

L'ATELIER du
CHARCUTIER



découvrez

NOTRE CARTE TRAITEUR
Octobre 2023-Septembre 2024

MAISON ARTISANALE
du bien manger

APÉRITIFS

à partir de 12 personnes

AMUSES BOUCHES FROIDS ET VERRINES

Toast mousse d'avocat et chèvre frais	1,70€
Toast queue d'écrevisses sauce cocktail	1,70€
Toast rilette de saumon au vin jaune	1,70€
Toast saumon fumé	1,70€
Verrine mousse de chèvre et tomate confite	1,70€
Verrine tartare de légumes	1,70€
Verrine tartare de boeuf	1,70€
Verrine cocktail de crevettes	1,70€
Brochette melon jambon cru	0,70€
Brochette jambon blanc, comté, cornichon	0,70€
Brochette mozzarella, tomate séchée confite, bresi	0,90€
Involtini jambon cru et chèvre	0,90€



MINI SANDWICHES



Jambon cru fumé (beurre, cornichon).....	1,70€
Jambon blanc (beurre, salade, tomate, cornichon).....	1,70€
Rosette (beurre, tomate, cornichon).....	1,70€
Thon (salade, tomate, mayonnaise)...	1,70€
Saumon fumé (beurre)	1,70€

APÉRITIFS

à partir de 12 personnes

AMUSES BOUCHES CHAUDS

Brochette de boeuf	1,90€
Brochette de poulet	1,90€
Brochette de dinde	1,90€
Brochette de gambas.....	1,90€
Burger.....	2,00€
Pruneau au bacon.....	0,50€
Quiche.....	0,50€
Saucisse feuilletée	0,50€
Gougère au comté	0,50€

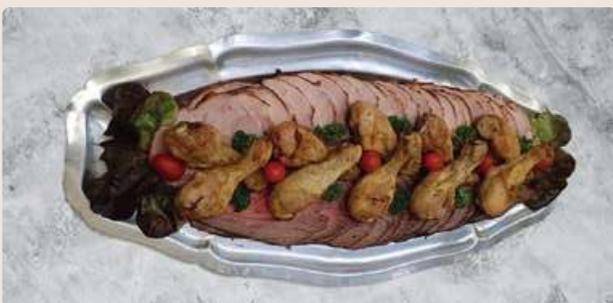


BUFFETS

à partir de 8 personnes

VIANDES FROIDES *(sur plat avec décoration et sauces au choix)*

Rosbeef, rôti de porc.....	4,50€	Rosbeef, rôti de veau.....	5,50€
Rosbeef, rôti de porc, pilon de poulet.....	5,50€	Vitello tonato.....	5,00€
		<i>(rôti de veau, sauce mayonnaise au thon et câpres)</i>	



BUFFETS

à partir de 8 personnes

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Tradition 4,90€ /pers
(jambon blanc, jambon cru, bacon, coppa, pancetta, rosette)

Terroir 5,90€ /pers
(jambon blanc, rosette, terrine, fromage de tête, pâté en croûte, jambon persillé)

Gourmand 5,90€ /pers
(jambon braisé, jambon cru fumé, chorizo, bresi, terrine)

La Croûte 5,00€ /pers
(quiche, pizza, pâté en croûte)

Raclette 8,50€ /pers
(jambon blanc, jambon cru, bacon, coppa, pancetta, rosette, fromage)



ENTREES FROIDES

à partir de 8 personnes

Médailon de saumon	6,50€
Médailon de brochet	6,00€
Terrine de poisson	5,00€
<i>(Ces entrées sont accompagnées d'une macédoine, tomate, crevette)</i>	
Éventail de melon et jambon cru.....	2,30€



ENTREES CHAUDES

à partir de 6 personnes



Cassolette queue d'écrevisses et noix de St Jacques	6,50€
Coquille St Jacques	6,50€
Escargots persillés	7,80€
Feuilleté aux fruits de mer	6,20€
Tourte Jurassienne (<i>volaille, morilles et vin jaune</i>)	6,50€
Tourte du chef (<i>porc et veau, foie de volaille, ris de veau et trompettes</i>)	6,50€

SALADES

180g / personne

Classiques	2,90€
<i>Taboulé / Coleslaw / Macédoine / Piémontaise / Carottes râpées / Céleri / Niçoise / Tomate mozzarella pesto</i>	
Spéciales	3,50€
<i>Perles marines / Hawaïenne / Lentilles saucisses fumées / Cervelas / Museau / Trio choux comté jambon</i>	
Autres	1,00€
<i>Salade verte avec vinaigrette</i>	

PLATS CHAUDS

à partir de 8 personnes

Cuisse de poulet aux morilles et au vin jaune	8,50€
Ballotine de volaille aux morilles et au vin jaune (<i>cuisson basse température 36h</i>)	8,50€
Poulet basquaise	7,00€
Pavé de filet de boeuf sauce morilles ou sauce poivre	12,00€
Boeuf bourguignon	8,00€
Joue de boeuf confite	8,50€
Blanquette de veau à l'ancienne	8,00€
Sauté d'agneau à la provençale.....	8,00€
Épaule d'agneau confite (<i>cuisson basse température 36h</i>).....	8,00€



