



T R A I T E U R

AUX DIX VINS

03 84 24 59 75

Traiteur Aux Dix Vins
11 place de la Liberté
Lons le Saunier
03 84 24 59 75

	PRIX TTC à emporter
APERITIFS & COCKTAILS DINATOIRES	
Assortiment de mignardises salées et de verrines (prix à l'unité)	1,35 €
Assortiment de tartinables et pains spéciaux tranchés Sauces (tartenable) maison (au choix): confit d'oignons au vinaigre Balsamique, crème au poivrons et piments d'Espelette, Pesto de basilic aux pignons, crème d'olives à la ricotta et au basilic, Houmous, Tarama à l'aneth...	2,50 €
Focaccias garnies (base pains huile d'olive) plaque de 40 parts Focaccia: Mousse de tomates séchées au thym, roquette et pétales de parmesan Focaccia : Tapenade et roquette fraîche et pignons de pin grillés Focaccia : mousse de saumon à l'aneth, carpaccio de citron	40,00 €
Pizza et tartes salées (plaques de 40 parts)	40,00 €
Pinsa Romana : plaque de 20 parts Pinsa à la crème de truffes et stracciatella Pinsa aux oignons et aux lardons	20,00 €
<u>BUFFET FROID</u>	
Buffet des entrées (prix par personne)	
Salades printemps - d'été	
Duo de tomates cerises et billes de mozzarella, sauce gourmande pesto maison	3,80 €
Carpaccio de fenouil, citron et piment d'Espelette	3,80 €
Salade fraîcheur : tomates, pastèques, feta et menthe fraîche	3,80 €
Salade d'été aux tomates cerises, tomates confites fenouil et fruits secs sauce agrumes	3,80 €

Salades automne- hivers :	
Salade franc -comtoise : pomme de terre, lardon , comté, noix sauce crème moutarde	4,00 €
Salade de lentilles, poire et bleu de gex	4,00 €
Salades d'endives aux pommes aux roquefort et aux noix	4,00 €
Salade de pamplemousse crevettes et saumon fumé	7,75 €
Salade de Gambas à la citronnelle sur jeunes pousses d' épinards	7,75 €
Duo de poivrons à la crème de vinaigre balsamique poivrons grillés	4,50 €
Plateau gourmand de charcuteries (100 gr par pers.)	3,75 €
Plats et garnitures buffet froid	
Planche de duo de poulet : filet de poulet rôti à la fleur de sel de Camargue et aux herbes de Provence et filet de poulet en Tempura (panure croustillante)	4,75 €
Filets de poulets émincé aux herbes de Provence	4,75 €
Plateau gourmand de viandes froides (120 gr/pers.)	4,90 €
Pave de saumon pesto de roquette et copeau de parmesan	6,00 €
Pavé de merlu en gelée aromatique et aïoli maison	6,00 €
Tarte aux légumes	2,60 €
Petits légumes de printemps rôtis au thym	3,70 €
Plateau de fromage	3,70 €
<u>PLATS CONVIVIAUX</u>	
Plancha : Assortiment d'émincé de bœuf, poulet et canard ou Gambas grillées + légumes	20,00 €
Bar à Tapas : Assortiment de Tapas et de frites : accras de morue + Frites PDT + patates douces + mozza panées+ Falafels + beignets de crevettes + Samoussas	11,70 €
PAELLA VÉGÉTARIENNE :(prix par personne) riz, tomates, poivrons, champignons, petits pois, céleri, haricots verts, oignons, safran et épices (Avec prêt de la poêle, du trépied et du gaz pour tenir au chaud 11 €)	9,50 €

