

## Les viandes

### Volailles

Poulet désossé farce fine aux légumes	6.00€
Pintade désossée farcie forestier	6.00€
Poulet aux écrevisses	6.50€
Filet de canard aux griottines	7.70€
Filet de canard au poivre vert	7.20€
Caille désossée farcie au foie gras	9.50€
Coq au vin jaune et morilles	9.50€

### Boeuf

Joue de bœuf braisée au pinot du Jura	6.00€
Paleron au paprika	5.00€
Langue de Bœuf sauce Robert	4.80€

### Veau

Morillade Comtoise sauce morilles et vin jaune	7.80€
Roti de veau farci forestier	5.80€
Noix de veau à la provençale	5.80€
Emincé de veau au curry	5.50€

### Porc

Jambon à l'os forestier	4.20€
Mignon de porc à la dijonnaise	6.00€
Mignon de porc sauce forestière	6.80€
Palette de porc aux pruneaux	4.20€

### Agneau

Gigot à la rôtissoire et son jus	5.80€
Gigot à la crème d'ail	6.80€
Epaule farcie aux girolles	7.50€

### Gibier (selon saison)

Cuisseau de sanglier sauce poivrade	6.80€
Cuissot de chevreuil sauce grand-veneur	7.90€
Cuisse de lièvre en civet	8.60€

*N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements, nous restons à votre disposition pour étudier avec vous toutes vos demandes !*

## Les garnitures

Nos légumes vous sont proposés au prix de 3.00€/pers avec au choix une ou deux garnitures

- Gratin Comtois
- Gratin provençal
- Gratin méli-mélo
- Pomme de terre Anna
- Riz aux petits légumes
- Risotto
- Fagot de haricots verts
- Tomate provençale
- Polenta aux petits légumes
- Polenta au Comté
- Flan de légumes

Nous pouvons aussi vous proposer :

- Vos plateaux de fromages
- Vos desserts

Nous consulter pour les choix et les tarifs

## Les menus

### Le Régional 14.00€

Assortiment de charcuteries du Jura  
Cuisse de poulet au savagnin  
Gratin Comtois et fagot d'haricots verts  
Comté, morbier, salade verte

### Le Gourmand 20.00€

Terrine aux morilles et vin jaune  
Cassolette aux écrevisses  
Poulet désossé farce fine aux légumes  
Polenta crémeuse et tomate provençale  
Comté, morbier, salade verte

### Le Prestige 26.50€

Foie gras de canard au macvin et son confit d'oignons  
Filet de sandre au savagnin et sa fondue de poireau  
Morillade comtoise Sauce morilles et vin jaune  
Gratin Comtois et flan de légumes  
Comté, morbier, cacouyard  
Salade verte

# Carte traiteur



**BOUCHERIE-TRAITEUR GROSJEAN**

Anita et Philippe Grosjean

5 rue de l'hotel de Ville

39600 Arbois

Tél. 03 84 66 04 25

[www.boucherie-arbois.fr](http://www.boucherie-arbois.fr)

Cette carte annule et remplace la précédente  
Prix TTC par Personne  
Sous réserve d'erreur sur les prix  
Siret 492 010 897 00022

## Cocktails et apéritifs

<b>Pain surprise charcutier</b> (70 pièces)	<b>35.00€</b>
<b>Pain Nordique</b> (24 pièces)	<b>25.00€</b>
<b>Plateaux Canapés</b> (24 pièces)	<b>20.00€</b>
<b>Plateaux Canapés</b> (42 pièces)	<b>34.00€</b>
<b>Plateaux Canapés</b> (72 pièces)	<b>58.00€</b>
<b>Feuilletés et/ou gougères</b> (40 pièces)	<b>18.00€</b>
<b>Quiche ou pizza</b> (plaque de 50 pièces)	<b>36.00€</b>
<b>Mini-verrines</b> (20 pièces)	<b>24.00€</b>
<b>Plateaux gourmand</b> (mini 20 pers.) <i>(mini- brochettes/ tartines gourmandes/légumes croquants)</i>	<b>4.00€/pers</b>
<b>Charcuterie maison</b> (env. 100grs)	<b>3.00€/pers</b>

## Plateaux Repas

Un véritable repas servi sur un plateau, composé de 2 sortes de crudités, 3 sortes de charcuteries, une viande froide, un fromage, un dessert, 1/3 de baguette, couverts et serviette en papier.

