

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€





Les Saveurs du Mont Noir
 TRAITEUR • BOUCHERIE • CHARCUTERIE
 M.POMMIER René
 72 grande rue / 39460 FONCINE LE HAUT
 Tél : 03 84 51 90 54
 www.traiteur-haut-jura.com

A votre service pour toutes vos réceptions

Mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

CARTE TRAITEUR 2020



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.

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.