TISSERAND
RESTAURATION
Cuisine de tradition...

CARTE PAQUES 2024

CUISINE 100% MAISON

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

Un menu « unique » possible par commande
Commande à retirer le dimanche 31 Mars entre 9h et 11h30

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

TISSERAND
RESTAURATION
Cuisine de tradition...

Apéritifs...

Plateau de toasts assorties, 18 pièces/24€ 35 pièces/45€
Saumon fumé, Jambon cru, Asperges mimosa, Morteau/comté, Foie gras

Plateaux de mini moricettes assorties (36 pièces) 50€
Bresi/fromage frais, truite fumée/feta, tomates/mozza

Pain Surprise (35 pièces) 30€
Mini-club Rosettes, Rillettes, Saumon fumé et Fromage frais aux herbes

Mini burgers chaud (36 pièces) 54€
Une recette traditionnel au bœuf et cheddar

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)

TISSERAND
RESTAURATION
Cuisine de tradition...

Nos entrées froides...

Asperges vertes croquantes **9€**
Mayonnaise curry/vin Jaune, huile de basilic et yuzu, croûtons

Terrine de Foie gras de canard au macvin (60gr.) **11€**
Fraises crues et cuites, pain aux fruits secs
A commander 10 jours avant

Truite fumée du Jura (60gr.) **9€**
Beurre yuzu/savagnin, pois chiche vert marinés, pain de seigle artisanale

Œuf bio mollet, crème d'asperges, vieux comté **10€**
Asperges crues au vinaigre de vin jaune, croûtons

Nos entrées chaudes...

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

Croûte aux morilles et Vin Jaune **13€**

Cassolette de St Jacques bretonnes poêlées **15€**
Beurre blanc, asperges vertes, petits pois

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)

TISSERAND
RESTAURATION
Cuisine de tradition...

Les poissons...

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

Dos de cabillaud « Skreï » poêlée 25€
Crème d'agrumes, huile de basilic, langoustines rôties

Les viandes...

Suprême de Poulet « Fermier » Label rouge IGP 21€
Sauce morilles/vin Jaune

Filet de veau fermier d'Aveyron rôti 22€
Crème de vin jaune

Carré d'agneau « Irlande » servi rosé 19€
Poêlée forestière et chorizo, jus au thym

Nos plats sont accompagnés de :

Millefeuille de pomme de terre ou
Timbale de riz sauvage
-
Légumes de printemps 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)