

# BRICE MOULIN TRAITEUR

## Menu Été 2025 – Chef à domicile

**Entrée – Plat – Dessert** : 55 € / personne ( à partir de 10 personnes)

**Entrée – Poisson – Viande – Dessert** : 69 € / personne ( à partir de 6 personnes)

**2 Entrées – Poisson – Viande – 2 Desserts** : 89 € / personne (à partir de 4 personnes)

### Entrées

- Maquereau en escabèche, pastèque et livèche
- Fines tranches de veau rosé, sauce à la truite fumée et câpres
- Œuf parfait, émulsion de pomme de terre au vin jaune et morilles poêlées
- Gravlax de truite du Jura, crème de chèvre frais et noix
- Carpaccio de tomates anciennes, burrata et pesto

### Viandes

- Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre et légumes glacés
- Filet de bœuf, gnocchis de pomme de terre à la truffe, légumes croquants
- Cuisse de pintade farcie aux herbes, pomme dauphine et purée de carottes au cumin

### Poissons

- Filet de sandre, sauce savagnin et risotto de petit épeautre
- Cabillaud nacré, jus de bouillabaisse et tian de légumes
- Filet de truite grillé, caviar d'aubergine, fenouil confit et huile vierge

### Desserts

- Pavlova aux fruits rouges et mousse de mascarpone
- Abricots rôtis au miel, crumble au sarrasin et chantilly au basilic
- Soupe de pêche de vigne à la verveine, crème entière et tuile à l'amande

### + Options

- 3 bouchées apéritives : 9 € / personne
- Plateau de fromages de la région : 7 € / personne
- 1 serveur(se) : 150 €
- Menu enfant : identique en petites portions, 1/3 du prix
- Frais de déplacement : 0,66 € / km (aller-retour)

*Les plats sont susceptibles de varier selon les produits frais disponibles le jour J.*

*Chaque prestation est conçue sur mesure, selon vos goûts, vos envies et l'esprit de votre événement.*

*Prix TTC*

 **Contact** : 09 56 25 20 88 – 06 05 39 16 21

 **Mail** : brice-moulin@hotmail.fr

 **Site** : www.bricemoulin-juratraiteur.fr

