

Délice des îles 3.60 € la part
 Entremet exotique..... 3.10 € la part
 Entremet choux noisette..... 3.10 € la part
 (Biscuit noisette et mousse praliné)
 Pièce montée (simple) 3 choux et nougatine..... 4.90€ la part



MENU ENFANT

Charcuterie + Crudités
 Poulet + pomme dauphines
 Dessert idem adultes

Total par personne 11.00€

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

Total par personne 9.00€



CARTE TRAITEUR 2021

APERITIF

Verrines au choix : 0.60 € pièce

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



Verrines au choix : 0.80 € pièce

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



Gougères variées : 0.60 € pièce

Pâté en croute cocktail : 0.65 € pièce

Cakes assortis : 0.65 € pièce

Quiche : 0.70 € pièce

Pizza : 0.60 € pièce

Pain surprise (environ 60 toast) 45.00€

APERITIF COMPLET

Pièces chaudes

1 mini quiche
 1 mini pizza
 1 mini gougère
Total par personne 5.90 €

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.



Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

Entrées froides

| | |
|--|---------------|
| Crudités de saison (200 gr) : | 2.70 € pièce |
| Salades composées assorties : (200 gr) | 3.50 € pièce |
| (Grecque, Tahitienne, Trio de choux, Neptune) | |
| Carpaccio de truite aux oignons et avocat..... | 4.50 € pièce |
| Garrigue de lapin | 4.50 € pièce |
| Assiette landaise (salade verte, filet de canard fumé, Tomate cerise, gésier, foie gras | 6.50 € pièce |
| Terrine Franc-Comtoise (100grs) | 2.80 € pièce |
| Terrine grand-mère aux cèpes (100 grs) | 2.00 € pièce |
| Paté en croute noix comté vin jaune | 24.90 € le kg |



Entrées chaudes

| | |
|--|--------------|
| Tôte Franc-comtois (4 personnes) | 9.50 € pièce |
| Feuilleté Lorrain (150 grs) | 2.80 € pièce |
| Feuilleté Truite aux asperges..... | 4.70 € pièce |
| Briochette Morteau du Mont Noir | 3.20 € pièce |

Poissons froids

| | |
|---|----------------|
| Saumon entier garni..... | 6.80 € la part |
| Médaille de saumon (1 crevette et sauce) | 5.10 € pièce |
| Truite fumée | 58.80 € le kg |
| Terrine de brochet Saint Jacques | 22.80 € le kg |
| Supplément garniture (tomate, œuf, 2 crevettes, macédoine) pour vos terrines | 2.00 € pièce |
| Roulade de truite aux petits légumes sauce corail | 4.80 € pièce |



Volailles

| | |
|--|----------------|
| Pintade forestière | 5.90 € la part |
| Pintade aux morilles..... | 9.50 € la part |
| Coq aux morilles et château Chalon | 8.50 € la part |
| Médaille caille façon grand-mère | 6.50 € la part |
| Cuisse de cannette aux raisins Macvin..... | 6.50 € la part |
| Coq au vin rouge..... | 5.80 € la part |

Viandes

| | |
|---|----------------|
| Tournedos aux morilles..... | 11.80 € pièce |
| Langue de bœuf sauce piquante ou madère ou poivre | 3.80 € la part |
| Emincé de joue de Bœuf garniture sous-bois..... | 8.50 € la part |
| Morillade comtoise et sa sauce comté..... | 6.60 € la part |
| Blanquette de veau à l'ancienne | 5.30 € la part |
| Paupiette de veau aux noix comté et savagnin | 5.20 € pièce |
| Jambon à l'os sauce madère (150 gr)..... | 4.80 € la part |
| Sauté de porc laqué ou caramel | 3.80 € la part |
| Roti Franc-comtois | 3.80 € la part |
| Gigot roti au thym..... | 6.50 € la part |
| Souris d'agneau à l'ail..... | 5.80 € la part |

Légumes et accompagnement

| | |
|--|---------------|
| Gratin dauphinois | 2.20 € pièce |
| Tomates provençales (la demie)..... | 0.90 € pièce |
| Fagot de haricots (2 pièces)..... | 1.80 € |
| Gratin normand (poireau, asperge, carottes, p.de terre)... | 2.60 € pièce |
| Garniture morilles et vin jaune..... | 39.40 € le Kg |
| Garniture forestière..... | 20.35 € le Kg |
| Flan de légumes Tomate Basilic..... | 2.20 € pièce |
| Ecrasé de pomme de terre à l'ail..... | 2.00 € pièce |

Desserts maison

| | |
|--|----------------|
| Nougat glacé coulis de caramel ou fruits rouges..... | 2.70 € la part |
| Soufflé glacé au macvin et aux raisins..... | 2.70 € la part |
| Charlotte assortie 2 parfums..... | 2.90 € la part |
| Forêt noire aux griottines | 2.90 € la part |
| Framboisier chocolat blanc..... | 2.90 € la part |
| Tarte aux poires et aux amandes | 2.00 € la part |
| Miroir choco poire | 2.70 € la part |
| Tiramisu maison | 2.60 € la part |
| Tarte au citron meringuée | 2.10 € la part |
| Tarte aux pommes | 1.60 € la part |
| Flan pâtissier | 1.60 € la part |
| Vacherin maison vanille framboise | 2.90 € la part |
| Tarte au sucre | 1.30 € la part |
| Pavé multi fruits | 2.70 € la part |

Menu Dimanche

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

Total par personne 9.50€



LOCATION GROS MATERIEL et VAISSELLE (sur demande)

Location camion frigo 150€WEEKEND + caution

Groupe électrogène 220/380V 8.5kw 80€WEEK END + caution

Container chaud 30€la journée + caution

Tournebroche 40€par repas + caution

Etuve repas (Grande capacité) 80€la journée + caution

Assiettes, Couverts, Carafes, Verres, Tasses.



Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

Proposition de menus

Menu terroir à 21.50 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 26 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 31.50 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 6.50 €
- *Couscous de volaille
(Saucisse de volaille poulet quenelle de volaille.....la part 6.80 €
- *Paëlla.....la part 7.20 €
- *Chèvre salée garnie de légumes.....la part 6.20 €
- *Chili con carné.....la part 5.40 €
- *Choucroute de poisson.....la part 7.50 €
(Choux haddock crevettes moules)
- *Cassoulet (Toulouse canard lard haricots).....la part 6.20 €
- *Choucroute alsacienne
(Lard rôti knack montbéliarde pomme de terre).....la part 6.55 €
- *Potée comtoise.....la part 7.00 €
(Choux carotte pomme de terre navets Morteau lard jambonneau)
- *Poule au pot (garnie de légumes + mayonnaise).....la part 5.90 €
- *Baekoffe.....la part 7.00 €
(Poireaux pomme de terre oignons bœuf porc agneau)

Buffets avec plats chauds

*Tartiflette avec saucisse de Morteau.....la part 7.20 €

*Lasagnes pur bœuf (400Grs).....la part 5.75 €

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

Proposition Buffets froids

BUFFET MONT NOIR : _____ pour 19.80€ 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 22.50€ 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 24.50 € 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 : 24.00 euros/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 : 25.00 euros/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 : 19.50 € euros/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 : 21.50 euros/personne

Buffets décorés, présentation sur socles installés sur place.