

## Les Pauses

**L'accueil café 5 € TTC**  
Café, thé  
Jus de fruits du Jura (pomme ou raisin)  
2 mini viennoiseries

**La Pause café 5 € TTC**  
Café, thé  
Jus de fruits du Jura (pomme ou raisin)  
Assortiment de biscuits franc-comtois

**La Pause goûter 6 € TTC**  
Café, thé  
Jus de raisins du Jura et jus de pommes de Sellières  
Cake au caramel ou aux fruits  
Tartelettes aux fruits

*A partir de 20 personnes, les pauses seront servies à l'oenothèque. Prévoir en sus le coût de location de cet espace.*

## Les Apéritifs

*Profitez de l'apéritif, pour découvrir les meilleures bouteilles de notre cave.*

*Vous pourrez déguster plusieurs vins du Jura et nous resterons à votre disposition pour vous servir et vous fournir quelques explications si vous le souhaitez.*

*Au choix : Ploussard, Trousseau, Chardonnay, Savagnin, Assemblage Chardonnay / Savagnin, MacVin, Crémant*

*L'apéritif plaisir du Jura est servi dans un verre sérigraphié qui vous est offert et est accompagné de comté.*

*Pour que le plaisir reste entier, nous veillerons à ce que les doses n'excèdent pas 12 cl.*

**L'apéritif plaisir du Jura (12cl) 7 € TTC**  
Tarif pour un apéritif Vin Jaune (10cl) **10 € TTC**

### En accompagnement :

Les mini-salés 3 pièces par personne

**2,5 € TTC**

Chausson à l'oignon, allumette au fromage, allumette aux anchois, petites quiches, petits flans, tartelette aux poireaux, tartelette aux tomates, petits pâtés de viande, roulé au roquefort.

## Pour se quitter sur une note ...

**... du terroir : Le Mâchon vigneron 13 € TTC**  
Eventail du charcutier  
Pâté croûte, saucisson sec, jambon persillé et terrine jurassienne en dés, bresi  
Cubes de comté  
Café, jus de pomme du Jura  
2 verres de Vin blanc ou rouge AOC du Jura *soit 25 cl*

**... chocolatée : les accords vins et chocolats (2 chocolats par vin) 13 € TTC**  
Accord vin de paille (5 cl) : Ganache fruits de la passion & Oranges confites  
Accord macvin (5 cl) : Ganache épices & ganache cannelle (en hiver) ou ganache citron vert et coriandre (en été)  
Accord vin rouge (5cl) Ganache réglisse & ganache nature à 75 % de cacao  
Accord vin jaune (5 cl) : Ganache au poivre vert & pâte de noix et curry

## Les cocktails dînatoires

### Le Cocktail classique

20 € TTC

Pain surprise	<i>pour 12 personnes minimum</i>
Canapés variés	<i>2 pièces par personne</i>
Tartelettes de crudités	<i>1 pièce par personne</i>
Brochettes « Morbier & jambon cru »	<i>1 pièce par personne</i>
Pâté en croûte cocktail	<i>1 pièce par personne</i>
Petits fours salés	<i>2 pièces par personne</i>
Petits cakes salés	<i>2 pièces par personne</i>
Comté en cube	
Mignardises sucrées	<i>5 pièces par personne</i>
<i>Tarte aux framboises, choux à la crème, babas au rhum, tarte au citron, mini tasse au chocolat, macarons au choix</i>	
Crémant du Jura	
<i>(1 bouteille pour 3 soit 25 cl)</i>	
Jus d'orange	

### Le Cocktail découverte des accords mets et vins du Jura

27 € TTC

#### Une coupe de Crémant du Jura

(10 cl) accompagnée de gougères aux épices

#### L'assortiment Chardonnay

*5 pièces par personne*

*Servis avec un verre de Chardonnay (8cl)*

Terrine du jardin, chutney de Kumquat (canapé)

