



## 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       |
| - <b>Le plat du chasseur :</b>  | <b>35.-</b> |
| 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