

Notre carte traiteur Estivale



Entrées froides :

- Salade bateau de melon et jambon crû 14.-
- La saladine aux filets de perches 14.-
- Tartare de bar à la framboise 16.-
- Tataki de thon rouge et salade vermicelles de riz aux légumes 14.-
- Carpaccio de bœuf, rucola et grana padano, noisettes grillées 17.-
- Roast beef et salade mêlée 15.-
- Tartine houmous de betterave, feta et pistache 12.-



Entrées chaudes :

- Risotto au pesto et tomates séchées 14.-
- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 14.-
- Poulpe grillé à l'ail, persil et pommes grenailles confites 16.-
- Magret de canard aux pêches grillées 19.-



Plats :

- Entrecôte double 24.-
- Suprême de volaille 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 20.-
- Papillote de poissons (A choix : Saumon-Cabillaud-Sandre) 19.-
- Roast beef 22.-
- Filet de bœuf 34.-

- Roti de porc (filet) 16.-
- Roti de porc (cou) 15.-



Les féculents : 3.-

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



Les Légumes : 2.-

- Fagots de haricots
- Poêlées de légumes
- Duo de carottes
- Ratatouille



Les Salades : 2.-

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





Les Sauces :

- Beurre aux herbes maison 1.-
- Morilles 5.-
- Champignons 3.-
- Vin rouge 2.-
- Echalotes 2.-
- Poivre 2.-
- Moutarde
- Tartare 2.-



Nos plats uniques :

- Jambon à l'os, gratin dauphinois, lard, saucisson 20.-
- Choucroute garnie 17.-
- Poulet Thaï, Riz 16.-
- Lasagne de bœuf 14.-



Nos fondues de viande

- Fondue chinoise (bœuf, cheval, dinde)
- Fondue Bourguignonne (bœuf et cheval)
- Fondue Bressane (volaille panée avec 3 panures différentes)
- Fondue JeCo (la volaille qui croustille)
- Fondue glareyarde
- Charbonnade
- Fondue de la mer



Nos desserts :

- Le JeCo Gourmand (mini desserts faits maison) 10.-
- Variation autour de la fraise 12.-
- Déclinaison citron et spéculos 13.-

Tous nos plats froids peuvent être dressés sur nos assiettes traiteurs pour un supplément de 1.50.- par assiette