

LES SAVEURS DU MONT NOIR

CARTE TRAITEUR

2026

ENTRÉES FROIDES

CRUDITÉS DE SAISON (200G) 3.40 pce

SALADES COMPOSÉES ASSORTIES (200G) 4.40 pce

Grecques, Tahitienne, Trio de choux, Neptune

TARTARE DE TRUITE DUO FENOUILLE/CÉLERI 6.50 pce

ASSIETTE LANDAISE 8.50 pce
Roquette, filet de canard fumé, tomate cerise, gésier, foie gras

TERRINE FRANC-COMTOISE (100G) 3.60 pce

TERRINE GRAND-MÈRE AUX CÈPES (100G) 2.80 pce

ENTRÉES CHAUDES

TOTÉ FRANC-COMTOIS (4PERS) 12.80 pce

FEUILLETÉ LORAIN (150GRS) 4.50/part

FEUILLETÉ SAUMON OSEILLE 2.90 pce

FEUILLETÉ ESCARGOTS 3.20 pce

POISSONS FROIDS

SAUMON ENTIER GARNI 9.80 pce
2 crevettes, oeuf, tomate, mécédoine

MÉDAILLON DE SAUMON 7.20 pce
1 crevette, mayonnaise

TRUITE FUMÉE 66.80/kg

SUPPLÉMENT GARNITURE 3.00 pce
tomate, oeuf, 2 crevettes, macédoine

VOLAILLES

PINTADE FORESTIÈRE 7.10/part

PINTADE AUX MORILLES 10.80/part

CUISSE DE CANNETTE AU CASSIS 7.60/part

VIANDES

TOURNEDOS AUX MORILLES 14.80/pce

MORILLADE COMTOISE SAUCE COMTÉ 8.00/part

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 7.90/part

JAMBON À L'OS SAUCE MADÈRE (150GRS) 5.80/part

SAUTÉ DE PORC LAQUÉ OU CAMEL 4.80/part

RÔTI FRANC-COMTOIS 7.50/part

EMINCÉ DE VEAU AUX CÈPES ET XÉRÉS 9.50/part

GIGOT RÔTI AU THYM 9.50/part

ACCOMPAGNEMENTS

TARTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES DE SAISON 2.80/pce

GRATIN DAUPHINOIS 2.60/pce

DEMIE TOMATE PROVENÇALE 1.00/pce

FAGOT DE HARICOT (2 PCES) 3.00 pce

GRATIN NORMAND 3.20/pce
poireau, asperge, carottes, pomme de terre

GARNITURE MORILLES/VIN JAUNE 45.80/kg

GARNITURE FORESTIÈRE 23.10/kg

FLAN DE LÉGUME TOMATE/BASILIC 2.60/pce

ECRASÉ DE POMME DE TERRE À L'AIL 2.40/pce

DESSERTS MAISON

NOUGAT GLACÉ

coulis caramel ou fruits rouges

3.40/part

FORÊT NOIRE AUX GRIOTTINES

3.60/part

FRAMBOISIER CHOCOLAT BLANC

3.50/part

PAVÉ MULTI FRUITS

3.40/part

ENTREMET POIRE CAMEL

3.80/part

TIRAMISU MAISON

3.20/part

TARTE CHOCO

moelleux/croquante, noisettes

3.20/part

TARTE CITRON MERINGUÉE

2.80/part

TARTE AUX POMMES

2.00/part

TARTE AU SUCRE

1.50/part

TARTE POIRES/AMANDES

2.80/part

APÉRITIF

VERRINES AU CHOIX 1€/PCE :

VERRINES AU CHOIX 1.20€/PCE :

VERRINES AU CHOIX 1.50€/PCE :

• DUXELLE DE CHAMPIGNONS

• TARTARE DE TRUITE / AVOCAT

• FOIE GRAS

• CHÈVRE TOMATE

• SAUMON FUMÉ, ANNANAS, CHÈVRE

• PORTUGAISE

• CREVETTES COCKTAIL

(oeuf, thon, mayonnaise)

PIÈCES CHAUDES AU CHOIX :

• MINI GOUGÈRE 0.90€/PCE

• CAKE ASSORTI 0.90€/PCE

• QUICHE 0.90/PCE

• PIZZA 0.80/PCE

AUTRE PETITS PLAISIRS :

• PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL 1€/PCE

• PAIN SURPRISE (60 TOAST) 55€

APÉRITIF COMPLET

8.50€/PERSONNE

PIÈCE CHAUDE PAR PERSONNE :

- 1 MINI QUICHE
- 1 MINI PIZZA
- 1 MINI GOUGÈRE
- 1 CANNÉLÉ MORTEAU/MORBIER

PIÈCE FROIDE PAR PERSONNE :

- 1 TRANCHE DE CAKE
- 1 TRANCHE DE PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL
- 1 TOAST

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUTE AUTRE ENVIE.

