Notre carte traiteur automne-hiver

Entrées froides :

- Saladine et magret de canard fumé, noix et butternut 12.-
- Filet de thon rouge et salade aux saveurs Thaïe 14.-
- La saladine de perches frits 14.-
- Tataki de cerf et garniture de saison 16.-
- Salade mêlée et sa terrine 10.-
- Salade d'automne (chanterelles-lardons-parmesan) 11.-
- Terrine de foie gras, pain d'épice et kiwi 18.-
- Carpaccio de saumon, canneberge et noisettes 17.-

Entrées chaudes :

- Le velouté de courge curry-vert, coco et sa tartine décorée 9.-
- Feuilleté aux champignons 12.-
- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 14.-
- Œuf mollet et ses girolles 17.-
- Purée de butternut et magret de canard mariné au curry 19.-

Plats :

- Entrecôte double 24.-
- Suprême de volaille 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 20.-
- Rôti de porc filet 17.-
- Roti de porc cou 15.-
- Filet de bœuf 34.-
- Filet de chevreuil, cerf, sanglier sur demande

Les féculents : 3.-

- Gratin dauphinois (3.50.-)
- Pommes grenailles au four
- Pommes paillasson
- Riz aux petits légumes
- Riz pilaf

Les Légumes : 2.-

- Fagots de haricots
- Poêlées de légumes
- Gratin de choux-fleurs
- Dés de potimarron grillés

Les Salades : 2.-

- Doucette /Verte
- Duo de choux
- Carottes
- Maïs et dès de légumes
- Coleslaw
- Cèleri-pommes
- Haricots verts
- Pommes de terre (2.50.-)
-

Les Sauces :

- Morilles	5.-
- Champignons	3.-
- Moutarde	2.-
- Vin rouge	2.-
- Echalotes	2.-
- Poivre	2.-
- Cognac	2.-

Nos plats uniques :

- Jambon à l'os, gratin dauphinois, saucisson 18.50
- Choucroute garnie 17.00
- Poulet Thaï, Riz 17.00
- Pad thai de cabillaud 17.00

Nos fondues de viande : prix par personne, 250g

- Fondue chinoise (bœuf, cheval, poulet) 15.-
- Fondue Bourguignonne (bœuf et cheval) 17.-
- Fondue Bressane (volaille panée avec 3 panures différentes) 12.-
- Fondue JeCo (la volaille qui croustille) 12.-
- Fondue glareyarde 18.-
- Charbonnade 17.-
- Fondue de la mer 18.-

Nos desserts :

- Le JeCo Gourmand (3 minis desserts faits maison) 10.-
- Duo de mousse toblerone et fruits rouges 9.-
- Tarte aux fruits 5.-
- Salade de fruits 5.-
- Poire et chocolat 12.-
- Tartelettes vermicelles, meringues et crème 5.-

Tous nos plats froids peuvent être dressés sur assiettes, prêt à manger pour un supplément de 2.- par assiette