



Notre carte traiteur automne



Entrées froides :

- Saladine et filets de perches 14.-
- Tartare de saumon aux agrumes 15.-
- Tataki de thon et légumes verts 16.-
- Doucette à l'œuf (lardons, champignons, figues, parmesan
Croutons, pickles d'oignons rouges) 13.-
- Terrine de chevreuil et sa petite salade 17.-
- Carpaccio de betterave, feta, noisettes et miel 12.-
- Magret de canard fumé, courge et noisettes 17.-
- Terrine de foie gras, betterave et framboises 21



Entrées chaudes :

- Le velouté de courge curry-vert, coco et son courgekies 12.-
- Feuilleté aux champignons et crème brûlée aux bolets 14.-
- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 15.-
- Œuf mollet et chanterelles 15.-



Plats :

- Entrecôte double 26.-
- Suprême de pintade 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 20.-
- Filet de bœuf 34.-
- Papillote de poissons (A choix : Saumon-Cabillaud-Sandre) 20.-
- Roti de filet de porc 17.-
- Roti de cou de porc 15.-



Les féculents : 3.-

- Gratin dauphinois 3.50-
- Pommes grenailles au four, gros sel et romarin
- Pommes paillasson
- Pommes boulangères
- Riz aux petits légumes
- Riz pilaf
- Nouilles au beurre
- Spaetzlis maison 3.50-



Les Légumes : 2.-

- Fagots de haricots 2.50-
- Poêlées de légumes
- Gratin de choux-fleurs 2.50-
- Dés de potimarron grillés





Les Salades : 2.-

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



Les Sauces :

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



Nos plats uniques :

- | | |
|---|------|
| - Jambon à l'os, gratin dauphinois, lard, saucisson | 19.- |
| - Choucroute garnie | 17.- |
| - Poulet Thaï, Riz | 17.- |
| - Lasagne de bœuf | 15.- |
| - Lasagne de légumes | 14.- |
| - Emincé de porc à la zurichoise, riz et haricots verts | 18.- |



Nos fondues de viande

- Fondue chinoise (bœuf, cheval, dinde) 15.-
- Fondue Bourguignonne (bœuf, porc, dinde et cheval) 17.-
- Fondue Bressane (volaille panée avec 3 panures différentes) 12.-
- Fondue JeCo (la volaille qui croustille) 12.-
- Fondue glareyarde 18.-
- Fondue de la mer 18.-
- Fondue chasseur 19.-
- Charbonnade 19.-
-



Nos desserts :

- Le JeCo Gourmand (mini desserts faits maison en verrine) 9.-
- Tarte aux fruits (la part) 5.-
- Poire et chocolat dressé sur assiettes 15.-

Retrouvez nos verrines sucrées à la pièce