

Délice des îles ..... 4.10 € la part  
 Entremet exotique..... 3.50 € la part  
 Entremet choux noisette..... 3.50 € la part  
 (Biscuit noisette et mousse praliné)  
 Pièce montée (simple) 3 choux et nougatine..... 5.60 € la part



### MENU ENFANT

Charcuterie + Crudités  
 Poulet + pomme dauphines  
 Desserts idem adultes

**Total par personne 12.50€**

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

**Total par personne 10.25€**



**Mail : [les.saveursdumontnoir@orange.fr](mailto:les.saveursdumontnoir@orange.fr)**

# CARTE TRAITEUR 2024



## APERITIF

**Verrines au choix : 0.70 € pièce**

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



**Verrines au choix : 0.90 € pièce**

- Saumon fumé, ananas, chèvre
- Crémeux foie gras
- Crevette cocktail



**Verrine au foie gras : 1.20 € pièce**

**Gougères variées : 0.70 € pièce**

**Pâté en croute cocktail : 0.80 € pièce**

**Cakes assortis : 0.75 € pièce**

**Quiche : 0.80 € pièce**

**Pizza : 0.70 € pièce**

**Pain surprise (environ 60 toasts) 51.10€**

## APERITIF COMPLET

*Pièces chaudes*

1 mini quiche  
 1 mini pizza  
 1 mini gougère  
**Total par personne 6.70 €**

*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 gr) : .....	3.10 € pièce
Salades composées assorties : (200 gr) .....	4.00 € pièce
(Grecque, Tahitienne, Trio de choux, Neptune)	
Carpaccio de truite aux oignons et avocat.....	5.15 € pièce
Garrigue de lapin .....	5.15 € pièce
Assiette landaise (salade verte, filet de canard fumé, Tomate cerise, gésier, foie gras .....	7.40 € pièce
Terrine Franc-Comtoise (100grs) .....	3.20 € pièce
Terrine grand-mère aux cèpes (100 grs) .....	2.30 € pièce
Paté en croute noix comté vin jaune .....	28.30 € le kg



## Entrées chaudes

Tôté Franc-comtois (4 personnes) .....	10.80 € pièce
Feuilleté Lorrain (150 grs) .....	3.20 € pièce
Feuilleté Truite aux asperges .....	5.35 € pièce
Briochette Morteau du Mont Noir .....	3.65 € pièce

## Poissons froids

Saumon entier garni.....	7.70 € la part
Médaille de saumon (1 crevette et sauce) .....	5.80 € pièce
Truite fumée .....	66.80 € le kg
Terrine de brochet Saint Jacques .....	25.95 € le kg
Supplément garniture (tomate, œuf, 2 crevettes, macédoine) pour vos terrines .....	2.30 € pièce
Roulade de truite aux petits légumes sauce corail .....	5.45 € pièce



## Volailles

Pintade forestière .....	6.70 € la part
Pintade aux morilles.....	10.80 € la part
Coq aux morilles et château Chalon .....	9.60 € la part
Médaille caille façon grand-mère .....	7.40 € la part
Cuisse de cannette aux raisins Macvin.....	7.40 € la part
Coq au vin rouge.....	6.60 € la part

## Viandes

Tournedos aux morilles.....	13.40 € pièce
Langue de bœuf sauce piquante ou madère ou poivre .....	4.30 € la part
Emincé de joue de Bœuf garniture sous-bois.....	9.60 € la part
Morillade comtoise et sa sauce comté.....	7.50 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne .....	6.00 € la part
Paupiette de veau aux noix comté et savagnin .....	5.90 € pièce
Jambon à l'os sauce madère (150 gr).....	5.45 € la part
Sauté de porc laqué ou caramel .....	4.30 € la part
Roti Franc-comtois .....	7.45 € la part
Gigot roti au thym.....	7.40 € la part
Souris d'agneau à l'ail.....	6.60 € la part

## Légumes et accompagnement

Gratin dauphinois .....	2.50 € pièce
Tomates provençales (la demie).....	1.00 € pièce
Fagot de haricots (2 pièces).....	3.00 €
Gratin normand (poireau, asperge, carottes, p.de terre).....	3.00 € pièce
Garniture morilles et vin jaune.....	44.80 € le Kg
Garniture forestière.....	23.10 € le Kg
Flan de légumes Tomate Basilic.....	2.60 € pièce
Ecrasé de pomme de terre à l'ail.....	2.30 € pièce

## Desserts maison

Nougat glacé coulis de caramel ou fruits rouges.....	3.10 € la part
Soufflé glacé au macvin et aux raisins.....	3.10 € la part
Charlotte assortie 2 parfums.....	3.30 € la part
Forêt noire aux griottines .....	3.30 € la part
Framboisier chocolat blanc.....	3.30 € la part
Tarte aux poires et aux amandes .....	2.30 € la part
Miroir choco poire .....	3.10 € la part
Tiramisu maison .....	3.00 € la part
Tarte au citron meringuée .....	2.35 € la part
Tarte aux pommes .....	1.85 € la part
Flan pâtissier .....	1.85 € la part
Vacherin maison vanille framboise .....	3.30 € la part
Tarte au sucre .....	1.45 € la part
Pavé multi fruits .....	3.10 € la part

## Menu Dimanche

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

Total par personne 10.80 €



### LOCATION GROS MATERIEL et VAISSELLE (sur demande)

Location camion frigo 170.35 € WEEKEND + caution

Groupe électrogène 220/380V 8.5kw 90.80 € WEEK END + caution

Container chaud 34.10 € la journée + caution

Tournebroche 45.40 € par repas + caution

Etuve repas (Grande capacité) 90.80 € la journée + caution

Assiettes, Couverts, Carafes, Verres, Tasses.



