

CARTE TRAITEUR

2017-2018

Repas de mariage et repas assis



Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 30 ans, vous propose ses services sur des prestations traiteur à choisir sur notre carte ou à personnaliser. Pour un mariage, un anniversaire, un cocktail ou bien encore un repas d'entreprise, nous nous tenons à votre disposition et nous déplaçons dans un large périmètre.

Traiteur depuis 1998

Avant-Propos



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 quota minimum de personnes ou de pièces.
4. Nous consulter pour le prix de la livraison.
5. Nous consulter pour davantage d'informations : contact@lemirabilis.com.



Pour vos repas familiaux, d'entreprise ou encore vos repas de mariage, nous vous proposons de composer le menu que vous souhaitez en sélectionnant vos mets dans notre liste traiteur.

Des formules différentes de repas sont disponibles dans la rubrique « Buffet, Brunchs et plats conviviaux ».

Pour toute demande personnalisée, il vous faudra prendre contact avec nous afin que nous puissions vous proposer une alternative adaptée à vos envies ainsi qu'à votre budget.

La carte ainsi que les coûts sont susceptibles d'évoluer. Les prestations validées et réservées ne subiront pas de hausse.

Sommaire

Pour vos repas assis...

- *Les Mises en bouche* **Page 1**
- *Les entrées froides : végétarienne-poisson-viandes* **Page 2**
- *Les entrées chaudes : Poisson et viande* **Page 3**
- *Les plats en plusieurs catégories* **Page 4**
 - Les volailles*
 - Les viandes*
 - Les plats adaptés aux régimes spéciaux : poissons ou végétalien*
- *Les fromages* **Page 5**
- *Les trous digestifs* **Page 5**
- *Les desserts gourmands* **Page 6**
- *Les desserts spéciaux : pièces montées, wedding cake...* **Page 7**
- *Les « En-cas » de nuit* **Page 8**

** Veuillez nous consulter pour obtenir la liste des allergènes ainsi que les conditions générales de vente*

Pour vos cocktails classique, cocktails dinatoires ou collation de jour ou de nuit, veuillez consulter la rubrique :

« Cocktails, collations et mignardises »

LES MISES EN BOUCHE

Prix T.T.C / personne

Entre mer...

- | | |
|--|------|
| ▪ Duo de saumon à l'huile d'olives et citron aux herbes fraîches, légère de tomate | 2.00 |
| ▪ Méli-mélo de crevettes roses et fruits exotiques | 2.30 |

Et terre...

- | | |
|--|------|
| ▪ Tartare de jambon fumé de pays à la Parisienne, crème de thym et romarin | 1.90 |
| ▪ 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 |
| ▪ 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 |



Le
Mirabilis
· TRAITEUR

LES ENTREES FROIDES

Prix T.T.C / personne

Les végétariennes

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

Les poissons

<i>Terrine de saumon arc en ciel sauce tartare et petite salade</i>	5,80
<i>Marbré de sandre au saumon fumé et écrevisses, légère d'avocat et émulsions de légumes</i>	7,60
<i>Fraîcheur de tartare au deux saumons et crevettes, avocats et tomates confites, aromates à l'huile d'olives</i>	7,70

Les viandes et volailles

<i>Parfait de tomate au basilic et jambon fumé du Jura</i>	5,50
<i>Mille-feuilles de jambon fumé et Morteau aux poireaux et comté</i>	6,40
<i>Galantine de volaille, Morteau, Comté et Vin jaune</i>	7,40
<i>Tartare de volaille mi-cuit, Vin jaune, pommes Golden et noix torréfiées</i>	7,50
<i>Pressé de canard et foie gras aux pommes et légumes laqués, Confiture de Vieux Garçon</i>	10,80
<i>Terrine de foie gras nature, compotée d'oignons et roquette</i>	12,80
<i>Foie gras au torchon, Vin jaune et morilles</i>	14,90



LES ENTREES CHAUDES*

**Les entrées chaudes peuvent se décliner en plat - nous consulter pour plus d'informations*

Prix T.T.C / personne

Entre Mer...

<i>Turban de cabillaud Marinière, Crème veloutée safranée et coulis d'oseille</i>	8,20
<i>Pannequet de deux saumons, julienne du potager, velouté de poisson aux coquillages</i>	8,70
<i>Filet de sandre aux écrevisses, croûte feuilletée, concassée de courgettes et tomates</i>	9,40
<i>Aumônière de rouget et langoustines, mousseline de citron aux herbes fraîches et aromates</i>	9,80
<i>Croustillant de truite aux morilles, fondue de poireaux safranée Et concassée de courgettes</i>	12,80

Et Terre...

