

Commande à passer



- avant le 20/12 pour Noël
- avant le 27/12 pour Nouvel an.

Le **TRAITEUR**
Mirabilis

Les Menus

Menu Tradition*

Pressé de canard et Morteau Comtois
ou

Feuilleté de quenelles de sandre sauce
Matelote

Filet de truite rose au Crémant du Jura,
riz sauvage aux légumes

ou

Suprême de poulet fermier, jus lardé au
Trousseau, gratin de légumes

Bûche au choix

19.90€

Menu Gourmet *

Croustillant d'escargots et grenouilles,
crème persillée

ou

Marbré de 2 saumons herbes et tomates

Paleron de veau sauce poivrade, risotto au
chou et au lard

ou

Filet de Saint-Pierre, sauce vert-pré à
l'oseille, crumble de légumes

Bûche au choix

22.80€

Menu Sensation *

Foie gras pain d'épices et fruits rouges
ou

Terrine de noix de pétoncle et écrevisses
safranées

Filet de lotte, coulis armoricain, tatin
feuilletée de légumes

ou

Suprême de chapon aux morilles et
marrons, gâteau de potimarron, pommes
de terre

Bûche au choix

25.70€

Commande à venir chercher :

(à préciser lors de votre commande)



LE BISTRO D'HUGO

1026, avenue de Chalon

39570 COURLANS

Tél. : 03 84 47 71 47

contact@lebistrodhugo.com

LE COMPTOIR DU MIRABILIS

11, Galerie Lecourbe

39 000 LONS LE SAUNIER

Tél. : 03 84 25 96 37

contact@lemirabilis.com



le Bistro d'Hugo

L'épicerie fine (peut faire office d'entrée)

La Carte

Pressé de canard et Morteau Comtois – 4.50 € les 100 g
Foie gras maison cuit au torchon nature – 8,60 € les 100 g
Foie gras maison cuit au torchon aux noisettes et Vin Jaune – 9 € les 100 g
Marbré de foie gras au pain d'épices et fruits rouges – 7.50 € les 100 g
Saumon fumé Maison au bois de Hêtre – 4.50 € les 100 g
Marbré de deux saumons aux herbes et tomates – 4,50€ les 100 g
Terrine d'écrevisses et pétoncles safranée – 6,20 € les 100 g

Les entrées

Croustillant d'escargots et grenouilles crème persillée – 8,10 €
Croûte aux morilles et Vin Jaune – 13 €
Feuilleté de ris de veau sauce poulette aux champignons – 14 €



Cuisine
« maison »

Les viandes et volailles

Paleron et ris de veau au Cognac – 13,10 €
Roulé de bœuf en croûte forestière, crème de foie gras – 15 €
Filet de canard aux baies rouges – 10,80 €
Suprême de chapon aux morilles et Vin Jaune – 15 €

Les poissons

Pavé de sandre farci aux coquillages – 9,90 €
Saint Pierre farci aux écrevisses, coulis d'écrevisses – 11.90 €
Lotte et langoustines à l'Armoricaine – 13,20 €
Noix de pétoncles aux agrumes – 12 €

Les légumes

Tatin feuilletée de légumes – 3,20 €
Risotto Comtois aux légumes – 2,90 €
Gratin dauphinois – 2,50 €
Fondant de légume en crumble – 2,60 €

Les desserts maison

Bûche moka classique – 3.20 €
Entremet framboises pistaches – 3. 20 €
Bûche chocolat praliné, noisettes, amandes – 3.50 €
Bûche coco, passion ananas – 2.90 €

Mode de commande :



Mail



FB



Tèl

Horaires :

Le 24/12 et le 31/12
entre 10h00 et 13h00

- ✓ Tickets restaurant acceptés
- ✓ Chèques vacances acceptés