**10.50 €**

## Les Plats Uniques

<b>Choucroute garnie</b>	<b>6.00€</b>
<b>Couscous Royal</b>	<b>6.80€</b>
<b>Cassoulet</b>	<b>6.80€</b>
<b>Chili corn-carné</b>	<b>6.20€</b>
<b>Paëlla</b>	<b>7.50€</b>
<b>Tartiflette</b>	<b>6.00€</b>
<b>Morbiflette</b>	<b>5.80€</b>
<b>Le Comtois</b> <i>(Pomme de terre, cancoillotte, salade verte, saucisse fumée, jambon à l'os)</i>	<b>6.50€</b>
<b>Lasagnes</b>	<b>5.50€</b>

## Les Buffets Froids \*

### Buffet à 6.90€

#### **Assortiment de crudités (3 variétés au choix)**

*Carottes, céleri, chou-rouge, betterave, concombre, piémontaise, taboulé*

#### **Charcuteries « maison » (4 variétés au choix)**

*Jambon blanc, rosette, cuit-ail, bacon, terrine forestière, Fromage de tête*

#### **Viandes froides**

*Filet de porc, poulet rôti*

#### **Plateau de Fromages**

*Comté, morbier*

### Buffet à 11.50€

#### **Assortiment de salades composées (4 variétés au choix)**

*Taboulé, piémontaise, trio de légumes, poireau/jambon, chou blanc, pâtes au saumon, landaise, taboulé de chou-fleur*

#### **Charcuteries « maison » (4 variétés au choix)**

*Terrine forestière, jambon cru, brési, bacon, rosette, jésu cuit, mini pâté croûte*

#### **Viandes froides (3 variétés au choix)**

*Rosbeef, Dinde au curry, filet de porc, gigot*

#### **Plateau de fromages**

*Comté, morbier, brie*

\*minimum 15 personnes - à emporter

✚ Le nombre de variétés choisies peut varier en fonction du nombre de convives

✚ Nous vous proposons de remplacer les viandes froides par un plat chaud et une garniture de votre choix.

✚ Nous consulter pour le tarif.

## Les entrées Froides

<b>Blanc de volaille printanier en gelée</b>	<b>3.20€</b>
<b>Assortiment de crudités (3 variétés)</b>	<b>3.00€</b>
<b>Terrine morilles et vin jaune</b>	<b>3.00€</b>
<b>Assortiments du Charcutier</b> <i>(Jambon cru, brési, bacon, morteau séchée, Terrine forestière)</i>	<b>4.50€</b>
<b>Foie gras de canard au macvin</b> <i>et son confit d'oignons</i>	<b>7.00€</b>
<b>Saumon fumé « maison » (env. 100grs)</b>	<b>6.50€</b>
<b>Coquille de la mer</b>	<b>3.50€</b>
<b>Terrine de truite aux amandes</b> <i>et sa brochette de gambas</i>	<b>4.00€</b>
<b>Tartare de saumon et perles marines</b>	<b>4.50€</b>
<b>Médailon de saumon garni</b>	<b>5.50€</b>
<b>Médailon de brochet garni</b>	<b>5.50€</b>
<b>Demi-queue de langouste à la parisienne</b>	<b>15.90€</b>

## Les entrées Chaudes

<b>Feuilleté au jambon (min 6 pers)</b>	<b>3.50€</b>
<b>Feuilleté Saumon et épinard (min 6 pers)</b>	<b>4.20€</b>
<b>Tourte au morilles et vin jaune (min 6 pers)</b>	<b>5.20€</b>
<b>Croûte forestière (suppl morilles 3.00€)</b>	<b>4.80€</b>
<b>Vol au vent tradition</b>	<b>5.50€</b>
<b>Cassolette d'escargots et champignons</b>	<b>5.80€</b>
<b>Coquille s<sup>t</sup> Jacques</b>	<b>5.80€</b>
<b>Cassolette aux écrevisses</b>	<b>6.00€</b>
<b>Gratin de fruits de mer</b>	<b>5.50€</b>
<b>Pavé de saumon à l'oseille</b>	<b>5.50€</b>
<b>Filet de sandre au savagnin</b> <i>et sa fondue de poireau</i>	<b>6.90€</b>
<b>Filet de sandre au pontarlier</b>	<b>6.90€</b>
<b>Queue de lotte au vin jaune</b>	<b>11.00€</b>
<b>Demi-queue de langouste à l'armoricaine</b>	<b>16.50€</b>