

Nos fromages de la fromagerie de passavant

A l'assiette ou au plateau

Comté fruité

Comté cuivre

Morbier jeune

Morbier vieux

Tome aux poivres

Mamirollais

Passi'bleu

Montagnard des Vosges

Munster nature ou cumin

Cancoillotte nature,ail,vin du jura

Fromages de la fruitière de Passavant

Salade verte et ses fruits secs

Sur devis en fonction de vos choix

EX

Assiette de trois fromages régionaux

Comté, mamirollais, morbier

Salade verte et fruits secs 4,00€ l'assiette



Charcutier

Traiteur

carte traiteur

5 Place de la République - 25 110 Baume-Les-Dames

Tel/fax : 03.81.84.32.79

Pour votre apéritif

Miche surprise (charcuterie) 48pcs.....	46,00€ pièce
Miche surprise (charcuterie) 24pcs.....	23,00€ pièce
<u>Toast assortis</u>	1,90€ pièce
<u>Mini wraps assortis</u>	
Comtois, indien, végétarien.....	0.90€ la pc
<u>Mini navette assorties</u>	0.90€ la pc
Mousse de canard, crudités bacon, mousse de saumon à l'aneth	
<u>Mixte apéritif 5pcs</u>	10,50€ le plat
(Verrine, navette, mini cookies comtois, mini briochin, brochette froide,)	
<u>Assortiment pièces chaudes 5pcs</u>	10,50€ le plat
(Gougère au comté, St Jacques persillé, chou escargot gratiné, quiche, tatin de légumes)	
Mignons de porc fumé entier sous vide.....	38,00€ le kg
Filet de canard fumé entier sous vide.....	46,00€ le kg
Mini pâté en croûte entier ou demi 750g.....	21,00€ la pc
Saucisse sèche tranchée 200grs.....	05,00€ la pc
Plateau charcuterie apéro des 4pers.....	05,00€ le plat
Planche charcuterie apéro, pain, fromages	07,50€ le plat

Prestation cuisinier non inclus dans le tarif
Livraison Baume les dames et jusqu'à 30km =30€
Au-delà de 30km sur devis

Menu à 33,00€

Fondant de duo de saumon cuit et fumé crème de citron vert et concombre
Garnie de ses légumes croquants et de sa gambas

Croûte forestière feuilleté pur beurre

Pause comtoise

Glace noix macvin

Suprême de volaille aux côtes du Jura sauce crème
Gratin

Menu à 40,00 €

Escalope de foie gras au piment d'Espelette en
chemise de jambon cru fumé du jura et son olivade fruité

Cassolette océane au citron vert et ses petits légumes

Pause Sicilienne

Citron de Sicile limoncello

Ballottine de veau farci de ses tomates séchées
et sa mozzarella sauce citron romain
Polenta crémeuse et son fondant de légume du soleil

Menu enfant 12,00€

Bûchette de jambon macédoine

Lasagnes de bœuf

Comté fruité et sa salade verte

Entrées chaudes

Croûte aux morilles au vin jaune..... **14,00€ la part**
A chauffer en cocotte, croûte 10min au four à 150°C

Croûte forestière **12,00€ la part**
A chauffer en cocotte, croûté 10min au four à 150°C

Croûte champignons morilles..... **13,00€ la part**
A chauffer en cocotte, croûte 10min au four à 150°C

Croûte paysanne et son feuilleté pur beurre **12,50€ la part**
A chauffer en cocotte, feuilleté 10min au four à 150°C

Feuilleté pur beurre de St Jacques au piment d'Espelette et chorizo
..... **13,50€ la part**
A chauffer 20min à 180°C au four

Feuilleté pur beurre d'escargots et quenelle de volaille à la Bénédictine
persillée..... **11,50€ la part**
A chauffer 20min à 150°C au four

Cassolette de rognons de veau au cognac purée de panais et escalope
de foie gras **14,50€ la part**
A chauffer 20min à 150°C au four

Soufflé de brochet aux écrevisses sur lit de légumes..... **13,50€ la part**
A chauffer 20min au four à

Quenelle de brochet saumon fumé crème de paprika fumé **15,50€ la part**
A gratinée 20min à 180°C au four

Viandes en sauce

Boîte chaude de joues de porc façon bourguignon et son écrasé de pomme
de terre **15,00€ la part**
A chauffer 50min à 110°C au four

