



Notre carte traiteur automne-hiver



Entrées froides :

- Saladine et magret de canard fumé, noix 10.-
- La tartine de fromage frais et saumon fumé 9.-
- Filet de thon rouge et salade aux saveurs Thaïe 14.-
- La saladine de perches frits 14.-
- Tataki de cerf et garniture de saison 15.-
- Carpaccio de courge et ricotta 12.-
- Salade mêlée et sa terrine 10.-
- Salade d'automne (chanterelles-lardons-parmesan) 11.-



Entrées chaudes :

- Le velouté de courge curry-vert, coco et sa tartine décorée 9.-
- Feuilleté aux champignons et crème brûlée aux bolets 12.-
- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 14.-
- Médaillon de foie gras poêlé et fruit de saison 16.-



Plats :

- Entrecôte double 24.-
- Suprême de volaille 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 19.-
- Papillote de saumon 22.-
- Gigot d'agneau 24.-
- Rôti de porc 16.-
- Filet de chevreuil, cerf, sanglier sur demande



Les féculents : 3.-

- Gratin dauphinois (3.50.-)
- Pommes grenailles au four
- Pommes paillason
- Pommes boulangères
- Pommes en papillote
- Riz aux petits légumes
- Riz pilaf



Les Légumes : 2.-

- Fagots de haricots
- Poêlées de légumes : 3 sortes
- 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.-
- Safran 4.-
- 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 |
| - Le plat du chasseur : | 35.- |
| Duo de médaillons (chevreuil-sanglier).Garniture chasse, spätzlis maison, sauce crème | |



Nos fondues de viande : prix par personne, 180gr.

- | | |
|---|------|
| - 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.- |
| - Fondue chasseur | 19.- |
| - Charbonnade | 17.- |
| - Fondue de la mer | 18.- |



Nos desserts :

- | | |
|---|------|
| - Le JeCo Gourmand (mini desserts faits maison) | 10.- |
| - Duo de mousse toblerone | 9.- |
| - Tarte aux fruits | 5.- |
| - Salade de fruits | 5.- |
| - Crème brûlée | 6.- |
| - | |

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