

LES MENUS DE FIN D'ANNEE



MENU 1 : 22.50€

- Terrine franc-comtoise
- Une douzaine d'escargots
- Pintade forestière
- Fromages
- Buche framboise chocolat blanc

MENU 2 : 29.90€

- Foie gras canard et gelée vin jaune
- Coquille st jacques
- Morillade comtoise
- Etuvée de légumes d'antan
- Fromages
- Moelleux mangue ananas citron vert

Votre cadeau

1 bouteille de Crémant de Loire 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 2023***

**La boutique sera fermée le 25 et 26/12/2022
ainsi que le 01 et le 02/01/2023**



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	28.80€/kg
Foie gras de canard	13.00€/100g
Pâté croûte noix comté Savagnin.....	24.50€/kg
Pâté croûte arboisien	20.10€/kg



POISSONS FROIDES

Saumon garni (2 crevettes, œuf, macédoine, tomate)	8.20€/pce
Médaillon de saumon	6.40€/pce
Saumon fumé maison.....	6.80€/100g
Truite fumée.....	59.50€/kg
Rillettes de truite fumée, spécialité maison sous vide	3.90€/100 g
Demi-queue de Langouste et macédoine	21.50€/pce
Huitres N°3.....	12.00€/DZ
Terrine du pêcheur aux queues d'écrevisses	24.50€/kg

ENTREES CHAUDES

Escargots maison	6.50€/dz
Boudin blanc nature au porto	16.90€/kg
Boudin blanc aux Morilles.....	18.80€/kg
Feuilleté St Jacques.....	2.90€/pce
Coquille St Jacques.....	6.50€/pce
Tourte gourmande aux 3 volailles et cèpes.....	5.80€/pce

POISSONS CHAUDS accompagnés d'une mousse de légumes

Filet de truite au crémant de Loire	9.50€/pce(100gr)
Filet de sainte pierre sauce échalotte et savagnin.....	8.50 €/pce

LEGUMES CUISINES

Garniture morilles vin jaune	40.60€/kg
Gratin dauphinois (200gr).....	2.30€/pce
Garniture forestière.....	20.50€/kg
Marrons cuisinés (150gr).....	2.90€/pce
Trio de carottes confites.....	2.90€/pce
Etuvée de légumes d'antan.....	2.90€/pce

VIANDES ET GIBIER

Morillade comtoise sauce au comté	6.90€/pce
Pintade forestière.....	6.20€/pce
Chapon aux morilles.....	9.50€/pce
Saute de cerf grand veneur.....	6.00€/pce

VOLAILLES DE FÊTES effilées

Dinde label de l'Ain	21.90€/kg
Dinde de Bresse (sur commande).....	29.80€/kg
Chapon fermier label de l'Ain.....	20.95€/kg
Chapon de pintade.....	25.50€/kg

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

Gigot de chevreuil avec os	35.40€/kg
Cuissot de sanglier avec os	24.50€/kg
Sauté de chevreuil	34.50€/kg
Roti de Cerf sans os (cuissot).....	37.50€/kg

FROMAGE

Plateau trois fromages (4 personnes minimum).....	1.90€/pers.
---	-------------

DESSERTS

Bûche framboise chocolat blanc.....	3.00€/pce
Bûche chocolat marrons	3.20€/pce
Entremet moelleux mangue ananas citron vert.....	3.30€/pce

Commande avant le 20/12/2022 et le 27/12/2022

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE

