



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES PRESTATIONS TRAITEUR

1. Tous nos tarifs sont T.T.C au taux de TVA en vigueur pour les plats à emporter (5,5 %). Vaisselle, service et boissons non compris.
2. Nous pouvons également nous adapter à vos demandes et proposer d'autres prestations dans la limite de nos possibilités
3. Certaines prestations nécessitent un minimum de personnes.
4. Nous consulter pour le prix de la livraison.
5. Nous consulter pour davantage d'informations.
6. **Règlement à effectuer le jour de la livraison, arrhes de 20 % à la réservation.**

LES MISES EN BOUCHE

Prix T.T.C / personne

Tartare de jambon fumé de pays à la Parisienne, crème de thym et romarin	1,90
Duo de saumon à l'huile d'olives et citron aux herbes fraîches, légère de tomate	2,00
Tartare de volaille à l'huile de noisette et vin jaune, compotée de golden aux noix torréfiées	2,00
Rillettes de Morteau au comté et Vin Jaune	2,10
Méli-mélo de crevettes roses et fruits exotiques	2,30
Pique de caille au sésame sur son croquant de légumes asiatiques	2,60
Crémeux de foie gras, chutney de fruits rouges, émulsion de patate douce	3,30



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES ENTREES FROIDES

Prix T.T.C / personne

Les végétariennes

Pressé de légumes croquants, sauce aïoli	4,50
Parfait de tomate aux asperges, vinaigrette d'herbes fraîches et racine rouge	4,90
Tartare d'avocat, asperge, tomate confite et concombre, émulsion de fromage blanc persillé	5,20

Les poissons

Marbré de sandre au saumon fumé et écrevisses, légère d'avocat et émulsions de légumes	6,20
Fraîcheur de tartare au deux saumons et crevettes, avocats et tomates confites, aromates à l'huile d'olives	7,70

Les viandes

Parfait de tomate au basilic et jambon fumé du Jura	4,80
Pressé de lapereau aux tomates confites et poireaux, émulsion de moutarde, Vinaigrette d'estragon et basilic	5,60
Mille-feuilles de jambon fumé et morteau au poireau et comté	5,90
Salade gourmande de chèvre persillé, magret fumé et croustillant de canard à l'huile de noix et vinaigrette de racine rouge	6,10
Marbré de canard aux saveurs provençales, mousse de tomate persillée et poivrons grillés	6,20
Galantine de caille, vinaigrette de petits légumes au Xérès et Vin Jaune, Émulsion de racines rouges	8,90
Pressé de canard et foie gras aux pommes et légumes laqués, Confiture de Vieux Garçon	10,20
Duo de foie gras au Macvin et fruits secs, gelée au Marc du Jura, confiture de Vieux Garçon	12,80



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES ENTREES CHAUDES

Prix T.T.C / personne

Les Poissons

Turban de cabillaud Marinière, Crème veloutée safranée et coulis d'oseille	7,40
Pannequet de deux saumons, julienne du potager, velouté de poisson aux coquillages	8,10
Filet de sandre aux écrevisses, croûte feuilletée, concassée de courgettes et tomates	9,40
Aumônière de rouget et langoustines, mousseline de citron aux herbes fraîches et aromates	9,60
Pic de lotte et tarte fine de légumes coulis Armoricaïn	11,10
Croustillant de truite aux morilles, fondue de poireaux safranée Et concassée de courgettes	12,80

Les Viandes

Mille-feuilles d'aiguillettes de volaille forestière, Jus corsé au Cognac et poivre de Sichuan	5,90
Aumônière de grenouilles et escargots de Bourgogne, Crème de fines herbes	6,90
Tourte de caille et morteau aux pleurotes et girolles, soubise d'oignons au Vin Jaune et petits lardons	7,90



