



Menu groupe à 22.80€/personne*

Valable pour 15 personnes minimum

Salade Jurassienne
Comté, noix et jambon fumé du Haut-Doubs
OU
Tartelette Morteau-cancoillotte et son bouquet de salade

Poulet fermier au Côtes du Jura, julienne de jambon cru
OU
Pavé de truite rose aux amandes
(Pisciculture Petit)

Tarte au chocolat noir
OU
Parfait glacé au Macvin & noix

*22.80€ si tous les convives consomment les mêmes entrées, plats & desserts.

Le panachage des entrées, des plats et desserts est possible mais **entraîne une augmentation du prix du menu de 1.00€, soit 23.80€ par personne**. Dans ce cas, les choix individuels doivent nous être communiqués une semaine en avance.

- Supplément fromages affinés (comté, morbier) ou blanc : 3.00 € par personne

Les forfaits boissons proposés ci-dessous sont uniquement pris en compte pour l'ensemble des convives

Forfait vin 5.50 € par personne

- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

Forfait vin 7.00 € par personne

- Blancass' en apéritif
- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

Forfait vin 8.50 € par personne

- Crémant du jura en apéritif
- ¼ vin pichet blanc ou rouge AOC Jura
- Café

Forfait eau 4.00 € par personne

- ½ litre eau plate ou gazeuse
- Café

Pour une meilleure organisation et un temps d'attente mieux maîtrisé, les horaires recommandés sont 12 h ou 13h15 installés à table.

Nos charcuteries proviennent des salaisons artisanales DROZ-VINCENT et sont exclusivement élaborées à base de porcs Comtois labellisés.