<i>Aumônière de grenouilles et escargots de Bourgogne, Crème de fines herbes</i>	7,20
<i>Feuilleté de suprêmes de caille et Morteau aux pleurotes et girolles, soubise d'oignons au Vin Jaune et petits lardons</i>	8,80



LES PLATS CHAUDS

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

Prix T.T.C / personne

Les volailles

<i>Fricassée de volaille aux champignons des bois et son gratin dauphinois</i>	6,90
<i>Gigollette de volaille fermière au coulis crémé de marjolaine et ciboulette, riz sauvage à la julienne de légumes</i>	7,80
<i>Suprême de volaille, sauce forestière, tarte fine parmentière</i>	8,10
<i>Suprême de pintade fermière aux échalotes confites et lardons fumés, jus réduit au Trousseau, pomme fondante et nem de légumes persillés</i>	9,10
<i>Magret de canard miel de lavande, Galette gourmande</i>	9,40
<i>Magret de canard aux trompettes, risotto de légumes croquants forestier</i>	9,60
<i>Suprême de pintade fermière aux morilles et Vin Jaune, risotto aux légumes, Comté, Morteau et noix torréfiées</i>	14,30

Les viandes

<i>Mignon de porc miel et citron, nem croustillant de légumes Wok</i>	7,90
<i>Pièce de noix de veau pâtissière Jus corsé au Marc du Jura, gratin de légumes, cappuccino de cèpes</i>	9,30
<i>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 et tomate gourmande</i>	9,60
<i>Pièce de filet de bœuf, Jus au Cognac et son Mille-feuilles forestier</i>	11,90

Les plats spéciaux (adaptés au régime végétarien ou végétalien)

<i>Tarte fine de tomates et oignons au thym et romarin, courgettes marinées au vinaigre de yuzu et herbes fraîches</i>	8,90
<i>Crèmeux de sommités de brocoli et chou-fleur au comté, tempura gourmand végétarien</i>	8,90
<i>Croustillant de légumes confits à l'huile d'olives sur son caviar d'aubergines aux pruneaux, raisins et menthe</i>	9,80
<i>Risotto forestier au vin jaune, trompettes, morilles et gros crèmes</i>	11,90

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 € / au choix

LE MENU ENFANT

6 €

- *Escalope de volaille, sauce à la crème – un accompagnement au choix : gratin dauphinois / pommes dauphines du chef / purée / pâtes.*
- *Gâteau au chocolat, coulis caramel*

Pour accompagner votre repas...

Notre forfait pain :

1 Pain individuel + du pain à trancher : 0,90 € / personne

LES DESSERTS GOURMANDS MAISON

Prix T.T.C / personne

Les assiettes gourmandes

- *Délice passion et ti-ponch de fruits au rhum et sa glace ananas rôti* 3,90
- *Entremet chocolat feuillantine, salade de poires et son sorbet poire* 4,20
- *Assiette gourmande tout chocolat en chaud-froid* 4,40
- *Paris-Brest, glace praliné-noisettes* 5,00
- *Trilogie de desserts gourmands aux fruits rouges* 5,40

Desserts Végans ou régimes spéciaux : Nous consulter



Les gâteaux gourmands *

Le Framboisier classique

Le Choco-poires Belle Hélène

L'Ecureuil

Le Vanille-Spéculos

La Charlotte aux fruits de saison

Le Coco-Passion et citron vert

Le Tout-chocolat

L'omelette Norvégienne

3,50 € / personne au choix

* Supplément crème anglaise ou coulis : 0,50 € / personne

Les gâteaux spéciaux

- **Pièce montée classique en forme de cône :**

(Trois choux/pers + une plaque en nougatine)

3,70 € / personne



Pièce montée personnalisée : *(Trois choux et nougatine personnalisée) : à partir de 5,00 € / personne ***



- **Wedding cake :**

*A partir de 5,00 € / personne***

- **Pièce montée en macarons :**

*A partir de 3,50 € / personne ***

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

Nous contacter pour tout autre dessert particulier ou personnalisé

Les autres suggestions

Pour accompagner vos pièces montées et gâteaux....

2,10 €

- *Verrine de crémeux vanille, poires et chocolat et son sorbet*
- *Verrine de salade de fruits rouges infusée à la vanille et à l'écorce d'orange, sorbet rose*
- *Verrine de tartare ananas et mangues au citron vert, sorbet passion*



Vous pouvez retrouver davantage de photos sur notre site Internet...

LES « EN-CAS » DE NUIT

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

LE SOUPE AUX LEGUMES (comté râpé et croutons) : **1.60 € / personne**

EN-CAS de nuit en suggestion :

En salé :

- Club sandwich beurré au jambon : 0,65 €
- Club sandwich beurré rosette : 0,65 €
- Club sandwich Franc Comtois : 0,70 €
- Club sandwich au fromage de chèvre frais et fines herbes : 0,72 €
- Club sandwich végétarien aux légumes du moment : 0,70 €
- Club sandwich rillettes de canard : 0,75 €



En sucré:

- Petit cake au zeste citron-orange : 0,75 €
- Petit éclair au chocolat (possibilité de modification de saveur) : 0,75 €
- Petit moelleux au chocolat : 0,80 €
- Pic de fruits frais : 0,95 €

Pour davantage de choix, veuillez-vous référer à la rubrique « cocktails, collation et mignardises »

Et pour vos lendemains de fêtes ...

Un choix de Brunchs et Buffets vous est proposé dans la rubrique :

« Buffets, Brunchs et plats conviviaux traditionnels »