

Nos poissons cuisinés

Corolle de Sole sauce safranée	4,90 € / Pers.
Filet de Truite au Savagnin et morilles	9,00 € / Pers.
Filet de saumon aux petit légumes	9,00 € / Pers.
Filet de loup de mer sauce beurre blanc et échalote	7,50 € / Pers.
Dos de cabillaud au Vin Jaune et Comté	8,50 € / Pers.
Filet de bar sauce crustacés	7,50 € / Pers.



Garnitures de légumes

Pomme de terre vigneronne	2,50 € / Pers.
Gratin jurassien	2,80 € / Pers.
Tomate aux petits légumes	2,20 € / Pers.
Tomate provencale	2,00 € / Pers.
Riz	1,80 € / Pers.
Riz fantaisie (avec petits légumes)	2,00 € / Pers.
Risotto aux asperges	3,00 € / Pers.
Fagot de haricots verts	1,80 € / Pers.
Flanc de courgettes ou de carottes	1,80 € / Pers.

4 personnes minimum
pour toutes commandes de plats cuisinés.
Afin d'assurer choix et qualité, les commandes
doivent être passées au minimum 3 jours avant.

Toute l'équipe vous accueille
du mardi au samedi 7h30- 12h30 et 14h30-19h30
le dimanche 8h-12h

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Carte Traiteur

Bulle



ESTIMPEIM 03 84 62 12 71

Geoffrey & Ophélie

4, rue du coin d'amont
39150 Saint Laurent en Grandvaux
Tél. 03 84 60 12 06 - 07 86 27 41 96
medique.geoffrey@orange.fr

Pour l'apéritif

Canapés froids assortis	0,70 € / Pièce
Pain surprise (8 à 10 pers.)	35,00 €
Pain surprise avec saumon (12 à 15 pers.)	45,00 €
Pizza ou quiche	0,45 € / Pièce
Gougères	0,40 € / Pièce
Mini verrine	2,00 € / Pièce

Nos salades composées

Salade Grandvallière <i>(choux blanc, noix, lardons, comté, tomates ...)</i>	15,00 € / le kg
Salade Maraîchère <i>(Haricots, cervelas, tomates, lardons, cornichons)</i>	14,00 € / le kg
Salade piémontaise	14,00 € / le kg
Taboulé poulet	15,00 € / le kg
Betterave ou céleri ou carottes rapés ou choux/carottes	14,00 € / le kg
Assortiment de crudités sur plat	4,50 € / Part

Nos entrées

Darne de saumon farcie à la Parisienne avec garniture	7,00 € / Pers.
Darne de saumon <i>(+ 1,50 € avec garniture)</i>	5,00 € / Pers.
Médaille de sandre <i>(+ 1,50 € avec garniture)</i>	5,00 € / Pers.
Croûte au morilles	8,50 € / Pers.
Terrine de saumon ou St Jacques ou écrevisses	3,80 € / Pers.
1/2 Avocat aux crevettes	4,00 € / Pièce
Assortiment de charcuterie (6 sortes) <i>Minimum 20 pers. pour présentation en cascade</i>	5,00 € / Pers.
Terrine Jurassienne	4,00 € / Pers.
Rosbeef froid	4,00 € / Pers.
Rôti de porc froid	2,50 € / Pers.
Pilon de poulet	1,50 € / Pièce

Nos viandes cuisinées

Filet mignon de veau aux champignons sauvages <i>(+ 1,50 € / Pers. avec morilles)</i>	9,00 € / Pers.
Filet de veau, moutarde à l'ancienne	8,00 € / Pers.
Blanquette de veau	7,50 € / Pers.
Langue de bœuf sauce forestière ou sauce piquante	7,50 € / Pers.
Boeuf Bourguignon	6,50 € / Pers.
Jambon à l'os sauce madère	7,50 € / Pers.
Filet mignon de porc aux pruneaux ou champignons de paris	7,50 € / Pers.
Gigot d'agneau, sauce moutarde à l'ancienne	7,50 € / Pers.
Suprême de pintade aux morilles	10,50 € / Pers.
Suprême de poulet aux champignons de Paris	8,50 € / Pers.
Filet de canard au poivre vert <i>(+ 1,50 € / Pers. avec morilles)</i>	10,50 € / Pers.
Coq au savagnin et champignons de Paris <i>(+ 1,50 € / Pers. avec morilles)</i>	8,00 € / Pers.

Nos plats uniques

Choucroute garnie	7,00 € / Pers.
Lasagnes	7,00 € / Pers.
Couscous royal	9,50 € / Pers.
Paëlla	8,50 € / Pers.
Cassoulet	8,00 € / Pers.
Chili con carné	7,50 € / Pers.
Tartiflette ou Morbiflette	7,00 € / Pers.
Poulet basquaise	8,00 € / Pers.
Moussaka	7,50 € / Pers.
Tajine d'agneau aux pruneaux	8,50 € / Pers.
Hachis parmentier de canard	9,00 € / Pers.