

BRICE MOULIN TRAITEUR

Menu Chef à domicile automne hiver 2025

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

- 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 betteraves, huile citronnée, confit d'échalotte et mûres sauvages

Viandes

- Carré d'agneau, pressé de pommes de terre et légumes de saison
- Filet de bœuf, gnocchis de pomme de terre à la truffe, purée de céleri
- 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 légumes de saison
- Filet de truite grillé, purée de courge, choux colorés et beurre blanc

Desserts

- Pavlova aux agrumes et mousse de mascarpone
- Poires rôties au miel, crumble au sarrasin et chantilly herbacée
- mousse chataigne, confit de cassis et crumble au cacao

+ Options

- 3 bouchées apéritives : 9 € / personne
- Plateau de fromages de la région : 7 € / personne
- 1 serveur(se) : 200 €
- Menu enfant : identique en petites portions, 1/3 du prix
- Frais de déplacement : 0,66 € / km (aller-retour) depuis Salins les Bains

Pour garantir une organisation optimale, le même menu est à choisir pour l'ensemble des convives.

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

Chaque prestation est conçue sur mesure, et peuvent être adapté 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