Brochette de truite fumée et farcie aux épices

Cake bleu de Gex et banane

Rouelle de volaille au curry et vin jaune (brochette)

Petit verre de sardine sur céleri rémoulade au curcuma

#### L'assortiment Ploussard

*5 pièces par personne*

*Servis avec un verre de Ploussard (8cl)*

Brochette de jambon au foin et griottines de Fougerolles

Cake jambon fumé et comté

Terrine de jarret de bœuf et compotée de betteraves

Petit verre de ceviché de truite de la Petite Montagne sur purée de carottes au cumin

Petit verre de salade de lentilles et morteau, vinaigre de framboise et cumin

#### L'assortiment de mignardises sucrées

*3 pièces par personne*

Chausson aux pommes caramélisées au Macvin

Mousse de mangue sur moelleux au chocolat

Choux à la rhubarbe

#### **En option**

Le verre de mac-vin (4 cl), pour accompagner les mignardises

1,50 € TTC

Le verre d'assemblage Chardonnay / savagnin (8cl)

1,50 € TTC

*Pour un buffet, nous consulter (tarifs à partir de 35 €)*

## Les Plateaux Repas

### **Le Plateau Classique 17 € TTC**

*Présenté dans un plateau plastique avec couverts jetables*

2 sortes de crudités

2 sortes de charcuterie

1 viande froide

Fromage

Dessert

Pain, eau minérale, café

Vin blanc ou rouge AOC du Jura (1 bouteille pour 3)

### **Le Plateau Ploussard / Chardonnay 26 € TTC**

Terrine de nos jardins et chutney de kumquat

Carottes râpées au cumin et à l'huile de sésame

Salade de pomme de terre, jambon cuit au foin

Comté & morbier

Mousse fromage blanc, coulis de fruits rouges

Pain, eau minérale, café

1 verre de Ploussard (10cl) et 1 verre de Chardonnay (10 cl)

### **Le Plateau Chardonnay / Trousseau 30 € TTC**

Petit verre de guacamole, écrevisse et huile de noisette

Oreiller de saumon aux épices crème de badiane

Salade de fenouil confit, quinoa et agrumes ou tomates confites aux graines de fenouil et chèvre frais (selon saison)

Magret de canard aux griottines de fougerolles, salade de lentilles vertes et corails aux pétales de Morteau

Comté, morbier et bleu de Gex

Truffé chocolat, crème passion

Pain, eau minérale, café

1 verre de Chardonnay (10cl) et 1 verre de Trousseau (10 cl)

### **Le Plateau Ploussard / Savagnin 32 € TTC**

Petit verre de ceviche de truite de la Petite Montagne et carottes au cumin

Terrine d'aurochs du haut jura, compotée de betterave rouge

Rouelle de volaille au vin jaune et aux morilles, choux fleurs à la coriandre

Salade de fenouil, quinoa en trois couleurs et agrumes

2 comtés (12 et 12 mois), chutney de mangue

Délice mangue passion

Pain, eau minérale, café

1 verre de Ploussard (10cl) et 1 verre de Savagnin (10 cl)

### **Le Plateau Vin Jaune 40 € ttc**

*Présenté dans un plateau carton avec couverts en Inox, manche couleur*

Foie gras au vin jaune, chutney de mangue

Coq au vin jaune et aux morilles servi chaud en cocotte individuelle

Assiette de comté, morbier et bleu de Gex

Délice chocolaté et crème passion

Pain, eau minérale, café

1 verre de vin jaune (10cl) et 1 verre de savagnin ouillé (10cl)

*Tous ces plateaux (sauf le classique et le vin jaune) sont présentés dans un plateau vision avec couverts en cristal*

Supplément plateau Gala (carton et plastique) / couverts Inox : 1,20 € TTC

Supplément plateau Polaris (carton ondulé) / couverts Inox, manche couleur : 2,20 € TTC

*Plat Chaud*