



Le Mirabilis

— TRAÎTEUR



Pour vos fêtes de fin d'année 2019

Menu Tradition*

Marbré de Saumon

ou

Chausson aux escargots

Paleron de veau (Légumes au choix)

ou

Pavé de Sandre (Légumes au choix)

Bûche au choix **19.90€**

Menu Sensation *

Terrine de foie gras au Macvin

ou

Galette de caille et ris de veau

Lotte en coûte fumée

(Légumes au choix)

ou

Filet de bœuf Wellington

(Légumes au choix)

Bûche au choix **25.10€**

Les Menus

Menu Gourmet *

Terrine de foie gras au naturel

ou

Cassolette de Saint Jacques

Ballotine de cabillaud

(Légumes au choix)

ou

Galantine de chapon farcie

(Légumes au choix)

Bûche au choix **22.80€**

Commande à venir chercher :

Au *le Bistrot d'Hugo* à Courlans

Au  à Lons-le-Saunier

*Détail des plats au verso



Entrées froides

- Marbré de saumon, aneth et baies roses (100 gr) - 5.50 €
Bocal terrine de campagne aux trompettes (350 gr) - 6.10 €
Terrine de foie gras au naturel (100 gr) - 7 €
Terrine de foie gras, gelée au Macvin et noix (100 gr) - 7.50 €

Entrées chaudes

- Chausson escargots et poireaux en persillade, saucisse de Morteau - 8 €
Cassolette de St Jacques gratinée au champagne - 11 €
Galette croustillante de caille et ris de veau - 12.50 €

Poissons

- Pavé de sandre au crémant du Jura - 10 €
Ballotine de cabillaud aux écrevisses, sauce à l'oignon doux et marjolaine - 11 €
Lotte en croûte fumée, sauce homardine - 12 €

Viandes

- Paleron de veau, sauce poivrade - 9.80 €
Galantine de chapon farcie aux marrons, sauce champignons et morilles - 11.60 €
Filet de bœuf Wellington, sauce Périgueux - 12 €

Légumes

- Gratin dauphinois - 1.80 €
Cassolette de légumes - 2.60 €
Risotto aux petits légumes croquants - 2.50 €

Desserts

- Bûche marrons, clémentine, vanille - 3.20 €
Bûche aux trois chocolats - 3.80 €
Bûche passion, coco - 2.90 €
Bûche café, chocolat, noisettes - 3.50 €



Traiteur **Le MIRABILIS**

1026, Avenue de Chalon 39570 Courlans

0384477147 – contact@lemirabilis.com