**LES LEGUMES** : prix/pers

Mille-feuille de patate douce 3€20

Gratins dauphinois (ou autres) 3€00

Gâteau de pommes de terre 2€90

Embeurrée de chou-vert 3€00

Crêpe de pommes de terre 2€90

Pommes dauphines ou rösti 2€50

Risotto aux girolles 2€90

Clafoutis aux légumes de saison 3€10

Légumes verts en tout genre renseignez-vous

**LA CARTE BISTROT :**

Poule au pot (gros sel, mayonnaise, légumes) ou au riz 6€60

Potée (porc et légumes) ou Pot au feu 6€60

Tête de veau et ses pommes vapeur (gribiche ou mayonnaise) 6€50

Hachis parmentier de canard 8€10

Lasagnes porc et bœuf 6€60

Lasagnes de poisson 8€30 Lasagnes de légumes 6€10

Lasagnes forestières (avec morilles, cèpes, trompettes,…) 8€50

**LES « EXOTIQUES »**

Paëlla (veau,poulet,lapin,encornet,moules,langoustine,chorizo) 8€60

Couscous (bœuf, poulet, agneau) possibilité merguez (+1€20) 6€60

Tajine (bœuf ou poulet ou agneau, fruits secs) sans semoule 6€50

Chili con carne 6€50

Moussaka 7€00

**LES « REGIONAUX »**

Choucroute (saucisse F et non Fumée, Strasbourg, käsler, lard) 6€60

Choucroute de poisson (lotte, saumon, moules, hadock) 10€40

Baëkaoff (agneau, bœuf, porc) 7€00

Cassoulet royal (1/2 cuisse canard confite) 8€90 Tartiflette (supp salade verte 1€30) 6€40



**LES ENTREES FROIDES :**  prix /pers

Crudités 5 sortes au choix (200 gr/pers) 3€20

Verrine de 2 saumons sur lit de lentilles 4€40

Terrine de légumes et son coulis de tomate 3€80

Pâté croute caille, foie gras et fruit sec 6€00

Terrines et galantines…une dizaine de sortes : renseignez-vous

Jambonnette de poulet 3€40

Mille-feuille charcutier 4€20

Finger foie gras mangue 8€10

**Les terrines poissons froids :**

Saumon avec morceaux 4€90

Truite aux queues d’écrevisses 5€90

Sandre aux éclats de homard 5€90

Aux trois poissons 4€90

Lotte au chorizo 5€90

***Toutes ces terrines 2 tr/pers peuvent être proposées en duo***

**Les médaillons** :

Saumon (ou Bellevue) 6€40

Sandre 6€70

Mini médaillon : truite, saumon, 3€90

(Peuvent être agrémentés de nos truites ou saumons fumés +2€60)

Entremet saumon et gambas 6€30

Dôme de saumon langouste 6€60

***LA RECHAUFFE ET LA LIVRAISON NE SE FONT QU’A PARTIR DE 25***

***PERSONNES (EN DESSOUS DE CE NOMBRE UN FORFAIT SERA RAJOUTE)***

**LES ENTREES CHAUDES : prix /pers**

Croute aux morilles (40 gr de morilles /pers) 14€00

Coussin feuilleté forestier 7€40

Escargots (la dz) 8€20

Bouchée a la reine 5€00

Bouchée aux fruits de mer 6€30

**LES POISSONS CHAUDS**

Truite à l’orange 6€80

Pavé de saumon au crémant du Jura 6€80

Pavé de truite ou saumon aux morilles 8€80

Filet de sandre au savagnin 6€90

Lotte à l’américaine ou à la Morteau (IGP) 9€50

Mousseline de : Saumon sauce aurore 6€50

Sandre au Macvin 6€50

Fondant de saumon au vin jaune 6€90

Soufflé de St Jacques sauce corail 7€00

Soufflé de sandre au safran 7€00

Coquille St Jacques et son fleuron 7€30

Chausson de saint Jacques et sa fondue de poireaux 6€90

**OUVERT du LUNDI au SAMEDI de 8Hà 12H30 et 14H45 à 19h**

**Fermé le dimanche et le jeudi après-midi**

**Commandes traiteur assurées le dimanche sur réservation et à partir de 30 personnes**

**Contact : Tel 03 84 37 12 52**

**Email :** [**charcuterie.brelot@orange.fr**](mailto:charcuterie.brelot@orange.fr)

**SITE :** [**www.maison-brelot.fr**](http://www.maison-brelot.fr)

***NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D’ÊTRE MODIFIES À TOUT MOMENT SELON L’EVOLUTION DES COÛTS DES MATIERES PREMIERES, MERCI DE VOUS RENSEIGNER.***

**LES VIANDES CUISINEES : prix/pers**

Filet de bœuf aux morilles 15€20

Côte de bœuf forestière 8€60

Jambon braisé, cuit à l’os avec son jus 6€10

Jambon à l’os en croûte aux morilles

(**Spécialité maison dans sa croûte à partir de 6 personnes**) 8€50

Mignon de porc comtois 6€50

Cuissot de cochon de lait à la graine de moutarde 7€00

Echine confite cacahuète et gingembre 6€00

Noix de veau forestière 8€70

Grenadin de veau aux morilles 13€00

Médaillon de veau et sa duxelle de champignons 9€10

Morillade comtoise et sa sauce **(spécialité régionale)** 7€90

Pavé de selle d’agneau au thym 8€60

Langue de bœuf forestière 7€10

**LES VOLAILLES CUISINEES :**

Paupiette polinoise (dinde, lard et jambon fumé, comté) 6€30

Tournedos de volaille aux savagnin 7€00

Blanc de poulet à la crème de citron 5€90

Poulet au comté 6€50

Poulet aux écrevisses 7€00

Coq au vin jaune et morilles 8€30

Coq au vin rouge du Jura 7€00

Magret de canard au poivre vert 8€30

Magret de canard aux morilles 10€00

Pintade forestière 6€90

Pintade au poivre vert 6€50

Lapin chasseur 6€90