



TARIF RESTAURANT
GROUPES

MENU CHRYSLER

A 20 €

SALADE FRANC COMTOISE
OU
TERRINE MAISON
OU
SALADE PAYSANNE
OU
TOURTE AU RIESLING
OU
ROSACE DE FILET DE HARENG

EMINCE DE VOLAILLE AU COMTE
OU
MIGNON DE PORC A LA FORESTIERE
OU
CUISSÉ DE POULET GRATINÉE OU BASQUAISE
OU
ANDOUILLETTE PAYSANNE A LA MOUTARDE

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON OU AU CHOCOLAT
OU
SOUFFLE GLACE MAISON AUX FRUITS
OU
PRINTANIERE AUX FRUITS DE SAISON

MENU ASTON A 22 €

SALADE DU PECHEUR
SALADE DE CHEVRE CHAUD
TERRINE DE SAINT JACQUES

ESCALOPE JURASSIENNE
OU MEDAILLONS DE SANDRE AU CHAMPLITTE ROUGE
OU COQUELET AUX GRIOTTINES

Assortiment de 4 Fromages de la région + 2 €

MOUSSE AU FRAMBOISES
OU PROFITEROLE GOURMANDE
OU COUPE FOUGEROLAISE

MENU MASERATI A 30 €

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU VIN JAUNE
OU ŒUF COCOTTE LUXOVIENNE
OU JAMBON DE LUXEUIL

FILET MIGNON AUX MORILLES ET PARIS FRAIS
MAGRET AUX GRIOTTINES
OU FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE

Assortiment de 4 Fromages de la région

TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS DE SAISON
SOUFFLE GLACE AU GRIOTTINES
OU FRAISIER OU FRAMBOISIER OU PRINTANIERE

Ce tarif préférentiel est prévu pour des groupes d'au moins 15 personnes.

Le menu choisi est fixe pour tous les convives

(même entrée, même plat, même dessert pour tous)

La crise mondiale qui sévit actuellement nous impacte directement

sur le prix de nos matières premières,

**nous ne pouvons vous garantir les prix de cette proposition, pensez à nous consulter,
vous rappelant que seule la signature du devis bloquera le tarif client**

Menus Corvette A 35 €

Salade Landaise
Ou Jambon de Luxeuil
Ou Salade Nordique ou du pêcheur

Ou Bouchée à la Reine
Ou Filet de Saumon au Champagne
Ou Croquant de pomme de terre à la cancoillotte et saucisse

Coq au Savagnin du Jura
Ou Suprême de pintade au vin jaune
Ou Coquelet à l'Ancienne

Assortiment Légumes
Gratin Dauphinois

Assortiment de 4 Fromages de la région

Ou Entremet aux fruits
ou Délice aux 3 chocolats
Soufflé glacé aux Framboisines
Mille-feuille de chocolat blanc ou noir
ou Cœur Passion au chocolat noir

Menus Porsche A 40 €

Salade Pleine Mer
Ou Terrine de Saint Jacques maison
Ou Salade Sud Ouest
ou Terrine de foie gras et ses toasts (+2 €)

Feuilleté aux Morilles et Paris frais
Ou Filet de Sandre au vin jaune
Ou Ris de Veau au Marc du Jura

Magret de Canard aux Griottines
Ou Noisettes de selle d'Agneau à l'infusion de Thym
Ou Filet de veau aux morilles

Assortiment Légumes
Gratin Dauphinois

Assortiment de 4 Fromages de la région

Soufflé Glace Framboisines ou Griottines Maison
ou Nougat Glace et son coulis de framboises
ou Feuillantine de Fruits Frais
Ou Gâteau Anniversaire ou autre a choisir*
Ou goutte fine au chocolat cœur Framboisines

Ce tarif préférentiel est prévu pour des groupes d'au moins 15 personnes.

Le menu choisi est fixe pour tous les convives

(même entrée, même plat, même dessert pour tous)

La crise mondiale qui sévit actuellement nous impacte directement

sur le prix de nos matières premières,

**nous ne pouvons vous garantir les prix de cette proposition, pensez à nous consulter,
vous rappelant que seule la signature du devis bloquera le tarif client**



TARIF RESTAURANT
GROUPES

Découvrez ci-contre nos Forfaits Boissons

**N'hésitez pas à nous consulter
si vous souhaitez proposer des vins
qui ne sont pas dans nos formules**

**Alsace
Jura
Côtes du Rhône
Loire
Bourgogne
Bordeaux**

**Consultez nous
Les délais d'approvisionnement
sont variables de 1 à 3 semaines**

FORFAIT BOISSONS RESTAURANT 2022

Pris pour l'ensemble de la table à l'exception des enfants (menu enfant)

FORFAIT A 7 €

Blanc Cassis
Cuvée vin de table rouge blanc rosé 25 cl par pers
Cristaline eau de source
café

FORFAIT 8 €

Apéritif maison à base de Kirsch
Edelzwicker blanc litre 1 bout pour 6 pers
Alsace Pinot noir litre 1 bout pour 6 pers
Cristaline eau de source
café

FORFAIT 10 €

Pétillant aux Griottines ou Framboisines
Cyprès de ma mère Vin de Pays d'Oc Chardonnay 1 bout pour 4 pers
Cyprès de ma mère AOC Minervois Syrah, Grenache, Carignan 1 bout pour 4 pers
Cristaline eau de source
café

FORFAIT 12€

Crémant du Jura au Mac vin
Cotes du Jura blanc 1 bout pour 4 pers
Cotes du Jura rouge 1 bout pour 4 pers
Cristaline eau de source
café

LES VINS ANNONCES PEUVENT ETRE MODIFIES
A QUALITE EGALE OU SUPERIEURE
SUIVANT LES STOCKS DISPONIBLES EN FONCTION DE NOS ARRIVAGES

Ce tarif préférentiel est prévu pour des groupes d'au moins 15 personnes.

**Le menu choisi est fixe pour tous les convives
(même entrée, même plat, même dessert pour tous)**

**La crise mondiale qui sévit actuellement nous impacte directement
sur le prix de nos matières premières,
nous ne pouvons vous garantir les prix de cette proposition, pensez à nous consulter,
vous rappelant que seule la signature du devis bloquera le tarif client**