



Carte de Noël 2023

100% MAISON





1 - Apéritifs

Miche surprise (35 pièces) 30€

Foie gras, saumon fumé, fromage aux noix

Plateau de toasts assortis (24 pièces) 32€

Minis burgers chauds (18 pièces) 28€

Boeuf/Cheddar

Escargots au beurre persillé 8€/douzaine

Mini pâté croûte de Noël 25€/pièce

2 - Les entrées



Terrine de foie gras au Macvin 400gr 70€

Environ 8 personnes

Terrine de truite au citron confit et V. Jaune 11€

Mayonnaise aux herbes et oeufs de truite (80gr)

Saumon fumé (60gr), beurre aneth et yuzu 9€

Escargots au beurre persillé 8€/douzaine

Croûte forestière au vin du Jura 8,50€

Croûte aux morilles et vin Jaune 13€

* Foie gras de canard du Sud-Ouest, servi dans sa terrine



3 - Les plats

Servi avec un millefeuille de pommes de terre au comté
et légumes de saison

Rôti de chapon sauce Vin jaune 18€

**Suprême de poulet fermier Label rouge IGP
sauce aux morilles et Vin Jaune 20€**

**Filet de veau fermier d'Aveyron Label rouge IGP
crème de mont d'or, crumble noix 25€**

**Filet de lieu jaune, crème d'agrumes et huile
verte 25€**



4 - Plateaux de fromages d'exception

42€ le plateau pour 8/10 personnes

**Comté AOP 18 mois,
Morbier AOP 100 jours d'affinage
Tomme fermière aux fleurs affiné 60 jours
St Marcellin IGP grand affinage
Crèmeux de bourgogne à la truffe
Banon AOP**

Accompagné de :

Confit de figues aux noix, fruits secs et fruits frais

Réservation :

03.81.56.52.63
la semaine de 8h à 16h
ou 06.70.82.69.11
ou fisserandch@orange.fr

**Réservation jusqu'au 20 Décembre, retrait
des commandes le 24 de 10h à 14h**

**Toute l'équipe Tisserand vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année !**

Suivez nous !



**3 Rue du Bochet
25320 Montferrand le château**

www.fisserand-restauration.fr
