

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 pour 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

32.-

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

Coulis de fraises

40.-

Menu 3

Feuilleté aux champignons

Suprême de pintade à l'estragon

Riz mix pilaf

Légumes frais

Meringue garnie de fruits
Chantilly

44.-

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

47.-

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

60.-

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

73.-

Menu 7

Salade de saison

Fondue
(chinoise ou vigneronne)
250gr bœuf et cheval

Frites et sauces maison
Ail, curry, cocktail, tartare

Parfait glacé meringué
et coulis de fruits

53.-

Menu poisson

Gravlax de saumon mariné aux épices torréfiées
et Gin des Franches de la BFM

Filets de perche meunière

Sauce tartare

Pommes de terre tournées au safran

Légumes frais

Panna cotta à la fleur d'oranger

Coulis de fruits

Selon arrivage

58.- perches fraîches étrangères

63.- perches fraîches suisse

Menu Jurassien

Carpaccio de Brési Croix Fédérale

Fondue jurassienne

à la Tête de moine

Parfait glacé au Damasson rouge

49.-