

« CARTE TRAITEUR »

A emporter ou à livrer à domicile

FAITES VOUS PLAISIR APPELEZ NOUS !

Tèl : 03 81 43 21 67

Si vous avez envie d'une spécialité ou

Si vous avez des invités de dernière minute

Ou un projet de réception en salle

Adresse : 22 Grande Rue – 25390 LORAY

Hôtel**

Restaurant**

Traiteur

Robichon

LES ENTREES FROIDES :

(Prix par personne)

Salade Franc Comtoise 4,50 €

(salade verte, lardons, saucisse de Morteau noix, comté, croûtons)

Salade de Saucisse de Morteau 6,00 €

Salade de crevettes flambées au Pontarlier 6,50 €

Salade pamplemousse et cocktail aux
fruits de mer 6,00 €

Melon au macvin (en saison)

et chiffonnade de jambon cru 5,20 €

Salade au foie gras et gésiers confits 6,50 €

Duo de Foie gras et de truite fumée 16,00 €

Terrine du chef et petites salades de saison 7,00 €

Terrine Jambon Cru : 7,50 €

Terrine de Saumon et Aiglefin : 6,50 €

LES ENTREES CHAUDES

Croûte Forestière 12,00 €

Croûte aux Morilles : 19,00 €

LES VIANDES : (Prix par personne)

Garniture comprise :

Gratin de Pommes de terre + 2 légumes

Filet Mignon de Porc :

à la graine de moutarde : 8,20€

aux petits champignons des bois : 8,70€

Cuisse de Canard confite au poivre : 6,50€

Coq au vin du jura : 7,00€

Suprême de Poulet Jaune :

Forestier : 10,00€

aux morilles : 15,00€

Suprême de Volaille au Trousseau:9,00 €

Magret de Canard :

aux griottines de Fougerolles : 11,50€

au trousseau d'Arbois : 10,50€

Gigot d'Agneau à la crème d'ail : 8,20 €

Rosette d'Agneau au porto : 9,70€

Rosbeef au four aux 5 poivres : 8,60 €

Rosbeef aux champignons : 9,20€

Faux filet de bœuf au four : 9,50€

Forestier: 10,20€

aux morilles : 18,00€

Filet de bœuf :

« Wellington » : 16,00€

« Wellington » aux morilles : 22,00€

Sauce Foie Gras : 17,00 €

Râble de Lapereau :

Au coulis de tomates et au basilic : 9,00€

Sauce madère et trompettes de la mort : 11,80€

LES VIANDES CLASSIQUES

« mijotées »

Avec une seule garniture au choix nous consulter

Rôti de Porc 6,50 €

Sauté de Dinde 6,00 €

Rôti de bœuf braisé 6,50 €

Bœuf bourguignon sauce mironton 6,50 €

Sauté d'Agneau 7,50 €

Epaule d'agneau 8,00 €

Jambon Chaud à l'Echalote 6,50 €

LES PLATS UNIQUES

Potée de Choux à la franc comtoise 6,50 €
(saucisse de Morteau, lard, palette)
Choucroute garnie (idem garniture) 7,50 €
Couscous (poulet, agneau, merguez, bœuf) 8,50 €
Paella (Riz, Fruits de Mer, Poisson, Poulet, Lapin) 8,50 €
Jambon de Montagne Rösti Salade verte 6,50 €
Jambon de Montagne Saucisse de Morteau
Rösti Salade verte 7,20 €
Tartiflette : 6,50 €
Salade Fromages (4 sortes) 3,00 €
Gratinée à l'Oignon : 2,20 €

EN SAISON : LA CHASSE

Tarif suivant le marché

Garniture comprise :

Choux rouge aux lardons et à la crème
Pâtes fraîches, pomme cannelle
et gelée de framboise

Suprême de Faisan flambé au whisky
Dos de Cerf poêlé aux aïelles sauce poivrade
Noisette de Chevreuil aux griottines
Tournedos de lièvre aux baies de genièvre
Civet de Biche sauce chasseur
Cuisse de Lièvre

LES POISSONS : (Prix par personne)

Avec garniture : Pommes vapeurs ou Riz
et légumes de saison

Filet de Merlu : 6,50 €
Dos de Cabillaud : 9,00 €
Pavé de Saumon : 6,50 €
Filet de Flétan : 11,00 €
Filet d'Empereur : 12,00 €
Pavé de Sandre : 9,00 €
Médaille de Lotte : 12,00 €
Filet de Féra : 9,00 €

« GAMME PRESTIGE »

selon le cours les prix peuvent varier

Turbot : de 16,50 € à 22,00 €
Bar en ligne : 16,50 €
Saint Pierre : 17,60 €

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Compris dans le tarif

Pontarlier
Vin du jura
Champagne

Crème d'épices
Crème de céleri
Poivrons doux
Oseille
Crème de persil
Crème de Gingembre

Fleur de sel et jus de volaille,
Beurre fondu au vieil armagnac
Homardine

LES SPECIALITES MAISON :

Foie Gras sous vide, la tranche8,00 €
Filet de Truite Saumonée Fumée
sous vide, le kilo.....45,00 €

LES DESSERTS : (Prix par personne)

« Tous nos desserts sont faits maison »

Les Desserts Glacés :

Nougat glacé et son coulis de framboise 4,00 €
Soufflé glacé aux griottines 5,00 €
Vacherin maison aux 3 Sorbets 4,00 €
Omelette Norvégienne 4,50 €

Les Crèmes : 3,00 €

Ile Flottante Vanille ou caramel
Mousse au chocolat -
Flan vanille nappé de caramel -

La Tarte maison : 2,00 €

Parfum au choix : citron, orange, pomme Poire, framboise,
mûre, chocolat, noisette

Les Pâtisserie du chef et Entremets: 2,50 €

Forêt noire
Framboisier ou Fraisier
Multi Fruits rouges
Millefeuille
Gâteau Opéra
Charlotte au chocolat

Brochette de Fruits Frais : 4,00 €