

Le restaurant La Charbonnette vous présente
sa carte traiteur, son équipe se tient à votre
disposition pour toutes vos commandes selon
vos envies.

Nos produits sont frais et évoluent au grés
des saisons

Tous nos plats sont faits maison

*LES TARIFS SONT A TITRE INDICATIFS ILS PEUVENT VARIER SELON LES SAISONS ET
LES ARRIVAGES*

LES APERITIFS

Pizz'apéro

1 pizza de la carte au choix, coupée en morceaux

Prête à être réchauffée : (prix de la pizza + 1 €)

Toasts et mises en bouche : 0.75 €/pcs

- Brochette de comté et saucisse fumée
- Rillettes de saumon frais
- Terrine maison aux trompettes et condiments
- Mousse de foie gras de canard maison au cognac
- Rillettes de thon aux herbes
- Magret fumé, beurre au balsamique et tomates confites
- Etc...

Les entrées :

Les entrées froides

(Prix par personne)

- Salade de cervelas à l'Alsacienne et pommes de terre : 4€
- Terrine maison aux deux saumons, salade : 6€
- Terrine maison aux trompettes, part de terrine garnie (environ 100 gr /personne) : 5.50€
- Foie gras de Canard maison (entier et origine France), chutney et pain aux fruits : 100€/kg
- Tranche de foie gras (environ 50 gr /personne) : 8€
- Rillettes de saumon frais aux herbes fraîches et avocats : 5€
- Rillettes de thon au balsamique et sésame : 5.50€
- Aspic au jambon fumé du Hauts-Doubs : 2.50€
- Diverses salades composées : Salade de chou rouge au comté, salade de lentilles au lard fumé, salade de harengs, salade de pâtes au saumon, etc... nous consulter

Les entrées chaudes

(Prix par personne)

- Feuilleté forestier (morilles, cèpes, trompettes et champignons frais) : 7.50€
- Cassolette de St Jacques et feuilletage au beurre (pour les sauces, plusieurs déclinaisons possibles) : Vin jaune, sauce Homardine, poireaux, à l'oseille, au citron... 10€
- Cassolette de la mer (cabillaud, saumon et moules), fleuron : 5.50€
- Feuilleté forestier au ris de Veau : 8€ (+2€ avec morilles)
- Vol-au-vent financier (boudin blanc, quenelles et champignons frais) : 6€
- Feuilleté Franc-Comtois : Sauce mornay au comté et saucisse fumée : 4.50€ (+1€ avec salade et vinaigrette)
- Cassolette d'escargots au Pontarlier et ses légumes : 9€
- Croustillant de tête de veau, crème mascarpone et condiments : 6€
- Pour toutes autres demandes, nous consulter

Les plats

Les abats

(Prix par personne)

- Tête de veau, sauce façon « gribiche » : 6.50€
- Tripes maison à la tomate : 5.50€
- Langue bœuf ou de veau, sauce piquante et cornichons : (Au cours)
- Rognons de veau façon « blanquette » ou madère et champignons frais : 7.50€
- Ris de Veau, sauce au choix (crème de cognac et champignons, Forestière, Vin Jaune) : 11€
- Joes de porc, bœuf ou veau : Au cours

Les viandes

(Prix par personne)

- Rôti de veau à l'ancienne (*veau Français*) : 7€
- Suprême de pintade sauce forestière : 8€ (+2 € pour les Morilles)
- Suprême de volaille (sauce cancoillotte, lard fumé ou autres...) : 5.50€
- Emincé de dinde, au curry, à la crème ou aux champignons : 5€
- Lapin chasseur ou à la moutarde : 7.50€
- Paleron de bœuf braisé : 7€
- Navarin d'agneau : 7€
- Souris d'agneau à la Marocaine : 9€
- Jambon grillé sauce madère et champignons frais : 5.50€
- Andouillette de Troyes à la moutarde : 7€
- Araignée de veau aux morilles et vin jaune : 11€
- Aiguillette de poulet à la Bressane (poulet, bleu, poireaux et champignons) : 6.50€
- Civet de gibier : 6.50€
- Souris de cerf braisée : 7.50€

Les poissons

(Prix par personne)

- Dos de cabillaud, sauce aux poireaux et son fleuron : 5.50€
- Filet de sandre, sauce aux écrevisses et Savagnin, fleuron : 12€
- Pavé de saumon, sauce oseille et son fleuron : 8€
- Brandade de poissons, salade verte : 6.50€
- Homards, langoustes ou langoustines : Nous consulter
- Pavé de truite (pisciculture de Flagy) au riesling : 9€
- Filet de bar à l'aneth : 7€

LES GARNITURES

(Prix par personne)

- Riz pilaf : 1.50€
- Gratin dauphinois : 2€
- Croquant de pommes de terre aux amandes : 2.20€
- Jardinière de légumes frais : 1.80€
- Purée de pommes de terre : 1.50€
- Purée aux légumes : 1.70€
- Spaetzles : 1.50€
- Spaetzles au fromage blanc et herbes fraîches : 1.80€
- Spaghettis ou penne au beurre : 1.20€
- Flageolets et pommes vapeur : 1.60€
- Pommes à l'anglaise : 1.50€
- Choucroute : 1.20€
- Tomate cocktail au thym rôtie à l'huile d'olives : 0.60 €
- Semoule aux raisins secs : 1.50€
- Ratatouille : 2€

LES PLATS UNIQUES

(Prix par personne)

- Couscous royal 4 viandes (merguez, poulet, agneau et bœuf) : 10€
- Chili Con Carne au bœuf (haricots rouges, maïs, riz, poivrons) : 8€
- Lasagnes de bœuf : 6.50€
- Lasagnes de chèvre et Epinards : 7€
- Lasagnes de saumon et Ricotta : 7.50€
- Choucroute garnie 4 viandes (recette traditionnelle) : 10€
- Assiette Franc-Comtoise (jambon du Haut Doubs, saucisse fumée, pommes de terre vapeurs, cancoillotte et salade verte) : 8€
- Baeckeofe, salade verte : 9€
- Poulet basquaise : 7.50€
- Cassoulet maison (confit de canard, lard frais, saucisse à l'ail, saucisse de Toulouse) : 10€
- Choucroute de la mer (sandre, st-jacques, haddock et saumon) : 13€
- Tartiflette, salade verte : 7€

- Munstiflette, salade verte : 8€
- Paëlla royale (lapin, poulet, cabillaud et gambas) : 11€

Les buffets :

Buffet froid à partir de 17 € par personne

Exemple :

- 5 salades composées et crudités (au choix selon la saison)
- Terrine maison aux trompettes
- Pignons de poulet marinés rôtis
- Jambon cru ou jambon fumé
- Rôti de porc froid
- Rosbif
- Condiments et sauces
- Plateaux de fromages de nos régions / salade / vinaigrette
- Dessert maison (à définir)
- Pain
- Café

Etant donné le nombre de variantes possibles, merci de nous consulter

LES DESSERTS

- Vacherin
- Tiramisu aux biscuits Montbozon Griottines
- Bavarois
- Tarte au citron
- Tarte aux fruits
- Tarte poire amandine
- Salade de fruits
- Pithiviers

Etant donné le nombre de variantes possibles, merci de nous consulter