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES PLATS CHAUDS*

**Tous nos plats sont servis avec leur accompagnement sans supplément*

Prix T.T.C / personne

Les volailles

- Fricassée de volaille aux champignons des bois et son gratin dauphinois 6,90
- Gigolette de volaille fermière au coulis crémé de marjolaine et ciboulette,
Riz sauvage à la julienne de légumes 7,80
- Suprême de volaille, sauce forestière, tarte fine parmentière 8,10
- Suprême de pintade fermière aux échalotes confites et lardons fumés,
jus réduit au Trousseau, pomme fondante, nem de légumes persillés 8,50
- Magret de canard miel de lavande, Galette röst,
gâteau de potiron, Croustillant de pomme au gingembre 9,40
- Magret de canard aux trompettes, risotto de légumes croquants forestier 9,60
- Suprême de pintade fermière **aux morilles et Vin Jaune**,
mille-feuilles forestier, risotto fondant d'épinard au comté 14,30

Les viandes

- Jambon braisé au Savagnin gratin dauphinois au comté (*min 15 pers*) 6,50
- Mignon de porc miel et citron, nem croustillant de légumes Wok 7,90
- Galette chartreuse de confit de canard et parmentière, jus corsé Bordelaise 7,90
- Navarin d'agneau aux saveurs provençales et petits légumes 9,10
- Pièce de noix de veau pâtissière Jus corsé au Marc du Jura,
gratin de légumes, cappuccino de cèpes 9,30
- Râble de lapereau farci aux pleurotes et gros crèmes,
crème de Vin Jaune aux craquants de noix et noisettes émulsionnée à l'huile de noix,
gratin de poireaux, fondant épinard, tomate potagère 9,60
- Pièce de filet de bœuf, Jus au Cognac, Mille-feuilles forestier,
gratin dauphinois et gâteau de courgette 11,50



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES FROMAGES

Prix T.T.C / personne

Fromage blanc	2,70
Brousse de chèvre et fromage blanc persillé sur lit de salade, coulis d'olives noires et tomate	2,80
Plateau de fromages (comté, Morbier, Bleu du Jura, Brie et chèvre)	3,00
Assiette de trois fromages et sa salade à l'huile de noix	3,10
Mille-feuilles de comté aux noix torréfié et Vin Jaune, petite salade de roquette	3,20

LES TROUS NORMANDS

Sorbet rose et Gin
Sorbet poire et Williamine
Sorbet citron et Vodka
Sorbet pomme et Marc du Jura ou Macvin
Glace noix et Macvin

1,90 la coupe au choix

Pour accompagner votre repas :

Notre pain aux céréales « **Maison** » :

- 1 Pain individuel + pain à trancher : **0,90 / personne**



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES DESSERTS GOURMANDS MAISON

Prix T.T.C / personne

Les assiettes gourmandes

Parfait glacé au Macvin, salade de fruits rouges, craquant au chocolat	3,30
Trio de desserts gourmands (composition selon saison)	3,50
Délice passion et ti-ponch de fruits au rhum et sa glace ananas rôti	3,90
Chocolat feuillantine, salade de poires et son sorbet	4,20
Duo tropézienne framboises et pistaches, glace vanille bourbon	4,30
Assiette gourmande tout chocolat en chaud-froid	4,40

Les gâteaux gourmands *

- Le Framboisier classique
- Le Choco-piores Belle Hélène
- L'Ecureuil
- Le Vanille-Spéculos
- La Charlotte aux fruits de saison
- Le Coco-Passion et citron vert
- Le Tout-chocolat
- Omelette Norvégienne

3,50 la part au choix

* *Supplément crème anglaise ou coulis : 0,50*

Les gâteaux spéciaux

- **Pièce montée en forme de cône** (trois choux et nougatine) : **3,70**
- **Pièce montée personnalisée** (trois choux et nougatine) : à partir de **5,00****
- **Wedding cake** : à partir de **5,00****

** *Tarif de base, variable selon la complexité de la demande*

Nous contacter pour tout autre dessert particulier ou personnalisé



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

REPAS SOUS FORME DE BUFFET

(Minimum 30 personnes)

BUFFET D'ENTREES TRADITIONNEL

- Salade franc-comtoise
- Salade à l'italienne
- Salade hawaïenne
- Taboulé
- Salade Dzadziki
- Salade volaille et légumes wok
- Choix de charcuteries fumées
- Pâté en croûte Richelieu
- Terrine bressane
- Médaillon de volaille aux saveurs provençales
- Médaillon de cochon au curry
- Médaillon de saumon farci aux coquillages
- Terrine de poisson aux crevettes roses
- Sauces cocktail, tartare, mayonnaise et aïoli

