



Notre carte traiteur automne-hiver



Entrées froides :

- La Tartelette de légumes d'automne 9.-
- 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.-
- Carpaccio de cerf, rucola et parmesan 14.-
- 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.-
- Saumon en croûte, épinards 14.-



Plats :

- Entrecôte double 24.-
- Suprême de volaille 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 19.-
- Cordon bleu découverte 16.-
- Papillote de saumon 22.-
- Gigot d'agneau 24.-
- Rôti de porc 16.-



Les féculents : 3.-

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



Les Légumes : 2.-

- Fagots de légumes de saison
- Poêlées de légumes : 3 sortes
- Gratin de choux-fleurs
- Haricots verts
- 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 :

- Beurre aux herbes maison	1.50
- Morilles	5.-
- Champignons	3.-
- Safran	4.-
- Vin rouge	2.-
- Echalotes	2.-
- Poivre	2.-
- Cognac	2.-
- Café	2.-



Nos plats uniques :

- Jambon à l'os, gratin dauphinois, saucisson	18.00
- Choucroute garnie	17.00
- Poulet Thaï, Riz	17.00
- Le plat du chasseur :	30.-
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	17.-
- Fondue chasseur	19.-
- Charbonnade	15.-
- Fondue de la mer	18.-



Nos desserts :

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