

## Garnitures

|  |                   |
|--|-------------------|
| Gratin crémeux, carottes, brocolis                     | la part<br>2,50 € |
| Riz Camarguais   | 2,50 €            |
| Tomate à la Provençale                                 | 1,30 €            |
| Pommes Dauphines (3)                                   | 2,00 €            |
| Haricots panachés                                      | 2,50 €            |
| Gratin Dauphinois                                      | 2,30 €            |
| Roëstis pommes de terre légumes (3)                    | 1,50 €            |
| Fagot de légumes<br>(Asperges vertes - Haricots verts) | 4,00 €            |
| Gratin de pommes de terre - champignons<br>truffés     | 2,80 €            |
| Roëstis pommes de terre (2)                            | 1,40 €            |
| Risotto  | 2,50 €            |

Cancoillotte (Metton) (la part)  
Fromage : Comté - Brie (la part)  
Salade verte (la part)

## Gibier en saison

Sanglier Grand Veneur  
Sauté de Biche aux Griottes  
Civet de Lièvre  
Chevreuil sauce Poivrade

(certains prix peuvent être modifiés en fonction du marché)

## Plat unique

|  |                   |
|--|-------------------|
| Cochon de lait (mini 25 personnes)                   | la part<br>8,80 € |
| Cassoulet  | 8,80 €            |
| Tartiflette avec charcuterie (300 gr)                | 8,50 €            |
| Paëlla   | 9,00 €            |
| Couscous   | 9,00 €            |
| Choucroute garnie                                    | 8,50 €            |
| Baeckeoffe cru                                       | 8,50 €            |
| Baeckeoffe cuit                                      | 10,50 €           |
| Cancoillotte (metton)                                | 8,80 €            |
| (Saucisse - viande - salade verte - pommes de terre) |                   |
| Lasagne - salade verte (300 gr)                      | 9,00 €            |
| Chili con carné - riz                                | 8,50 €            |
| Morbiflette avec charcuterie (300 gr)                | 8,80 €            |

Pour tout plat chauffé un supplément sera demandé

# Les Menus

19,10 €

## Menu n°1

Pâté croûte porc ou volaille et ses crudités (2)  
Vol-au-vent  
Filet Mignon de porc au Jura  
Garniture

## Menu n°2

22,80 €

Salade paysanne  
Dos de cabillaud à la ciboulette  
Suprême de poulet au Riesling  
Garniture

## Menu n°3

23,80 €

Jambon cru (melon en saison)  
Coquille Jurassienne  
Cuisse de poulet comtoise  
Garniture

## Menu n°4

31,80 €

Bloc de Foie Gras de Canard  
Dos de sandre au Vin Jaune  
Noix de veau aux Morilles  
Garniture

8,90 €

## Menu Enfant

Assortiment de charcuterie  
Suprême de Poulet à la crème  
Pommes paillasson



Arnaud Begeot

Boucher - Charcutier - Traiteur



03 84 75 14 11



www.boucherie-begeot.fr

47 Grande rue - 70000 ECHENOZ-LA-MÉLINE

## Apéritif

|  |         |
|--|---------|
| Légumes cocktail & sauces (prix / pers.)   | 3,80 €  |
| Pain surprise (50 toasts farandole de charcuterie)   | 34,00 € |
| Pain surprise (80 toasts farandole de charcuterie)   | 39,00 € |
| Pain surprise de la mer (50 toasts)<br>(rillettes de ton - saumon fumé - caviar de tomates- tartare) | 39,00 € |
| Toast varié (la pièce)   | 1,30 €  |
| Mini aspics variés (la douzaine)   | 6,60 €  |
| Mini pâté en croûte (le kg)  | 17,50 € |
| Réduction sucrée (la pièce)  | 1,30 €  |
| Verrines variées (la pièce)  | 2,50 €  |
| Quiche - pizza - tarte au fromage (prix / pers.)   | 4,00 €  |

## Spécial Buffet

Nous réalisons tous types de buffets,  
reenseignements sur demande

## Entrées froides

|   |         |
|---|---------|
| Pâté en croûte de porc ou de volaille (le kg)                         | 17,50 € |
| Terrine de gibier (le kg)   | 24,80 € |
| Bloc de foie gras de canard (la part de 50 g - suivant le cours)      |         |
| Foie gras d'oie maison (la part de 50 g - suivant le cours)           |         |
| Foie gras de canard maison (la part de 50 g - suivant le cours)       |         |
| Plateau de Saint-Antoine (la part)                                    | 5,00 €  |
| Jambon cru melon (la part)  | 5,40 €  |
| Darne de saumon garnie (la part)                                      | 9,00 €  |
| Médaille de sandre garni (la part)                                    | 9,00 €  |
| Demi langouste à la Parisienne (la part)                              | 29,80 € |
| Saumon fumé (le kg)   | 58,10 € |
| Terrine de poisson garnie (la part)                                   | 9,00 €  |
| Pamplemousse au crabe (la part)                                       | 6,20 €  |
| Compotée de lapin au foie gras (le kg)                                | 34,30 € |
| Assortiment de viandes froides (la part)<br>(Rosbeef - porc - agneau) | 6,60 €  |
| Aspic oeuf - jambon (la pièce)  | 2,00 €  |
| Aspic oeuf - saumon (la pièce)  | 2,50 €  |
| Aspic Norvégien (la pièce)  | 5,50 €  |