PAELLA POULET : (prix par personne) poulet, chorizo, riz, tomates, poivrons, petits pois, oignons, safran et épices. (Avec prêt de la poêle, du trépied et du gaz pour tenir au chaud 12 €)	10,50 €
PAELLA ROYALE (prix par personne) : encornets, moules décortiquées et entière , gambas, poulet, chorizo, riz, tomates, poivrons, petits pois, oignons, safran et épices (Avec prêt de la poêle, du trépied et du gaz pour tenir au chaud 13 €)	11,50 €
- Tajine Poulet : Poulet, citron , olives, légumes, fruits secs servi avec semoule aux épices douces	11,85 €
- Tajine Royal :Agneau (morceaux dans l'épaule), poulet, citron , olives, légumes, fruits secs servi avec semoule aux épices douces	14,00 €
- Couscous : poulet, merguez, légumes semoule aux épices douces	11,85 €
- Couscous boulettes : Boulettes d'agneau , légumes, servi avec semoule aux épices douces	13,00 €
- Couscous Royal :Agneau , poulet , légumes, servi avec semoule aux épices douces	14,00 €
- Tartiflette ou Morbiflette	10,00 €
- Choucroute garnie	13,00 €
- Tête de veau sauce gribiche	13,00 €
<u>REPAS ASSIS :</u>	
ENTRÉES	
- Cassolette de grenouilles aux Cèpes	8,95 €
- Cassolette d 'escargot à la crème d ail	8,95 €
- Croustade de saint jacques sur fondue de poireaux	8,95 €
- Croûte aux morilles	8,95 €
- Tataki de thon façon thaï (froid)	9,00 €
<u>PLATS & GARNITURES</u>	
Viandes	
- Poulet aux Morilles et Vin jaune avec gratin dauphinois	14,85 €
- Suprême de Pintade au champagne et Girolles sur écrasé de pomme de terre à l ail ou pomme de terre grenailles rôties	18,50 €
- Fondant de volaille farci aux champignons sauce crémeuse au comté et aux noix avec gratin Dauphinois	15,00 €
- Magret de canard , réduction miel et balsamique sur navets rôtis	18,70 €

- Pavé de veau crème truffée et ses petits légumes	19,50 €
- Pavé de veau rôti à la fleur de sel de Camargue et aux herbes de Provence avec gratin de pomme de terre	19,50 €
- Souris d'agneau confite à l'ail et au thym pommes de terres au jus	19,50 €
- Paleron de 7h00 en cuisson lente sur poêlée de petits légumes	14,85 €
- Boite chaude Mont d'or, pommes de terre rôties et charcuteries (en saison)	17,90 €
Poissons	
- Médaillon de lotte poché au crémant et jus de truffe avec un risotto	19,00 €
- Filet de dorade rôti au basilic sur poêlée de légumes du sud	18,50 €
- Duo de Gambas et saint jacques sauce crémeuse à l'écrevisse et risotto	18,90 €
- Pavé de cabillaud en croûte de sésame et légumes de saison	18,50 €
- Filet de truite du Jura et mousseline de carottes	19,00 €
- Dos de cabillaud rôti à l'unilatéral, légumes du potager, émulsion de cèpes	18,90 €
DESSERTS (tarifs nous consulter)	
<p>CROUSTI CHOCO : Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat.</p> <p>FRUITS : Génoise, fruits, crème légère.</p> <p>3 CHOCOLATS : Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir, blanc et au lait</p> <p>GOURMAND : Biscuit brownie, mousse au chocolat, insert caramel</p> <p>MASCOTTE : Biscuit amande , crème au beurre praliné</p> <p>TARTE CITRON : Avec ou sans meringue</p> <p>TARTE AUX FRUITS</p> <p>TARTE TROPEZIENNE</p> <p>NUMBER CAKE OU LETTER CAKE : Sur base de génoise ou pâte sucrée, chocolat ou fruits</p>	

PIECE MONTEE : 3 choux vanille par personne	
PLATEAU DE MIGARDISES Tartelette citron (avec ou sans meringue) Tartelette fruits Choux vanille – chocolat – café Crousti choco Verrine 3 chocolats Verrine Tiramisu café	
PLATEAUX REPAS ENTREPRISES	17,90 €
Nos plateaux repas sont composés entrée + plat avec garniture + fromage+ dessert+ eau plate 50 cl+ couverts bois+ pain	
BOISSONS alcoolisées	
Large choix de vins, champagnes,cocktails nous consulter	
SOFTS	
Forfait café ou thé	1€
Eau plate et pétillante 1,5 l cristaline	1,65 €
Soft coca cola- sprite – fanta (une bouteille pour 6)	2,20 €
Jus de fruits (une bouteille pour 6)	4 €

Vaisselle et service nous consulter