

Menu Jurassien A

Totché

Assiette des moines

Carré de porc farci d'une saucisse

Pommes à la crème

Salade de carottes cuites

Crème au sucre brûlée

Prix : 29.--/personne

Menu Jurassien B

Totché

Gelée de ménage

Boudin, atrieux, grillades

Rösti

Salade de carottes cuites

Et racines rouges

Gâteau renversé aux pommes

Prix : 32.--/personne

Menu Jurassien C

Totché

Salade jurassienne

Jambon à l'os à la moutarde BFM

Pommes gratinées

Compote de raves

Soufflé glacé à la Damassine

Prix : 35.--/personne

Menu 1

Salade paysanne

Suprême de volaille aux bolets

Riz pilaf

Carottes aux herbes

Mousse au chocolat noir et blanc

Prix : 22.--/personne

Menu 2

Potage cultivateur

Médailles de porc aux champignons

Farfalle au beurre

Carottes et brocoli

Salade de fruits frais

Prix : 26.--/personne

Menu 3

Cocktail de sole et saumon au melon

Magret de canard aux pêches

Pommes dauphines

Légumes printaniers

Moelleux au chocolat

Sauce vanille

Prix 30.--/personne

Menu 4

Pavé de sandre à l'absinthe aux poivres verts

Bœuf braisé à l'ancienne

Croquettes rösti

Bottillon d'haricots

Tomate provençal

Coupe glacée aux fruits de saison

Prix : 34.--/personne

Menu 5

Terrine de truite

Mousseline de ciboulette

Carré d'agneau au thym

Pommes sautées

Poêlée de légumes verts

Palette de sorbets fruits et coulis

Prix : 38.--/personne

Menu 6

Feuilleté de champignons frais

Aiguillette de bœuf rôtie

Pommes dauphines

Légumes du marché

Bavarois vanille

Coulis de fruits

Prix : 42.--/personne

Menu 7

Salade aux deux magrets

Fumé et tiède

Grenadin de veau au Porto

Rösti

Petits légumes tournés

Profiteroles glacées sauce chocolat

Prix : 46.--/personne

Menu 8

Millefeuille de tomate et mozzarella

Vinaigrette au basilic

Carpaccio de bisque de crustacées

Tomates confites

Mignons de porc aux morilles

Tagliatelles aux herbes

Choix de légumes

Charlotte aux fruits de saison

Prix : 50.--/personne

Menu 9

Mousseline de brochet aux écrevisses

Consommé au Sherry

Paillettes dorées

Contrefilet de bœuf rôti

Pommes frites

Légumes du marché

Ananas glacé façon norvégienne

Prix 54.--/personne

Menu 10

Marbré de ris de veau
Petite salade à l'huile de noisette

Veloutée de grenouilles crémees

Purée d'ortie

Filet de bœuf à l'échalotte

Pommes cocottes

Choix de légumes

Crème brûlée à l'orange confite

Prix : 58.--/personne



Proposition de menus pour :

Banquets

Mariages

Séminaires

Repas d'entreprise

Fêtes de famille

Salles à disposition de	10 à 160 places
Salle polyvalente	150 places
Patinoire chauffée de	500 à 1500 places

Composition de menu selon votre convenance, M. Vivet se tient à votre disposition

Réservation au



032 951 24 78



ou 032 951 24 25