part
Flan pâtissier	2.00 € la part
Tarte au sucre	1.50 € la part
Pavé multi fruits	3.20 € la part
Entremet poire caramel.....	3.80 € la part

Pièce montée (simple) 3 choux et nougatine.....5.80 € la part

Menu Dimanche

Crudités assorties
Jambon à l'os froid
Tartes aux pommes
Fromage + pain

Total par personne 11.50 €



LOCATION GROS MATERIEL et VAISSELLE (sur demande)

Location camion frigo 180 € WEEKEND + caution

Groupe électrogène 220/380V 8.5kw 90. € WEEK END + caution

Container chaud 50.00 € la journée + caution

Tournebroche 75.00 € par repas + caution

Etuve repas (Grande capacité) 100.00 € la journée + caution

Assiettes, Couverts, Carafes, Verres, Tasses.



Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

Proposition de menus

Terroir à 25.80 euros

-Terrine franc-comtoise
-Pavé de sandre à la fondue de poireaux et sa brunoise de légumes
-Poulet au comté et savagnin avec sa ½ tomate provençale et son riz
-Fromage pain
-Café
-Tarte aux Myrtilles

Menu du chef à 38.50 euros

-Mille feuilles foie gras saumon fumé
-Mousseline de crustacés sous brioche sauce Nantua
-Tournedos aux morilles et écrasé de pomme de terre
-Fromage pain
-Café
-Entremet trois chocolats

Nos plats uniques

- *Couscous traditionnel
(bœuf merguez poulet semoule légumes).....la part 8.20 €
 - *Paëlla.....la part 9.10 €
 - *Chèvre salée garnie de légumes.....la part 8.00 €
 - *Chili con carné.....la part 6.80 €
 - *Cassoulet (Toulouse canard lard haricots).....la part 7.50 €
 - *Choucroute alsacienne
(Lard rôti knack montbéliarde pomme de terre).....la part 7.50 €
 - *Potée comtoise.....la part 8.20 €
Choux carotte pomme de terre navets Morteau lard jambonneau)
 - *Baekoffe.....la part 8.60 €
(Poireaux pomme de terre oignons bœuf porc agneau)
 - *Tartiflette avec saucisse de Morteau.....la part 8.60 €
 - *Lasagnes pur bœuf (400Grs).....la part 6.80 €
- Tous ces plats uniques sont tenus chauds pour un minimum de 25 parts.

Proposition Buffets froids

BUFFET MONT NOIR : pour 24.50 € par personne

Salade jurassienne, trio de choux, piémontaise

Terrine franc-comtoise

Mousse de truite aux petits légumes sauce corail

Roulé de porc aux herbes, Rosbeef, flan tomate.

Fromage, pain, café

Framboisier.

BUFFET SYMPA : pour 27.50 € par personne

Salades : (4 salades) taboulé, danoise, tahitienne, méli-mélo

Hure de saumon (2 crevettes par personne et sa sauce verte)

Marquise de jambon cru rosette

Emince de veau, tian de légumes froids

Fromage, pain, Café.

Assortiment dessert, mousse cassis citron, crème brûlée macvin, verrine

framboise chocolat blanc

Buffets avec plats chauds

I

Salades composées : betteraves rouges, coleslaw, jurassienne, céleri, carottes.

Terrine du pêcheur

Jambon à l'os reconstitué

Cuisse de canette aux raisins et Macvin

Tatin de légumes

Nougat glacé avec coulis de fruits rouges

Fromages

Pain

Café

Total : 27.50 € / personne

II

Crudités assorties (carottes, choux rouges, céleri)

Pate en croûte de lapin provençal

Terrine de saumon asperges épinards

Emince de veau aux girolles

Flan de tomate basilic

Fromage, pain, café

Tarte citron meringuée

Total 25.50 € / personne

Buffets décorés, présentation sur socles installés sur place.