PROPOSITION DE MENUS

MENU TERROIR 26.50€

PÂTÉ EN CROÛTE ARBOISIEN

PAVÉ DE SANDRE À LA FONDUE DE POIREAU
ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES

POULET SAUCE COMTÉ SAVAGNIN ET SA
DEMIE TOMATE PROVENÇALE, HARICOTS

FROMAGE

PAIN

TARTE POMMES, RAISINS, MACVIN

CAFÉ

MENU DU CHEF 41.50€

TERRINE FRANC-COMTOISE

MOUSSELINE DE CRUSTACÉS SOUS BRIOCHE
SAUCE NANTUA

TOURNEDOS AUX MORILLES ET ÉCRASÉ DE
POMME DE TERRE

FROMAGE

PAIN

ENTREMET POIRE CARAMEL

CAFÉ

MENU DU DIMANCHE 12.20€

CRUDITÉS ASSORTIES

JAMBON À L'OS FROID

TARTE AUX POMMES

FROMAGE ET PAIN

NOS PLATS UNIQUES

COUSCOUS TRADITIONNEL 8.80/part

boeuf, merguez, poulet, semoule, légumes

CASSOULET 7.80/part

saucisse de toulouse, canard, lard, haricots blanc

CHOUROUTE ALSACIENNE 7.80/part

lard, rôti, knack, montbéliarde, pomme de terre

POTÉE COMTOISE 9.50/part

chou, carotte, pomme de terre, navet, Morteau, lard,
jambonneau

TARTIFLETTE 8.60/part

avec saucisse de Morteau

CHILI CON CARNÉ 7.20/part

LASAGNE (400GRS) 7.95/part

PAËLLA 9.50/part

CHÈVRE SALÉE GARNIE DE LÉGUMES 8.50/part



NOUS CONTACTER

téléphone : 03.84.51.90.54

mail : les.saveursdumontnoir@orange.fr

LOCATION DE MATÉRIEL

CAMION FRIGO 200€/week-end + caution

CONTAINERS 100€/ week-end + caution

DE MAINTIEN AU CHAUD

50 à 100 personnes

TOURNEBROCHE 80€/ week-end + caution

VAISSELLE

assiettes, couverts, carafes, verres, tasses

sur devis

PROPOSITION DE BUFFETS

FROID

BUFFET MONT NOIR

24.90€/PERSONNE

SALADE JURASSIENNE, TRIO DE CHOUX,
PIÉMONTAISE

TERRINE FRANC-COMTOISE

RILLETTES DE TRUITE

ROULÉ DE PORC AUX HERBES, ROSBEEF, FLAN
TOMATE/BASILIC

PAIN

FROMAGE

CAFÉ

FRAMBOISIER

BUFFET SYMPA

28.50€/PERSONNE

SALADE TAHITIENNE, TABOULÉ, DANOISE, MÉLI-
MÉLO

HURE DE SAUMON (2 CREVETTE/PERS ET SAUCE
VERTE)

MARQUISE DE JAMBON CRU ET ROSETTE

EMINCÉ DE VEAU ET TIAN DE LÉGUMES FROIDS

PAIN

FROMAGE

CAFÉ

ASSORTIMENT : MOUSSE CASSIS/CITRON,
CRÈME BRÛLÉE MACVIN, VERRINE FRAMBOISE
CHOCOLAT BLANC

PROPOSITION DE BUFFETS

AVEC PLAT CHAUD

BUFFET 1

28.50€/PERSONNE

SALADE JURASSIENNE, CÉLÉRI, CAROTTES,
BETTERAVES ROUGES, COLESLAW

TERRINE DU PÊCHEUR

JAMBON À L'OS RECONSTITUÉ

CUISSE DE CANETTE AU CASSIS

TATIN DE LÉGUMES

PAIN

FROMAGE

NOUGAT GLACÉ AU COULIS DE FRUITS
ROUGES

CAFÉ

BUFFET 2

29.50€/PERSONNE

CRUDITÉS : CAROTTES, CHOU ROUGE, CÉLÉRI

PÂTÉ EN CROÛTE DE PINTADE ET MOUSSE DE
FOIE

TERRINE DE SAUMON AUX ASPERGES ET
ÉPINARDS

ÉMINCÉ DE VEAU AUX GIROLLES

FLAN DE TOMATES/BASILIC

PAIN

FROMAGE

TARTE CITRON MERINGUÉE

CAFÉ