

CARTE TRAITEUR 2020

Repas de mariage et repas assis

M



Hugo Meyer, cuisinier depuis plus de 40 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 et certains plats ne peuvent être goûtés à l'unité de par leur mode de fabrication (terrines, filets...).**
- 4. Nous consulter pour le prix de la livraison.**
- 5. Nous consulter pour la liste des allergènes**
- 6. Nous consulter pour davantage d'informations : contact@lemirabilis.com.**
- 7. Certaines pièces peuvent ne pas être disponibles en fonction de la saison**



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 « Buffets, 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* **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 classiques, 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* **3.40**
- *Méli-mélo de crevettes roses et fruits exotiques* **3.50**

Terre...

- *Tartare de jambon fumé de pays à la Parisienne, crème de thym et romarin* **2.50**
- *Tartare de volaille à l'huile de noisette et vin jaune, compotée de golden aux noix torréfiées* **2.50**
- *Rillettes de Morteau au comté et Vin Jaune* **2.50**
- *Pique de caille au sésame sur son croquant de légumes asiatiques* **3.50**
- *Crèmeux de foie gras, chutney de fruits rouges, émulsion de patate douce* **4.90**

Et Végétal...

- *Tartare de légumes croquants, tomates et basilic* **2.50**



LES ENTREES FROIDES

Prix T.T.C / personne

Les végétariennes

<i>Pressé de légumes croquants, sauce aïoli</i>	6,50
<i>Parfait de tomate et courgettes, vinaigrette d'herbes fraîches</i>	6,90
<i>Tartare d'avocat, asperge, tomate confite et concombre, émulsion de fromage blanc persillé</i>	6,90

Les poissons

<i>Terrine de saumon arc en ciel sauce tartare et petite salade</i>	6,20
<i>Marbré de sandre au saumon fumé et écrevisses, légère d'avocat et émulsions de légumes</i>	8,90
<i>Fraîcheur de tartare aux deux saumons et crevettes, avocats et tomates confites, aromates à l'huile d'olives</i>	8,90
<i>Pressé de rouget et fruits de mer, gelée de crustacés</i>	8,90

Les viandes et volailles

<i>Parfait de tomate au basilic et jambon fumé du Jura</i>	6,50
<i>Mille-feuilles de jambon fumé et Morteau aux poireaux et comté</i>	6,80
<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>	11,90
<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 farci, Crème veloutée safranée</i>	8,20
<i>Pannequet de deux saumons, julienne du potager, velouté de poisson citron et ciboulettes</i>	8,70
<i>Filet de sandre aux écrevisses, feuilletée, concassée de courgettes et tomates aux herbes</i>	9,40
<i>Aumônière de rouget et langoustines, mousseline de citron aux herbes fraîches et aromates</i>	10,80
<i>Croustillant de truite aux morilles, fondue de poireaux safranée et concassée de courgettes</i>	13,60

Et Terre...

<i>Nem de canard confit forestier sauce trompettes et Comté</i>	7,50
<i>Croustillant de grenouilles et escargots de Bourgogne, Crème de fines herbes</i>	7,90
<i>Bocal de parfait de volaille au Comté et Morteau, velouté comtois et feuilleté</i>	8,20
<i>Tourte de cailles et riz de veau sauce forestière</i>	12,90



LES PLATS CHAUDS

*Tous nos plats sont servis avec leur accompagnement sans supplément

Prix T.T.C / personne

Les volailles

<i>Fricassée d'aiguillettes de volaille aux champignons de Paris et son gratin dauphinois</i>	6,90
<i>Suprême de volaille, sauce forestière, tarte fine parmentière aux légumes</i>	8,30
<i>Suprême de pintade fermière aux échalotes confites et lardons fumés, jus réduit au Trousseau, croustillant du potager</i>	10,50
<i>Magret de canard miel de lavande, Galette gourmande et légumes miellés</i>	9,40
<i>Magret de canard aux trompettes, risotto aux poireaux et champignons</i>	9,60
<i>Pic de suprême de cailles à l'orange, carotte, navet et pomme de terre braisée</i>	12,90
<i>Suprême de pintade fermière aux morilles et Vin Jaune, risotto aux légumes, Comté, Morteau et noix torréfiées</i>	14,90

Les viandes

<i>Mignon de porc miel et citron, nem croustillant de légumes Wok</i>	8,50
<i>Râble de lapereau farci aux pleurotes et champignons de Paris, crème de Vin Jaune aux noix, émulsionnée à l'huile de noix, galette gourmande de risotto crémeux</i>	9,90
<i>Paleron de veau Jus corsé au Marc du Jura, gratin de légumes au Comté</i>	10,90
<i>Croustillant de souris d'agneau braisé aux fruits secs et menthe fraîche, caviar d'aubergine et boulgour</i>	10,90
<i>Filet de bœuf, Jus au Cognac et son feuilleté de légumes au thym et romarin</i>	13,90

Les plats spéciaux (*adaptés au régime végétarien ou végétalien*)

<i>Tarte fine de tomates courgettes et oignons au thym et romarin,</i>	8,90
<i>Crémeux 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

- *Escalope de volaille, sauce à la crème –*

6 € - 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* 4.70
- *Entremet chocolat feuillantine, salade de poires et son sorbet poire* 4.90
- *Assiette gourmande tout chocolat en chaud-froid* 5.00
- *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 *(selon saison)

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

Le fraisier

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 en macarons :**

*A partir de 3,50 € / personne ***



Pièce montée personnalisée : *(Trois choux et nougatine personnalisée) : à partir de 5,20 € / personne ***



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*

LES « EN-CAS » DE NUIT

LA SOUPE A L'OIGNON (comté râpé et croutons) : 1,55 € / personne

LE SOUPE AUX LEGUMES (comté râpé et croutons) : 1,65 € / 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) : 0,80 €
- 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 »