

Eric DUJARDIN

Maître Charcutier



TRAITEUR

03 84 35 34 17

Carte des entrées, plats, desserts & exemples de menus

L'apéritif

Gougères : 30 € le kg
Mini feuilletés en assortiment : 30 € le kg
Plaque de quiche, de pizza, de tarte à l'oignon : 35 € la plaque
Toasts en assortiment : 0,80 € pièce
(commande minimum de 100 pièces)
Navette briochée en assortiment : 0,70 € pièce
Brochette comté - olives- jambon : 0,60 € pièce
Mini croque: 0,50 € pièce
Mini pâté en croûte : 0,30 € tranche

Les verrines > 1,90 € pièce

Les entrées froides

Prix à la part

Persillé gourmand de volaille et foie gras : 4,60 €
Terrine de saumon frais et fumé, sauce aneth : 3,20 €
Terrine de sandre à l'oseille : 3,50 €
Timbale de saumon et crevettes sur lit de macédoine : 4,50 €
Cocktail de pamplemousse (crabe, surimi, crevettes) : 5,20 €
Entremet de saumon et fondue de tomates au basilic : 5,50 €
Moelleux de brochet et écrevisses, mayonnaise au vin jaune : 3,80 €
Marbré de foie gras et artichaut, réduction balsamique : 4,90 €
Foie gras de canard, pain d'épice et compotée d'oignons : 7,90 €

Nos terrines maison

- Au vin jaune
- Comtoise
- Galantine de volaille aux pistaches
- De canard
- Aux morilles
- etc...

Les entrées chaudes

Timbale de fruits de mer à l'armoricaine : 5,20 €
Mousse de truite au vin jaune : 10,50 €
Mousseline de saumon, crème de poireaux et oseille : 6,50 €
Dos de cabillaud sauce homardine : 9,00 €
Soufflé de sole à la normande : 9,00 €
Pavé de loup de mer au cidre : 11,50 €
Filet de sandre au Riesling : 12,00 €
Croustade de volaille, champignons et morilles : 8,00 €
Pâté chaud de volaille en croute, sauce vigneronne : 5,20 €
Ragout d'escargots (6) crème d'ail, champignons, morteau : 5,70 €
Cassolette de ris de veau et champignons, au vin jaune : 10,50 €

Les viandes

Aiguillettes de filet de poulet à la crème : 6,00 €
Cuisse de poulet forestière (ou au Cotes du Jura) : 6,80 €
Noix de jambon à la jurassienne : 6,50 €
Coq au savagnin : 7,00 €
Mignon de porc au curry : 6,90 €
Galopin de veau au Comté : 7,00 €
Filet de canard au caramel d'épices : 9,80 €
Tajine d'agneau aux abricots : 9,50 €
Cocotte d'agneau jus à la tapenade : 9,00 €
Suprême de pintade au cidre : 9,50 €
Noix de veau à l'estragon : 9,80 €
Poulet fermier (Médaille d'Or au salon de l'agriculture 2015) au vin jaune : 8,50 €
Poulet de Bresse (AOC) au vin jaune et morilles : 15,00 €

Gibier en saison > suivant le cours

Morilles en supplément dans les sauces : + 4,50 €

Possibilité de modifier les sauces

Les garnitures / selon le cours, et les saisons

Carte des desserts - Fait maison

Poirier
Framboisier
Fraisier
Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges
Tutti Frutti (génoise - crème mousseline - fruits de saison)
Griottin (biscuit amande - mousse chocolat - griottines)
Terrine aux poires chocolat pain d'épices
Casse noisettes (biscuit dacquois - crème pralinée)
Zéphir (biscuit amande caramel - mousse chocolat pralinée)

NB : Dessert uniquement avec menu ou buffet

Quelques exemples de menus parmi les multiples possibilités ...

Menu à 17 € TTC

Terrine de canard et sa gelée au Macvin
Poulet fermier (médaille d'or salon agriculture 2015)
au " Côtes du Jura "
Gratin comtois
Comté et morbier
Framboisier maison et son coulis aux fruits rouges

Menu à 23.50 € TTC

Entremet de saumon et fondue de tomates
au basilic
Pavé de canard au caramel d'épices
Gratin comtois et tomates provençales
Assiette de trio de fromages jurassiens et
ses quelques feuilles
Dessert maison : Tutti-Frutti et sa crème
anglaise

Menu à 32 € TTC

Mise en bouche surprise
Foie gras de canard, pain d'épices et compote
d'oignons
Volaille de Bresse au vin jaune et morilles
Gratin comtois, tomates provençales, fagots de
haricots verts
Assiette de trio de fromages jurassiens et salade aux
noix
Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges
(si congélateur sur place)
ou Griottin maison et sa crème anglaise

Menu Junior (de 4 à 12 ans)

Nous consulter