



Notre carte traiteur printemps 2024



Entrées froides :

- Tartare de saumon à l'ail d'ours 15.-
- Carpaccio de saumon et saladine 14.-
- La saladine aux filets de perches 14.-
- La tartine printanière 9.-
- Tataki de thon et salade de nouilles chinoises 15.-
- Carpaccio de bœuf, rucola et grana padano 14.-
- Asperge du Vully, jambon crû et mayonnaise maison ail d'ours 12.-
- Salade mêlée et terrine 10.-



Entrées chaudes :

- Le velouté d'asperge 8.-
- Feuilleté aux asperges 12.-
- Mini-quiche printanière 10.-
- Poêlée de gambas à l'ail, riz safrané 12.-



Plats :

- Entrecôte double 24.-
- Filet mignon de porc 22.-
- Duo de Rôtis (porc-bœuf) 18.-
- Cordon bleu découverte (3minis cordons bleus maison) 16.-
- Papillote de poissons (A choix : Saumon-Cabillaud-Sandre) 19.-
- Roastbeef 22.-
- Suprême de pintade 20.-
- Duo de poissons au four 23.-
- Rôti de porc 14.-



Les féculents : 3.-

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



Les Légumes : 2.-

- Poêlée de légumes
- Gratin de choux-fleurs
- Fagot de légumes.



Les Salades : 2.-

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



Les Sauces :

- Beurre aux herbes maison	1.-
- 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.-
- Choucroute garnie	17.-
- Poulet Thaï, Riz	17.-
- Lasagne de bœuf	14.-
- Lasagne de légumes	12.-



Nos fondues de viande, portion de 250gr.par personne

- Fondue chinoise (bœuf, cheval, dinde)	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	16.-
- Fondue de poissons	18.-
- Charbonnade	15.-



Nos desserts :

- | | |
|--|-----|
| - Le JeCo Gourmand (3 minis desserts faits maison) | 9.- |
| - Duo de mousse toblerone | 5.- |
| - Tarte aux fruits | 5.- |
| - Salade de fruits | 5.- |
| - Crème brûlée | 6.- |



Tous nos plats froids et desserts peuvent être dressés sur assiette, prêt à manger pour un supplément de 1.50 par assiette.