



## ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

### MENUS

tarif/personne

à partir de 08 pers.

#### PLAISIR

sans dessert 15,00 €  
avec dessert 17,50 €

Saumon cru mariné à l'aneth,  
crème fouettée aneth citron vert

Pavé de longe de porc fermier cuit juste température,  
petit jus corsé à la sauge  
Gratin comtois servi dans sa boîte

Duo Marron Cassis : biscuit Joconde, mousse marron,  
crémeux cassis et vermicelles de marron

#### ÉMOTION

sans dessert 17,00 €  
avec dessert 19,50 €

Pavé de cabillaud poêlé  
et son velouté de poisson au cresson

Ballotin de cuisse de poulet fermier farci, sauce gris de sapin  
Mousseline de céleri

Bavarois Fruits de la Passion : biscuit Joconde,  
mousse bavaroise fruits de la passion

#### SAVEURS

sans dessert 22,00 €  
avec dessert 25,00 €

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce yuzu Vin Jaune

Filet de caille poêlé, sauce légère au foie gras  
Flan de courgettes

Délice Noisette Caramel : biscuit noisette, croustillant praliné,  
mousse noisette et coeur coulant de caramel

#### GOURMAND

sans dessert 25,00 €  
avec dessert 28,00 €

Foie gras de canard maison  
et sa compote de dattes au Macvin

Suprême de Pintadeau aux morilles  
Écrasé de pommes de terre

Plénitude : macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel,  
mousse chocolat amère, ganache au chocolat, caramel croquant,  
glaçage chocolat noir

01

## INNOVATION CONVIVALITÉ

### BUFFETS

tarif/personne

#### CONVIVAL

à partir de 20 pers. 17,00 €

Assortiment de crudités

Salade coleslaw, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin

Le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque

Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides

Rôti de porc confit et rosbif froid au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, salade verte

Desserts : Mousse au chocolat, tartes aux fruits

Pain

#### TENTATION

à partir de 20 pers. 20,50 €

Assortiment de crudités

Salade oasis, salade coleslaw, tartare de légumes,  
salade piémontaise, taboulé

Charcuteries

Terrine de canard,

Le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque

Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Assortiment de hors-d'oeuvre

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,  
terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides

Rôti de porc et gigot d'agneau au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte

Desserts : mousse au chocolat, îles flottantes, tartes aux fruits

Pain

## LES ASTUCES DU CHEF

Utilisez de préférence un four traditionnel.

Pensez à faire chauffer vos assiettes afin de limiter le refroidissement de vos plats. Nous vous indiquerons la durée de réchauffage ainsi que la température du four pour réchauffer nos plats.