Mail : [les.saveursdumontnoir@orange.fr](mailto:les.saveursdumontnoir@orange.fr)

## Proposition de menus

### Menu terroir à 24.40 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 29.55 euros

- Terrine de poulet au citron
- Feuilleté Truite à l'Oseille
- Morillade comtoise duxelles de champignons et julienne de légumes
- Fromage pain
- Café
- Nougat glacé et son coulis de caramel ou fruits rouges

### Menu prestige à 35.75 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 choco noisette

## Nos plats uniques

- \*Couscous traditionnel  
(bœuf merguez poulet semoule légumes).....la part 7.40 €
- \*Couscous de volaille  
(Saucisse de volaille poulet quenelle de volaille.....la part 8.45 €
- \*Paëlla.....la part 8.15 €
- \*Chèvre salée garnie de légumes.....la part 7.00 €
- \*Chili con carné.....la part 6.20 €
- \*Choucroute de poisson.....la part 8.55 €  
(Choux haddock crevettes moules ....)
- \*Cassoulet (Toulouse canard lard haricots).....la part 7.05 €
- \*Choucroute alsacienne  
(Lard rôti knack montbéliarde pomme de terre).....la part 7.45 €
- \*Potée comtoise.....la part 7.90 €  
(Choux carotte pomme de terre navets Morteau lard jambonneau)
- \*Poule au pot (garnie de légumes + mayonnaise).....la part 6.70 €
- \*Baekoffe.....la part 7.90 €  
(Poireaux pomme de terre oignons bœuf porc agneau)

## Buffets avec plats chauds

\*Tartiflette avec saucisse de Morteau.....la part 8.15 €

\*Lasagnes pur bœuf (400Grs).....la part 6.50 €

Tous ces plats uniques sont tenus chauds pour un minimum de 25 parts.

### Proposition Buffets froids

**BUFFET MONT NOIR :** *pour 22.50 € par personne*

Salade jurassienne, trio de chou, museau vinaigrette

Terrine grand-mère

Roulade de truite aux petits légumes sauce corail

Roulé de porc aux herbes, Rosbeef, flan forestier.

Fromage, pain, café

Framboisier.

**BUFFET SYMPA :** *pour 25.55 € par personne*

Salades : (4 salades) taboulé, grecque, Opéra, méli-mélo

Saumon reconstitué (2 crevettes par personne et sa sauce verte)

Rosette, jambon à l'os (reconstitué) : minimum 40 personnes

Carpaccio bœuf mousseline légumes

Assortiment de desserts : Tendresse aux fruits, Crème brûlée, Moelleux au chocolat

Fromage, pain, Café.

**BUFFET DECOUVERTE :** *pour 27.80 € par personne*

Salade Trianon, Danoise, Fruti fruti

Carpaccio de truite aux agrumes et à l'avocat

Garrigue de Lapin et sa confiture d'oignons

Timbales asperges

Poitrine de Porc rôti paysanne

Jambonnette de Poulet

Fromage, pain, Café.

Entremet exotique et son coulis.

I

Salades composées : betteraves rouges, opéra, coleslow, jurassienne, céleri, carottes.

Roulade de truite aux légumes

Jambon à l'os reconstitué

Cuisse de canette aux raisins et Macvin

Mousseline céleri courgette

Nougat glacé avec coulis de fruits rouges

Fromages

Pain

Café

**Total : 27.25 € / personne**

II

Salade d'ananas et crevettes, piémontaise

Millefeuille de foie gras et saumon fumé

Marquise rosette, jambon cru

Morillade comtoise et son écrasé de pomme de terre à l'ail

Entremet choco noisette

Fromages

Pain

Café

**Total : 28.40 € /personne**

III

Crudités assorties (carottes, choux rouge, céleri)

Mousse de brochet aux St. Jacques avec une crevette, et sauce d'accompagnement

Emincé de joue de bœuf et sa garniture sous-bois

Fagots de Haricots x2

Framboisier chocolat blanc

Fromages

Pain

Café

**Total : 22.15 € /personne**

IV

Salades assorties (grecque, niçoise, opéra, tahitienne)

Garrigue de Lapin

Caille façon Grand-mère

Flan de Légumes Tomate Basilic

Miroir Choco poire

Fromages

Pain

Café

**Total : 24.40 € / personne**

***Buffets décorés, présentation sur socles installés sur place.***