

Traiteur

FLEURY

Boucher - Charcutier

LES FORMULES

REPAS DE MARIAGES

MENU LYS

Entrée froide

Assiette du terroir :

Terrine de volaille au vin Jaune
Chiffonnade de jambon cru
Verrine de mousse au foie gras
Mesclun sauce vinaigrette

OU

Méli mélo de terrine de poissons frais avec crudités

Entrée chaude

Croûte forestière & sa brioche pur beurre

OU

Filet de flétan, sauce dieppoise

Trou au choix (nous consulter)

Plat chaud

Ballotine de pintade sauce morille

OU

Rôti de veau franc-comtois

OU

Filet de canard sauce forestière

Légumes (2 au choix)

Gratin dauphinois
Haricots verts
Tomates provençales
Endives braisées
Gratin franc-comtois

Plateau de fromages affinés 4 variétés

Salade verte

Dessert

Entremet au choix
(2 chocolats, fraisier, framboisier, caramel poire, tiramisu)

OU

Vacherin au choix et son coulis

Pain et café

Pièce montée forme cône simple

(3 choux par personne)

+ 3.00 € / pers

+ 3.80 € / pers avec nougatine

+ 4.50 € / pers forme originale

23.20 €
PAR PERSONNE

NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES PROPOSITIONS.

POSSIBILITÉ DE TROUVER DU PERSONNEL POUR LE SERVICE.