

Propositions de menu pour groupe

Chers clients, nous sommes heureux de vous soumettre nos propositions de menu pour groupe dès 10 personnes.

Nous vous demandons de sélectionner un menu unique par groupe (sauf exception: végétarien, allergie ou cause religieuse).

Nous restons à votre disposition pour modifier les menus à votre convenance.

Pour des questions d'organisation nous vous demandons de réserver au minimum 10 jours avant et de bien vouloir s'il vous plaît nous informer de tout changement du nombre de convives 24 heures à l'avance, ce délai passé les menus commandés seront facturés.

Merci beaucoup de votre compréhension.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre établissement et nous réjouissons de vous accueillir.

Menu 1

Salade de saison

Rôti jurassien, sauce moutarde à la BFM

Pommes de terre grenailles au four

Légumes frais

Tarte aux fruits

Chantilly

29.-

Menu 2

Bruschetta du moment et son jambon cru à la
BFM

Poulet au vin rouge façon grand-mère
Nouilles fines
Légumes frais

Mousse Torino aux éclats de chocolat noir
Confit de kumquat

38.-

Menu 3

Feuilleté aux champignons

Suprême de pintade à l'estragon

Riz tricolore

Légumes frais

Meringue Mont-Soleil garnie de fruits

Chantilly

41.-

Menu 4

Salade de saison Croix Fédérale
croûtons, lardons, tête de moine et œuf poché

Gigot d'agneau
Jus corsé aux herbes aromatiques
Gratin dauphinois
Légumes frais

Crème brûlée au parfum de Provence

45.-

Menu 5

Terrine campagnarde
Petite salade croquante

Mignons de porc habillés de lard
Sauce aux morilles
Nouilles fines
Légumes frais

Nougat glacé
Coulis de fruits rouges

57.-

Menu 6

Foie gras maison
Compotée de fruit du moment

Faux-filet de bœuf des Franches-Montagnes

Os à moelle

Jus au pinot noir

Frites maison

Légumes frais

Bavarois aux fruits exotiques

Coulis passion

71.-

Menu 7

Salade de saison

Fondue

(chinoise ou vigneronne)

Frites et sauces maison

Ail, curry, cocktail, tartare

Parfait glacé meringué

et fruits de saisons

49.-

Menu poisson

Gravlax de saumon bio mariné au Fran-Gin et
épices torréfiées

Filets de perche meunière

Sauce tartare

Pommes de terre tournées au safran

Légumes frais

Panna cotta à la fleur d'oranger

Coulis de fruit

Selon arrivage

55.- perches fraîches étrangères

59.- perches fraîches suisse

Menu Jurassien

Carpaccio de brési Croix Fédérale

Fondue jurassienne

(à la tête de moine)

Parfait glacé au Damasson rouge

43.-