13,00 / personne *

** non modifiable*

BUFFET VEGETALIEN / VEGETARIEN : nous consulter

PLAT CHAUD SERVI AU BUFFET :

- | | |
|--|-------------|
| • Jambon braisé au Savagnin, Gratin dauphinois au comté | 6,50 |
| • Fricassée de poulet fermier aux champignons, Risotto crémé aux légumes | 7,80 |
| • Sauté de canard à l'orange, Pommes fondantes, carottes et navets glacés | 7,90 |
| • Rôti de noix de veau pâtissière, lardons et petits oignons, méli-mélo de légumes croquants | 8,30 |



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

BUFFET DE FROMAGES : 3,10 / personne

BUFFET DE DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits rouges classique
- Charlotte framboises-pistaches
- Tartes panachées
- Délice coco-passion
- Entremet chocolat croquant
- Ecureuil

5,50 / personne

LA SOUPE A L'OIGNON (Comté râpé et croutons) : 1,50 / personne

PLATS UNIQUES

Prix T.T.C / personne

Chili con carne	7,60
Emincé de volaille aux champignons et vin jaune, Risotto crémeux aux légumes	7,90
Cassoulet franc-comtois (Morteau, lard fumé, saucisse de Montbéliard, échine de cochon)	8,00
Choucroute	8,00
Couscous (agneau, poulet, merguez)	8,00
Rôti de veau, sauce à l'ancienne, lardons et oignons et son gratin de légumes	8,10
Aiguillettes de canard, Pommes fondantes et légume glacés	8,90
Paëlla (riz, petits pois, poivrons, poulet, fruits de mer, chorizo)	8,90



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES FORMULES BRUNCH

(Minimum 30 personnes)

La formule traditionnelle (12.50 euros TTC / personne)

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Pains baguettes, pains aux céréales
- Salade de fruits de saison
- Méli-mélo de charcuteries
- Taboulé, salade à l'Italienne
- Plateau de fromages
- Confitures, Nutella, beurre, sucre

La formule complète * (18.90 euros TTC / personne)

Le sucré

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Assortiment de pains : baguettes, pains aux céréales, brioches
- Salade de fruits de saison
- Panel de tartes du moment

Le salé

- Méli-mélo de charcuteries
- Taboulé, salade à l'Italienne, salade Franc Comtoise
- Plateau de fromages
- Confitures, Nutella, miel, beurre, sucre

Le chaud

- Crêpes et pancakes
- Œufs de différentes façons
- Saucisses et lard

**Nécessitera du personnel en cuisine selon le nombre de convives*

Nous consulter pour les forfaits livraison. Matériel à nous rapporter dans un délai maximum de deux jours. Vaisselle, matériel particulier et service non compris.



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

COCKTAILS, APERITIFS SALES

LES GOURMETS

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

Mousse de foie de volaille au Marc.....	0,60
Œufs de lump.....	0,70
Anchois marinés façon provençale.....	0,70
Tartare de saumon fumé gelée d'aneth.....	0,80
Roulade de cabillaud à l'oseille	0,80
Jambon fumé de pays et sa moutarde à l'ancienne.....	0,80
Crevette gingembre et lait de coco.....	0,85
Médaillon de foie gras de canard	1,40

Les verrines

Croquant de pommes Golden, émulsion de hareng fumé.....	0,95
Caviar d'aubergines aux raisins et à la menthe fraîche.....	0,95
Tartare de crevettes à la coriandre fraîche, mousse de citron au curry.....	1,00
Rillettes de cabillaud aux aromates, crème d'avocat.....	1,00
Parfait de foie gras chutney d'oignon.....	1,30

Pièces à chauffer

Feuilleté de la mer.....	0,55
Cake tomate mozzarella et basilic.....	0,70
Cake magret de canard et poivre vert.....	0,75
Quiche paysanne au saumon fumé.....	0,75
Boudin croustillant de confit de canard.....	0,80
Croustillant de poisson aux fines herbes.....	0,80
Pic de poulet mariné.....	0,80
Pic provençal (tomate confite, courgette confite, olive, tomate cerise).....	0,90
Pic de canard, cumin et fruits.....	0,95