Ballottine de volaille forestière sauce cognac **16,00€ la part**
A chauffer 50min à 110°C au four

Boîte chaude de sot l'y laisse au vin jaune et morilles
Garnie..... **17,50€ la part**
A chauffer 35min à 120°C

Parmentier de canard confit et foie gras éclats de noix grillées
..... **14,00€ la part**
A chauffer 35min à 120°C au four

Pavé de veau à la crème de girolles **12,50€ la part**
A chauffer 50min à 110°C au four

Mignon de porc fumé parfumé au romarin et son coulis de tomates séchées
et sa mozzarella crémeuse..... **16,00€ la part**
A chauffer 50min à 110°C au four

Jarret de porc gratiné au morbier et pomme de terre fondantes
Chou braisée et pomme de terre..... **13,00€ la part**
A chauffer 50min à 120°C au four

Boîte chaude comtoise de pomme de terre, poitrine fumé, vin jaune et
morilles, gratinée à l'edel de cléron **14,50€ la part**
A chauffer 35min à 120°C au four

Filet de canard sauce aux trois poivres **09,00€ la part**
A chauffer 35min à 120°C au four

Suprême de volaille au vin jaune **12,00€ la part**
A chauffer 35min à 120°C au four

Les garnitures

Gratin dauphinois	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,20€ la part</i>
Mille-feuille de légumes.....	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,50€ la part</i>
Polenta crémeuse au comté	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,00€ la part</i>
Lasagnes de légumes de saison	
<i>A chauffer au four 30min à 110°C.....</i>	<i>03,50€ la part</i>
Fondant de légumes d'été et sa mini ratatouille	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,00€ la part</i>
Écrasé de pomme de terre au beurre salé	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,00€ la part</i>
Cannelloni d'épinard au parmesan	
<i>A chauffer au four 30min à 110°C.....</i>	<i>03,00€ la part</i>
Râpé de pomme de terre aux herbes et sa crème fouettée...	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,00€ la part</i>
Flan de courgette poêlée à l'huile d'olive parfumé au romarin	
<i>A chauffer au four 30min à 110°C.....</i>	<i>03,00€ la part</i>
Gratin de pomme de terre et poireaux gratinée au comté	
<i>A chauffer au four 40min à 110°C.....</i>	<i>03,20€ la part</i>
Tagliatelle de légumes de saison en persillade	
<i>A chauffer au four 30min à 110°C</i>	
<i>03,00€ la part</i>	

Nos pauses digestives

Glace noix et son Macvin
Glace miel et son Macvin
Glace citron de Sicile et son limoncello
Glace à la menthe et songet 3l
Glace mojito et son rhum ambré
Glace violette crémant
Glace biscuit de Reims et son champagne
Glace au calva et son calvados
Glace poire et sa poire Williams

Tarif par personne **3,80€ la pièce**

Entrées froides

Assiette de foie gras de canard au vin jaune et sa compote de figues (tranche de 50g)	<i>13,50 € la part</i>
Médailon de foie gras de canard au piment d'Espelette en chemise de jambon cru du Jura fumé tapenade fruité.....	<i>13,50€ la part</i>
Tatin de foie gras et ses pommes caramélisées petite verdure aux fruits secs	<i>10,50€ la part</i>
Pâté en croûte de pintade aux griottes et ses pistaches	<i>45,00€ le kg</i>
Marbré de volaille marinée à la moutarde d'estragon asperges et tomates séchées.....	<i>05,00€ la part</i>
<u>Assiette gourmande</u> : duo de salade, mignon de porc fumé, médaillon de foie gras au piment d'Espelette, rondelles de tomates séchées, œuf de caille croûtons.....	<i>13,50€ la part</i>
Aumônière de jambon cru fumé du Jura garnie de son écrasé de pomme de terre aux fines herbes et brunoise de légumes confits.....	<i>06,00€ la part</i>
Assiette de duo de saumon fumée et saumon gravlax, cœur de salade huile d'olive citron, câpre et rondelle de tomates séchées.....	<i>13,00€ la part</i>
Médailon de saumon	<i>06,50€ la part</i>
Mille-feuille de sardines aux légumes du soleil confits et sa crème de balsamique petite garniture	<i>06,50€ la part</i>
Tatin tiède de tomates confites et sa burrata crémeuse et ses chips de pancetta, huile d'olive et son vinaigre de balsamique entouré de sa roquette	<i>11,50€ la part</i>