

**Plats uniques (min. 8 pers)****Prix par pers**

Choucroute garnie (4 viandes) .....	12€
Cassoulet à la graisse d'oie .....	14€
Paëlla royale ( <i>lapin et poulet</i> ) .....	14€
Couscous royal .....	15€

**Garnitures & Accompagnements****Prix par pers**

Beignets de pomme de terre et tomate provençale .....	5.00€
Beignets de pomme de terre, brochette de tomates cerises et fagot de haricots verts .....	6.00€

**Gourmandises & Desserts (min. 4 pers)****Prix par pers**

Mille-feuille .....	4.20€
Charlotte aux fruits exotiques .....	4.20€
Paris-Brest .....	4.20€
Suprême de meringue aux noisettes .....	4.20€
Framboisier .....	4.20€
Tutti frutti .....	4.30€
Saint-Honoré aux fruits frais .....	4.40€
Forêt noire .....	4.40€
Le royal ( <i>mousse champagne-framboise</i> ) .....	4.50€
Symphonie ( <i>mousse trois chocolats</i> ) .....	4.50€
Carré Montbéliardais ( <i>mousse vanille-chocolat, nougatine noix</i> ) .....	4.80€
Croquenbouche <b>sans</b> nougatine (5 choux/pers) .....	6.00€
Croquenbouche <b>avec</b> nougatine (5 choux/pers) .....	7.50€
Croquenbouche <b>forme spéciale</b> .....	prix sur devis
Gâteau à thème pâte à sucre .....	prix sur devis

**ATTENTION, COMMANDE MINIMUM 8 JOURS AVANT**

SARL MALUGANI frères | RCS Montbéliard B398695593  
 Siège social : 8 rue du Général Leclerc 25200 Montbéliard

**MALUGANI FRÈRES****— TRAITEUR-PÂTISSIER —**

8 Rue du Général Leclerc  
 25 200 Montbéliard  
 sarl.malugani@wanadoo.fr  
 03 81 97 10 76

Nous vous proposons, pour vos cocktails, vos repas chauds ou froids, un large choix de produits aussi bien salés que sucrés. Toute demande particulière sera examinée, et nous la réaliserons pour vous, dans la limite de nos possibilités. N'hésitez pas à nous contacter.



Visitez notre page Facebook : **SARL Malugani Frères**

**Apéritif - Lunch - Cocktail****CARTE 2025**

Toasts assortis sur plateau (le plateau de 50) .....	65.00€
Miche surprise campagnarde (env. 60 canapés) .....	34.00€
Miche surprise gastronome (env. 60 canapés) .....	40.00€
Plaque entière pizza,ou flamique.....	40.00€
Plaque entière quiche (lorraine, saumon ou oignons) .....	40.00€
½ plaque pizza ou flamique ou quiche .....	20.00€
Apéricroûte (env. 60 tranches au kg) .....	22.00€
Navettes charcutières assorties (la pièce) .....	1.20€
Moricettes thon (la pièce) .....	1.40€
Brochettes poulet-ananas (la pièce) .....	1.70€
Verrines salées assorties (la pièce, min. 20) .....	1.50€
Gougères au comté (la pièce, min. 20) .....	1.20€
Gougères au saumon fumé (la pièce, min. 20) .....	1.50€
Mini cheeseburgers (la pièce, min. 20) .....	1.60€
Gateau de fête « touché », salé ou sucré (8 parts) .....	8.50€
Cake salé tomate,chorizo (env. 12 tranches) .....	15.00€
Cake salé saumon, aneth, noisettes (env. 12 tranches) .....	17.00€
Mignardises sucrées,la pièce(min 40).....	1.40€

**Les douceurs froides****Prix par pers**

Assortiment 4 crudités sur plat .....	11.00€
Terrine de lapin aux noisettes (/le kg) .....	35€
Pâté en croûte poulet-citron (/le kg) .....	33€
Assortiment de charcuteries fines sur plat (5 sortes) .....	15.00€
Foie gras de canard (env. 50gr) .....	au cours
Mousson de canard au porto (env. 70gr) .....	7.00€

**Les douceurs chaudes****Prix par pers**

Croûte en pâte feuilletée .....	1,70€
Quiche lorraine (env. 160gr) .....	3,20€
Tartelette tomate fromage (env. 160gr) .....	3,20€
Flamiche aux poireaux (env. 160gr) .....	3,20€
Friand au porc et au veau (env. 200gr) .....	5.50€
Tourte lorraine (viandes & champignons, env. 200gr) .....	5.50€
Feuilleté au jambon (env. 200gr) .....	5.50€
Tourte comtoise (pommes de terre, lard, comté, env. 200gr) .....	6,00€
Saucisson lyonnais brioché (/le kg) .....	50.00€
Bouchée à la reine maison .....	6.50€
Pizza jambon .....	4,20€
Brioche d'escargots crème d'ail .....	5,50€
Sauce aux morilles (/le kg) .....	48,00€

**Période de chasse****Prix par pers**

Civet de cerf aux griottes .....	16€
Mijoté de chevreuil au thym frais .....	16€
Civet de sanglier .....	16€
Noisette de biche aux groseilles .....	18€

**Minimum de 4 personnes pour les plats chauds****TARIF AU 01/01/2025****Les poissons froids****Prix par pers**

Médaillon de saumon sauce mousseline .....	9.50€
Terrine de noix de St-Jacques (/le kg) .....	50,00€
Terrine aux trois poissons (/le kg) .....	45,00€
Coquille de saumon froid .....	9.50€

**Les poissons chauds****Prix par pers**

Feuilleté de fruits de mer (200gr) .....	6.10€
Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes .....	9.00€
Coquille St-Jacques .....	9,90€
Timbaline de sandre aux petits légumes .....	16€
Escalope de saumon à l'oseille .....	15€
Saumon poché aux agrumes .....	15€
Filet de sandre au vin jaune.....	17€

**Les volailles cuisinées****Prix par pers**

Coq au riesling .....	14.00€
Canard braisé à l'orange .....	15.00€
Filet de canard aux griottes .....	16.00€
Poulet aux morilles .....	15.00€
Pintade aux morilles .....	15.00€
Coq au vin jaune et aux morilles .....	17.00€

**Les viandes mijotées en sauce****Prix par pers**

Jambon en croûte sauce Madère (min. 8 pers) .....	13.00€
Filet mignon de porc aux morilles .....	14.00€
Quasi de veau braisé aux girolles .....	16,00€
Jambon en croûte sauce aux morilles (min. 8 pers) .....	16.00€
Souris d'agneau et son jus au thym .....	19.00€