



CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS/ETE 2023

CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.
5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)

Nous cuisinons à la demande, c'est pour cela que nous vous demandons de prévoir un délai de minimum 3 jours pour vos commandes.

Tisserand Restauration
3 rue du Bochet 25320 Montferrand le château
03.81.56.52.63 tisserandch@orange.fr





Nos entrées froides...

Le pâté en coûte Maison (200gr.) 10€

*Porc, veau, poulet, foie gras, morilles, pistache et vin Jaune
A commander 10 jours avant et 6 pers. minimum*

Asperges vertes croquantes 9€

Mayonnaise curry/vin Jaune, huile de basilic et yuzu, croûtons

Terrine de Foie gras de canard au macvin (60gr.) 11€

*Compotée de fraises, pain aux fruits secs
A commander 10 jours avant et 6 pers. minimum*

Terrine de truite au citron confit et vin jaune (80gr.) 11€

Sauce Mousseline herbacée, œufs de truite d'Aquitaine

Œuf mollet, crème d'asperges, vieux comté 10€

Asperges crues au vinaigre de vin jaune, croûtons



CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.
Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.
Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)



Nos entrées chaudes...

Croûte forestière au vin du jura 8,50€
(suppl. morilles : +2€)

Croûte aux morilles et Vin Jaune 13,50€

Cassolette de St Jacques poêlées 15€
Crème d'asperges blanches, légumes printaniers

Gnocchis aux Homard bleu 16€
*Coulis de crustacés au Yuzu, petits légumes glacés, huile d'herbes
Homard servi entier, décortiqué*

Terrine de truite au citron confit 13€
Crème de vin jaune, légumes printaniers



CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.

Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.

Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)



Côté snacking...

Feuilleté Poularde/morilles/vin jaune 9€

Feuilleté Saumon/ricotta/epinards 8€

Feuilleté Méditerranéen 10€
Poisson de mer du moment, légumes du soleil et chorizo

Feuilleté comtois 8€
Morteau, comté et moutarde à l'ancienne

Quiche Lorraine 6€

Quiche aux deux saumons 7,50€
Epinard et Comté



CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.

Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.

Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)



Les poissons...

Filet de truite du Jura 18€
Crème au Pontarlier, escargots et fenouil

Quenelle de Brochet sauce Nantua 16€
Asperges vertes et Savagnin

Filet de Sandre 18€
Crème de vin jaune, morilles

Filet de Turbot sauvage poêlé à l'ail 22€
Emulsion d'agrumes et gingembre, huile de basilic

Papillote au trio de poisson 16€
Saumon, Cabillaud, St Jacques, Julienne de légumes au beurre et pommes de terres



CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.
Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.
Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)



Les viandes...

Burger comtois 16€

Bun maison, steak haché 150gr, lard grillée, Morbier, tomates, compotée d'oignons, sauce maison. Accompagné de potatoes maison

Suprême de Poulet « Fermier » 19€

*Sauce au vieux comté, crispy estragon
Ou sauce morilles/vin Jaune (suppl. 4€)*

Mignon de porc lardé 15€

Sauce échalotes et pinot noir

Filet de veau rôti 22€

Crème de vin jaune, crispy noix/curry

Carré d'agneau rosé 19€

Poelée forestière et chorizo, jus a la sarriette



CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.

Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.

Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)



Nos plats sont accompagnés de :

Râpé de pomme de terre ou

Gratin Comtois ou

Timbale de riz sauvage ou

Poêlée de pomme de terre grenailles

-

Assortiment de légumes de saison glacés



CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.

Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.

Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)



Les plats uniques...

Paella 15€

*Riz Safrané (Fruits de mer, Crevettes, Poivrons, Chorizo)
Porc-Poulet-Lapin*

Paella Marinera 16,50€

*Riz Safrané aux Poivrons
Moules-Calamars-Crevettes-Langoustines-Saumon*

Choucroute Garnie 14€

*Choucroute cuisinée à l'Alsace, Pommes de terre vapeur
Echine fumée, Saucisse Montbéliarde, Knack comtoise, Lard fumé et salé*

Couscous Garni 14€

*Semoule, Assortiment de Légumes Couscous
Boulettes de Bœuf-Poulet-Côte d'agneau-Merguez*

Lasagnes à la Bolognaise 9€

Assiette Franc-comtoise 12€

*Saucisse de Morteau « IGP », Pommes sautées aux oignons et lardons fumés
Salade verte et Cancoillotte*

Tartiflette ou Morbiflette 12€

*Gratin de Pommes de terre aux lardons fumés, oignons, crème et
Reblochon/Morbier. Accompagné de sa salade verte*

CUISINE 100% MAISON

Les prix sont nets TTC, service non compris.

Acompte de 30% à la commande, le reste à la réception.

Origine des viandes : France et Franche-Comté

5% de réduction sur la facture pour un menu complet (Entrée et Plat)