

# BRICE MOULIN TRAITEUR

## Carte – Plats à emporter / en livraison

Préparés en barquettes – à réchauffer.

Cuisiné à base de produits frais

### Entrées

- Panacotta de chèvre, crumble aux noix – 5€
- Taboulé de quinoa aux herbes fraîches et citron – 4€
- Carpaccio de tomates anciennes, burrata, pesto – 6€
- Pressé de volaille aux olives et noisettes – 7€

### Poissons

- Filet de sandre, sauce savagnin – 11€
- Cabillaud, jus de bouillabaisse – 10€
- Filet de truite grillé, huile vierge – 9€

### Viandes

- Roti de veau aux épices et miel du Jura – 10,5€
- Cuisse de pintade farcie aux herbes fines, sauce suprême – 9€
- Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne – 8€
- Daude de bœuf à la provençale – 9,5€

### Garnitures

- Gratin de pomme de terre – 3€
- Pomme dauphine – 4€
- Gnocchis de pomme de terre – 4€
- Risotto au comté 5€
- Gratin de coquillettes à la truffe – 5,5€
- Tian de légumes – 3€
- Légumes de saisons croquants – 3€
- Ratatouille provençale – 3€

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

*La livraison est possible : elle pourra être facturée en fonction de la distance.*

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

*Desserts possibles sur demande.*

*Prix TTC / portion*

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

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

 **Site** : [www.bricemoulin-juratraiteur.fr](http://www.bricemoulin-juratraiteur.fr)

