



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://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 %).
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, acompte 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 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://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'olive	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 – TRAÍTEUR

39570 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://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 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://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 röstie, 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 MIREBEL  
03 84 48 24 36  
[www.lemirabilis.com](http://www.lemirabilis.com)

## LES FROMAGES

Prix T.T.C / personne

Faisselle de 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	}	1,90 la coupe au choix
Sorbet poire et Williamine		
Sorbet citron et Vodka		
Sorbet pomme et Marc du Jura ou Macvin		
Glace noix et Macvin		

*Pour accompagner votre repas :*

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

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



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 MIREBEL  
03 84 48 24 36  
[www.lemirabilis.com](http://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-poire 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 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://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 aioli

**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 MIREBEL  
03 84 48 24 36  
[www.lemirabilis.com](http://www.lemirabilis.com)

**BUFFET DE FROMAGES : 3,00 / 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	<b>7,60</b>
Emincé de volaille aux champignons et vin jaune, Risotto crémeux aux légumes	<b>7,90</b>
Cassoulet franc-comtois (Morteau, lard fumé, saucisse de Montbéliard, échine de cochon)	<b>8,00</b>
Choucroute	<b>8,00</b>
Couscous (agneau, poulet, merguez)	<b>8,00</b>
Rôti de veau, sauce à l'ancienne, lardons et oignons et son gratin de légumes	<b>8,10</b>
Aiguillettes de canard, Pommes fondantes et légume glacés	<b>8,90</b>
Paëlla (riz, petits pois, poivrons, poulet, fruits de mer, chorizo)	<b>8,90</b>



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://www.lemirabilis.com)

## LES FORMULES BRUNCH

(Minimum 30 personnes)

### *La formule petit-déjeuner (7.50 euros TTC / personne)*

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Pain baguette classique
- Salade de fruits de saison
- Accompagnements : Confitures, Nutella, beurre, sucre
- Café, thé ou chocolat chaud
- Jus d'orange ou pomme

### *La formule traditionnelle (13.10 euros TTC / personne)*

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- pain baguette, pain aux céréales
- salade de fruits de saison
- Méli-mélo de charcuteries
- Taboulé, salade à l'Italienne
- Plateau de fromages
- confitures, Nutella, beurre, sucre
- Café, thé ou chocolat chaud
- Jus d'orange ou pomme



RESTAURANT – TRAÎTEUR

39570 MIREBEL

03 84 48 24 36

[www.lemirabilis.com](http://www.lemirabilis.com)

## ***La formule complète \* (19.90 euros TTC / personne)***

### **Le sucré**

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins)
- Assortiment de pains : baguette, pain 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

### **Les boissons**

- Jus de fruits du moment
- Café, thé ou chocolat chaud

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

***Nous consulter pour les forfaits livraison. Matériel à nous rapporter dans un délai maximum d'une semaine. Vaisselle et service non compris.***