## Salades composées

|   |         |
|---|---------|
|   | la part |
| Océane<br>(Crevettes - ananas - lotte- saumon fumé)                             | 5,60 €  |
| Comtoise<br>(Chou blanc - lardons - jambon - noix - Comté)                      | 5,00 €  |
| Bressanne<br>(Salade verte - blanc de volaille - Bleu de Bresse - tomate)       | 5,00 €  |
| Paysanne<br>(Salade verte - pommes de terre - saucisse - Comté - palette fumée) | 5,00 €  |
| Landaise<br>(Salade verte - mousse de canard - magret fulé - noix)              | 5,30 €  |
| Foie de volailles<br>(Salade verte - foies de volaille - croûtons - tomate)     | 5,60 €  |
| Salade du pêcheur<br>(riz - thon - crevettes- maïs - tomate)                    | 5,00 €  |
| Norvégienne<br>(Salade verte - pommes de terre - tomate - câpres - saumon fumé) | 5,30 €  |
| Crudités variées  | 5,00 €  |

## Entrées chaudes

|  |         |
|--|---------|
| Coquille Jurassienne (la pièce)<br>(Sandre - écrevisse - morilles - Comté) | 8,10 €  |
| Escargots de Bourgogne (la douzaine)                                       | 8,00 €  |
| Croûte aux fruits de mer (la pièce)  | 6,50 €  |
| Cassolette de moule sauce Noilly Prat (la part)                            | 6,50 €  |
| Croûte forestière (la part - 200 g)  | 6,50 €  |
| Cassolette d'escargots en feuilletage (la part)                            | 8,00 €  |
| Croûte aux Morilles (le pièce - 150 g)                                     | 8,00 €  |
| Pavé Méloinois (la part)   | 19,90 € |
| Feuillantine de Jambon (le kg)   | 19,90 € |
| Pavé Lorrain (le kg)   | 19,90 € |
| Croûte du pêcheur (la pièce)<br>(Moules - saumon - crevettes)              | 6,50 €  |
| Croustade de ris de veau aux Morilles (200 g)                              | 9,90 €  |
| Vol au vent (la pièce - 200 g)<br>(Cervelle - ris de veau - quenelle)      | 5,00 €  |
| Tourte Lorraine (le kg)  | 19,90 € |
| Tourte au ris de veau (le kg)  | 35,50 € |
| Feuilleté saumon - oseille (la pièce)                                      | 4,50 €  |
| Feuilleté poulet - poivrons (le kg)  | 19,90 € |

## Poissons chauds

|   |         |
|---|---------|
|   | la part |
| Filet de dorade à la fondue de poireaux                                       | 9,90 €  |
| Filet de bar sauce citron   | 9,50 €  |
| Roulé de sole au Vin Jaune  | 9,90 €  |
| Dos de cabillaud au Champagne   | 9,80 €  |
| Coquille Saint-Jacques  | 8,10 €  |
| Loup au Macvin  | 9,90 €  |
| Dos de flétan à la ciboulette   | 9,90 €  |
| Pavé de saumon sauce Chablis  | 9,80 €  |
| Pavé de saumon au Champagne   | 9,80 €  |
| Dos de sandre au Vin Jaune  | 10,20 € |
| Lotte à l'Armoricaine   | 10,20 € |
| Cassolette de la mer<br>(Lotte - Saint-Jacques - langouste - asperges vertes) | 9,50 €  |

## Viandes chaudes

|  |         |
|--|---------|
| Jambon sauce Madère                                  | 7,00 €  |
| Langue de boeuf sauce Madère                         | 7,00 €  |
| Rognon sauce Madère                                  | 7,00 €  |
| Bourguignon  | 8,50 €  |
| Blanquette de veau                                   | 9,00 €  |
| Demi coquelet forestier                              | 8,20 €  |
| Caille farcie au Jura                                | 8,20 €  |
| Coq au Riesling ou au vin rouge                      | 8,10 €  |
| Coq au Vin Jaune et morilles                         | 9,90 €  |
| Pintadeau au Champagne                               | 8,20 €  |
| Pintadeau forestier                                  | 8,20 €  |
| Suprême de poulet au poivre vert                     | 8,20 €  |
| Suprême de poulet sauce cancoillotte                 | 9,00 €  |
| Suprême de pintade aux girolles                      | 9,90 €  |
| Suprême de pintade aux morilles                      | 9,90 €  |
| Filet de canette aux morilles                        | 9,80 €  |
| Filet de canette farci à l'abricot (sauce foie gras) | 10,60 € |
| Filet de canette aux griottes                        | 9,20 €  |
| Canard aux cèpes et aux pleurottes (cuisse)          | 9,10 €  |
| Cuisse de canard rôtie                               | 8,90 €  |
| Gigot d'agneau sauce chevreuil                       | 9,00 €  |
| Noix de veau aux pleurottes                          | 10,30 € |
| Noix de veau aux morilles                            | 11,40 € |
| Filet mignon de veau aux girolles                    | 11,30 € |
| Filet de mignon de porc au Riesling                  | 8,00 €  |
| Filet mignon de porc aux morilles                    | 9,00 €  |
| Filet mignon de porc sauc au foie gras               | 8,50 €  |
| Joues de porc aux morilles                           | 9,80 €  |
| Filet de boeuf aux morilles                          | 16,50 € |
| Sot-l'y-laisse de dinde au vin du Jura               | 9,00 €  |
| Morillade comtoise                                   | 9,90 €  |
| Filets de caille aux châtaignes (4 par pers)         | 9,60 €  |
| Cuisse de poulet comtoise                            | 9,00 €  |