PLATS CHAUDS

à partir de 8 personnes

Jambon à l'os sauce forestière.....	7,50€	Lasagnes à la bolognese	7,00€
Jambon à l'os sauce échalotte.....	7,00€	Lasagnes mixte.....	7,50€
Joue de porc à la bière.....	8,00€	(poulet-boeuf)	
Rôti de porc		Morbiflette ou Tartiflette	
Franc-Comtois.....	7,50€	avec salade verte	8,00€
Filet de sandre au savagnin.....	7,80€	Paëlla.....	8,50€
Pavé de saumon à l'aneth.....	8,00€	(riz, légumes, poulet, crevette,	
Couscous.....	8,50€	moule, chorizo, calamar)	
(poulet, agneau,			
merguez, légumes, semoule)			
Choucroute garnie.....	8,50€		
(chou, lard cuit, knack, saucisse			
fumée, pomme de terre)			



ACCOMPAGEMENTS

Gratin dauphinois	3,50€	Ratatouille	3,00€
Purée de pommes de terre.....	2,80€	Fagots de haricots verts	3,00€
Mousseline de patate douce.....	3,00€	Pâtes aux légumes.....	2,80€
Pommes de terre grenailles		(au choix : tagliatelle, penne, linguine,	
aux herbes.....	3,00€	cannelloni...)	
Pommes dauphines.....	3,00€	Risotto.....	3,00€
Riz.....	2,80€	Tomate provençale.....	2,80€

AUTRES

Fromage : comté, morbier.....	2,90€
Pain flutes.....	0,45€
Pain individuel.....	0,65€
Tarte aux pommes.....	2,50€
Mignardises sucrées.....	0,95€
9 variétés : <i>Tartelettes passion-mangue, Entremets café-chocolat, Moelleux amande-ramboise, Éclair chocolat, Éclair café, Entremets nougat, Chou praliné, Tartelette ganache chocolat-noisettes et Tartelette abricot.</i>	

NOS FORMULES BUFFETS

à partir de 8 personnes

PRINTEMPS

Coleslaw, taboulé et
piémontaise

Jambon blanc, coppa, cervelas
et fromage de tête

Rosbeef et rôti de porc *ou*
Rôti de porc et pilon de poulet

Sauce nordique, italienne
ou mayonnaise
Pain

9,40€ /pers

FRAICHEUR

Macédoine, carotte râpée,
taboulé

Jambon blanc, jambon cru,
terrines, rosette

Rosbeef et Rôti de porc *ou*
Rôti de veau et Pilon de
poulet

Sauce nordique, italienne
ou mayonnaise
Pain, fromage (comté,
morbier)

11,50€ /pers

BONHEUR

4 amuses bouches froids

1 mini-sandwich

4 amuses bouches chauds

3 mignardises sucrées

14,50€ /pers



NOS MENUS

à partir de 8 personnes

JURASSIEN

Terrine de foie de volaille au vin
jaune, jambon persillé et salade

Cuisse de poulet aux
morilles et au vin jaune
ou Rôti de porc
Franc-Comtois

1 accompagnement au choix

Fromage (comté, morbier)
Pain

Tarte aux pommes
ou 3 mignardises

17,50€ /pers

CAMPAGNARD

Charcuterie (jambon blanc,
jambon cru, terrine forestière)

Feuilleté de fruits de mer
ou Médaillon de brocher

Jambon à l'os sauce forestière
ou Filet de sandre au savagnin
ou Joue de porc à la bière

1 accompagnement au choix

Fromage (comté, morbier)

Tarte aux pommes
ou 3 mignardises

20,50€ /pers

RUSTIQUE

Charcuterie (jambon blanc,
rosette, terrine de campagne)

Sauté d'agneau
ou Blanquette de veau
ou Boeuf bourguignon
ou Poulet basquaise

1 accompagnement au
choix

Fromage (comté, morbier)

14,50€ /pers

NOS MENUS

à partir de 8 personnes

GOURMAND

2 amuses bouches froids ou
chauds, 1 mini sandwich

Cassolette queue d'écrevisses
ou Médaillon de saumon

Cuisse de poulet aux morilles et
au vin jaune, joue de boeuf confite

ou Filet de sandre au savagnin et
ballotine de volaille aux morilles
et au vin jaune

22,50€ /pers

2 accompagnements au
choix

Fromage (comté, morbier)

Pain

Tarte aux pommes
ou 3 mignardises

A LA BROCHE

prix au kg

Jambon entier cru.....10.50€

Jambon entier précuit...15.50€

Agneau entier..... 20,50€

Sauce pour cuisson..... 20,00€

Location de

Tournebroche.....60€/journée ou
100€/weekend

Cauton 100€

NOS PLATEAUX DE VIANDE

Viandes au choix

Pierrade

Pondue bourguignonne

Fondue chinoise

Fondue Bressanne

*(Boeuf, veau, poulet,
dinde, porc...)*

7.50€ /pers



FORMULE SANDWICH + BOISSON

Jambon cru fumé, beurre et
cornichons

Jambon blanc, beurre,
salade, cornichon, tomate

Rosette, beurre, tomate,
cornichon

Boissons en canette : Fanta,
Orangina, Coca Cola, Ice Tea

(sandwichs et boissons au
choix)

6,50€

RAYON BOUCHERIE

*Pour vous assurer un meilleur service de
qualité, nous vous prions de passer vos
commandes de viande minimum 48h à
l'avance.*



MAISON ARTISANALE
* du bien manger *

CHARCUTERIE · TRAITEUR

VIANDES & PRODUITS LOCAUX

salaisons.du.terroir@orange.fr · Tel. : 03 84 25 96 81