

# 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

31.-

## 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

Coulis fraises

39.-

## Menu 3

Feuilleté aux champignons

\*\*\*

Suprême de pintade à l'estragon

Riz tricolore

Légumes frais

\*\*\*

Meringue Mont-Soleil garnie de fruits

Chantilly

42.-

## 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

46.-

## 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

59.-

## 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

72.-

## Menu 7

Salade de saison

\*\*\*

Fondue

(chinoise ou vigneronne)

\*\*\*

Frites et sauces maison

Ail, curry, cocktail, tartare

\*\*\*

Parfait glacé meringué

et coulis de fruits

51.-

## 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

56.- perches fraîches étrangères

61.- perches fraîches suisse

## Menu Jurassien

Carpaccio de brési Croix Fédérale

\*\*\*

Fondue jurassienne

(à la tête de moine)

\*\*\*

Parfait glacé au Damasson rouge

45.-