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES CLASSIQUES

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

Rosette.....	0,60
Jambon blanc.....	0,60
Jambon fumé.....	0,65
Fromage de chèvre aux fines herbes.....	0,70
Le Franc-Comtois.....	0,70
Rillettes de canard.....	0,75
Terrine paysanne.....	0,75
Saumon fumé.....	0,80

Les verrines

Hure de jambon à l'estragon et moutarde à l'ancienne.....	0,95
Verrine Franc-Comtoise.....	0,95

Les pièces à chauffer

Cake jambon-fromage.....	0,55
Cake aux olives et lard fumé.....	0,60
Feuilleté au fromage.....	0,60
Gougère au fromage.....	0,60
Cake au saumon fumé.....	0,65
Quiche Franc-Comtoise.....	0,65
Pizza garnie.....	0,65
Feuilleté saucisse.....	0,65
Croque-Monsieur.....	0,70
Brioche de Morteau.....	0,70
Pruneau au lard.....	0,75
Choix de crudités et ses sauces froides..... par pers.	0,90
Pain surprise (40 pièces).....	24,00
Pain surprise brioché au foie gras (40 pièces).....	40,00



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES SAVEURS D'AILLEURS

Prix T.T.C / pièce

Les canapés garnis

Tarama et dzadziki.....	0,70
Nordique (saumon, crème aux herbes citronnées).....	0,70
Bœuf à l'Asiatique.....	0,80
Maki avocat coriandre et gambas.....	0,90

Les verrines

Saveurs d'Italie (tomates, poivron, basilic).....	0,90
Barigoule de légumes aïoli.....	0,90
Brouillade d'œuf au basilic, gaspacho.....	0,95
Mousse d'avocat et crevettes roses.....	0,95

Les pièces à chauffer

Feuille de vigne farcie.....	0,65
Accras de poisson.....	0,65
Pizza à l'Italienne.....	0,70
Nems de canard.....	0,75
Poivron et Chorizo en croustillant.....	0,80
Mini navette Burger.....	0,80
Gourmande de volaille à l'indienne.....	0,85
Tempura de gambas aux épices douces.....	0,90



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LE SHOW COOKING*

(Minimum 5 pièces différentes par personne)

Prix T.T.C / pièce

Beignets de Comté au Vin jaune.....	0,80
Pic de volaille forestier.....	0,80
Blinis de saumon, crème de citron.....	0,85
Blinis de canard façon Sud-ouest.....	0,85
Gaufres Franc-Comtoises.....	0,85
Gaufres Provençales.....	0,85
Velouté Saint-Germain croutons et lardons.....	0,85
Nems de volaille à l'orange.....	0,85
Cassolettes de risotto.....	0,90
• comme une paëlla	
• à l'huile de truffe et parmesan	
Accras de la mer Aïoli.....	0,90
Tempura de Gambas.....	0,95
Pic de bœuf piquant.....	0,95
Pic de lotte au curry.....	1,00
Pic de Gambas marne du Colombo.....	1,00
Beignets de foie gras au cacao.....	1,40
Cassiolette de Saint Jacques coulis Armoricaïn.....	1,40

**cette prestation nécessite du matériel spécifique (location en sus)*



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

LES DOUCEURS SUCREES

Prix T.T.C / pièce

Truffe au chocolat.....	0,60
Mini-cake tutti-frutti.....	0,65
Petit chou parfum au choix.....	0,70
Le moelleux au chocolat et ganache.....	0,70
Mini bavaroise café.....	0,70
L'éclair (café, chocolat ou vanille).....	0,75
Sablé ganache-griottes.....	0,75
Biscuit Joconde aux deux chocolats.....	0,75
Dacquoise Guanaja et noix caramélisées.....	0,80
Financier abricot et chocolat blanc.....	0,80
Le coco-passion et citron vert.....	0,80
Mini tartelette.....	0,80
• citron meringué,	
• framboise,	
• poires-chocolat	
Délice choco-pomme cannelle au Marc du Jura.....	0,80
Entremet choco-framboise	0,80
Verrine Belle Hélène.....	0,95
Verrine aux fruits rouges.....	0,95
Verrine aux fruits exotiques façon ti-ponch.....	0,95
Macaron.....	0,90
Pic de fruits.....	0,95
Mini tropézienne.....	0,95