



Notre carte traiteur printemps



Entrées froides :

- Tartare de saumon à l'ail d'ours 15.-
- Salade asperges, œufs, petits pois et cantadou 13.-
- La saladine aux filets de perches 14.-
- Tataki de thon et salade de nouilles chinoises 15.-
- Carpaccio de St Jacques, wakame, concombre et pamplemousse 18.-
- Tartare de thon rouge au sésame, nage au miso et huile verte 18.-
- Asperge du Vully, jambon crû et mayonnaise maison ail d'ours 15.-
- Carpaccio de radis multicolore 12.-



Entrées chaudes :

- Le velouté d'asperge, espuma de chèvre et sa tartine 16.-
- Feuilleté croustillant asperges et morilles 20.-
- Risotto asperges, petits pois, jambon crû et parmesan 18.-
- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 17.-



Viandes :

- Entrecôte double 26.-
- Suprême de poulet jaune 20.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 20.-
- Roti de porc filet 17.-
- Roti de porc cou 15.-
- Filet de bœuf 34.-
- Papillote de poissons (A choix : Saumon-Cabillaud-Sandre) 20.-
- Roastbeef 22.-
- Wapiti 38.-



Les féculents : 3.-

- Gratin dauphinois 3.50.-
- Pommes grenailles au four ail et romarin
- Pommes paillason
- Pommes boulangères
- Riz aux petits légumes
- Riz pilaf
- Nouilles au beurre



Les Légumes : 2.-

- Poêlée de légumes
- Julienne de légumes à l'ail
- Méli mélo d'asperges et petits pois 3.-
- Fagot de haricots





Les Salades d'accompagnement : 2.-

- Verte
- Duo de choux
- Carottes
- Maïs et poivrons multicolores
- Coleslaw
- Cèleri-pommes
- Haricots verts
- Pommes de terre (2.50.-)
- Taboulé



Les Sauces :

- | | |
|---------------|-----|
| - Morilles | 5.- |
| - Champignons | 3.- |
| - Safran | 4.- |
| - Vin rouge | 2.- |
| - Echalotes | 2.- |
| - Poivre | 2.- |
| - Cognac | 2.- |
| - Tartare | 2.- |



Nos plats uniques :

- | | |
|---|-------|
| - Jambon à l'os, gratin dauphinois, lard, saucisson | 18.50 |
| - Choucroute garnie | 17.- |
| - Poulet Thaï, Riz | 17.- |
| Pad thai de cabillaud | 18.- |
| Emincé de porc à la zurichoise, riz et haricots | 17.- |



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 glareyard



Nos desserts :

- | | |
|---|-----|
| - Le JeCo Gourmand (mini desserts faits maison) | 9.- |
| - Duo de mousse toblerone et fruits rouges | 9.- |
| - Tarte aux fruits | 5.- |
| - Salade de fruits | 5.- |
| - Tiramisu à la rhubarbe | 7.- |