

LES MENUS DE FIN D'ANNEE



MENU 1 : 19.30€

- Pâté croûte de canard au foie gras
- Feuilleté de St Jacques
- Filet de perdreau sauce griottines avec écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Buche framboise chocolat blanc



MENU 2 : 27.50€

- Foie gras canard et gelée vin jaune
- Dos de cabillaud normand (crevettes – moules)
- Filet de cerf – poivrade
- Poëllée St Sylvestre
- Douceur marrons – noisettes

Votre cadeau

1 bouteille de Gamay rouge pour
4 menus complets commandés



BONNES FETES DE FIN D'ANNEE



Pour un repas de fin d'année gourmand ...



**René POMMIER, et son personnel,
vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin
d'année *et une heureuse année 2021***



Boucher Charcutier Traiteur

SARL RENE POMMIER

72, Grande Rue

39460 FONCINE LE HAUT

Téléphone : 03.84.51.90.54

Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

Site internet : www.traiteur-haut-jura.com

ENTREES FROIDES

Terrine Franc-Comtoise	28.00€/Kg
Foie gras de canard maison.....	10.90€/100g
Pâté croûte de canard au foie gras.....	25.40€/Kg



POISSONS FROIDS

Saumon garni (2 crevettes, œuf, macédoine, tomate)	6.80€/pce
Médaillon de saumon.....	5.20€/pce
Saumon fumé maison.....	6.20€/100g
Truite fumée.....	58.80€/Kg
Rillettes de truite fumée, spécialité maison.....	3.60€/100 g
Demi-queue de Langouste et macédoine	18.80€/pce
Huitres N°3.....	12.00€ /DZ

ENTREES CHAUDES

Escargots maison	5.80€/dz
Boudin blanc nature	15.40€/kg
Boudin blanc aux Morilles.....	17.90€/kg
Feuilleté St Jacques.....	2.90€/pce
Coquille St Jacques.....	5.30€/pce
Gratin de fruit de Mer.....	4.90€/pce(200gr)
Feuilleté arboisien.....	2.90€ pce

POISSONS CHAUDS accompagnés de riz

Filet de truite aux morilles	8.50€/pce(100gr)
Filet de Sandre au Savagnin.....	5.90 €/pce
Dos de cabillaud sauce normande (moules – crevettes).....	6.80€ pce

LEGUMES CUISINES

Garniture morilles vin jaune	39.40€/kg
Gratin dauphinois (200gr).....	2.20€/pce
Garniture forestière	20.50€/kg
Marrons cuisinés (150gr).....	2.50€/pce
Poêlée St Sylvestre.....	2.70€ pce

VIANDES ET GIBIER

Morillade comtoise sauce au comté	6.60€/pce
Pintade forestière.....	5.90€/pce
Chapon aux morilles.....	8.80€/pce
Filet de perdreaux sauce griottines.....	6.80€ /pce
Filet mignon de cerf – poivrade.....	7.50€ /pce

VOLAILLES DE FÊTES effilées

Dinde label de l'Ain	18.20€/kg
Dinde de Bresse (sur commande).....	21.50€/kg
Chapon fermier label de l'Ain.....	17.90€/kg
Chapon de pintade.....	20.80€/kg
Oie label de l'Ain PAC (sur commande)	24.50€/kg
Pigeonneaux	29.60€/kg

GIBIER FRAIS (sur commande 72h à l'avance)

Gigue de chevreuil avec os	34.40€/kg
Cuissot de sanglier avec os	23.30€/kg
Sauté de chevreuil	31.80€/kg
Roti de Cerf sans os (cuissot)	35.60€/kg

FROMAGE

Plateau trois fromages (4 personnes minimum)	1.80€/pers.
--	-------------

DESSERTS

Buche framboise chocolat blanc.....	2.90€/pce
Douceur marron - noisettes	3.10€/pce
Entremet exotique et son coulis.....	3.10€/pce

Commande avant le 21/12/2020 et le 28/12/2020

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

