**LES LEGUMES** : **prix/pers**

Mille-feuille de patate douce 3€20

Gratins dauphinois (ou autres) 3€10

Gâteau de pommes de terre 3€10

Embeurrée de chou-vert 3€30

Crêpe de pommes de terre 3€10

Pommes dauphines 2€50

Risotto au magret fumé OU truite fumée 3€00

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 7€10

Potée (porc et légumes) ou Pot au feu 7€10

Tête de veau et ses pommes vapeur (gribiche ou mayonnaise) 6€90

Hachis parmentier de canard 8€60

Lasagnes porc et bœuf 6€90

Lasagnes de poisson 8€60 Lasagnes de légumes 7€00

Lasagnes forestières (avec morilles, cèpes, trompettes, …) 8€80

**LES « EXOTIQUES »**

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

Couscous (bœuf, poulet, agneau) possibilité merguez (+1€20) 6€90

Tajine (bœuf ou poulet ou agneau, fruits secs) sans semoule 6€80

Chili con carne 6€80

Moussaka 7€80

**LES « REGIONAUX »**

Choucroute (Morteau, 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 ou Morbiflette (supp salade verte 1€30) 6€40

**2025**



**LES ENTREES/CHARCUTERIES FROIDES :**  **prix /pers**

Crudités 5 sortes au choix (200 gr/pers) 3€40

Verrine de 2 saumons sur lit de lentilles 4€70

Terrine de légumes et son coulis de tomate (1tr) 3€20

Pâté croute caille, foie gras et fruit sec 6€10

Terrines et galantines…plusieurs sortes : **renseignez-vous**

Jambonnette de poulet 3€40

Mille-feuille charcutier 4€30

Entremet foie gras, pomme et cidre 8€20

**LES TERRINES DE POISSONS FROIDS :**

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

Saumon avec morceaux 5€00

Truite aux queues d’écrevisses 5€90

Sandre aux éclats de homard 5€90

Aux trois poissons 5€00

St Jacques 5€90

**LES MEDAILLONS** :

Saumon (ou Bellevue) 6€50

Sandre 6€80

Mini médaillon : truite, saumon, 3€90

(Peuvent être agrémentés de nos truites ou saumons fumés +2€80)

**LES ENTREES POISSONS FROIDES**

Opéra de truite et homard 6€30

Dôme de saumon langouste 6€60

**LES ENTREES CHAUDES : prix /pers**

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

Coussin feuilleté forestier 7€80

Escargots (la dz) 8€30

Bouchée a la reine 5€20

Bouchée aux fruits de mer 6€80

**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 7€10

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

Mousseline de : Saumon sauce aurore 6€90

Sandre au Macvin 6€90

Fondant de saumon au vin jaune 7€10

Soufflé de St Jacques sauce corail 7€10

Soufflé de sandre au safran 7€10

Coquille St Jacques et son fleuron 7€40

Coulibiac revisité (dans sa croute à partir de 4 pers) 6€90

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

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

**Commandes traiteur 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 WEB :** [**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€30

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€80

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

Côte de porcelet rôti au miel 6€50

Noix de veau forestière 8€80

Grenadin de veau aux morilles 13€00

Médaillon de veau dans sa croûte de noisette 9€30

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

Pavé de selle d’agneau au thym 9€00

Langue de bœuf forestière 7€30

**LES VOLAILLES CUISINEES :**

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

Tournedos de volaille aux savagnin 7€00

Poulet au comté 6€50

Poulet aux écrevisses 7€30

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 7€10

Pintade au poivre vert 6€50

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

***DE 25 PERSONNES (EN DESSOUS DE CE NOMBRE LES TARIFS SERONT MAJORES)***