



LA NOUVELLE COLLECTION

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

Lundi 07H00 - 12H00 / Mardi au samedi 07H00 - 19H00
Dimanche 07H00 - 12H00 (fermeture d'octobre à avril inclus)

02

Menus

tarif/personne

minimum 6 personnes

Terre & Mer

18,50 €

Rillettes aux deux saumons *et sa brochette de gambas*

Poulet désossé farci aux légumes

Polenta au comté et tomate provençale

Comté, Morbier

Pleine Nature

33,50 €

Foie gras de canard au Macvin *et son confit d'oignons*

Croustillant de truite des Planches, *julienne et sauce au vin Jaune*

Morillade Comtoise, *sauce au vin Jaune*

Gâteau de pommes de terre, fagot de haricots verts

Comté, Morbier, Arboisien (*Tomme*)

Nous vous proposons en complément
de nos menus et buffets

Salade verte et vinaigrette

1.50 € / pers.

Pain (*baguette tradition*)

0.60 € / pers.

Nos desserts maison (*nous consulter*)



03

Plateaux Repas

tarif/personne (TVA 10 %)

*Un repas complet servi sur un plateau en plastique,
serviettes et couverts jetables en bois*

Standard

12,80 € TTC

3 variétés de crudités

2 variétés de charcuteries

Une viande froide (*rôti de porc ou poulet rôti*)

Un fromage, un dessert, 1/3 de baguette

Végétarien

12,80 € TTC

2 variétés de crudités et tomates cerise

1 salade composée

Terrine de légumes

2 fromages, un dessert, 1/3 de baguette

Classique

14,80 € TTC

2 variétés de crudités et une salade composée

2 variétés de charcuteries

2 viandes froides (*rôti de porc et rosbif*)

Un fromage, un dessert, 1/3 de baguette

Prestige

18,00 € TTC

Terrine de saumon et salade Irlandaise

2 variétés de crudités

2 viandes froides (*rosbif et filet de poulet aux herbes*)

Un fromage, un dessert, 1/3 de baguette



Cocktails

Cocktails & Apéritifs à la carte		tarif/pièce
Pain surprise charcutier	70 pièces	35,00 €
Pain nordique	24 pièces	28,00 €
Plateau canapés	24 pièces	28,80 €
Mini-burger		1,80 €
Gougères au Comté	40 pièces	18,00 €
Mini-croissant jambon Comté		1,20 €
Feuilleté escargot		1,20 €
Quiches ou pizza	50 pièces	36,00 €
Mini-verrine	20 pièces	32,00 €
Brochette de gambas au sésame et citron		1,20 €
Navettes fromage frais saumon, mousse foie de volaille au vin Jaune		1,30 €

		tarif/personne
Plateau Gourmand	mini. 20 pers.	5,00 €
<i>2 mini-brochettes, 3 cubes de cake, légumes croquants</i>		
Plateau de charcuterie « Maison »	env. 100 gr	3,00 €

Cocktails Dînatoires

minimum 20 personnes

Jurassien

	tarif/pièce
2 Mini-croissant jambon Comté	12,00 €
2 Canapés bresi Morbier, jambon cru fumé Comté	
3 Cubes de cake	
3 Gougères au Comté	
1 Triangle à la Truite Fumée des Planches	
2 Navettes fromage frais saumon, mousse foie de volaille au vin Jaune	

Gourmand

	tarif/pièce
2 Verrines céleri gambas, petits pois pancetta	16,00 €
2 Brochettes de gambas	
2 Feuilletés escargot	
2 Mini-burgers	
2 Canapés foie gras, saumon	
3 Club-sandwichs charcutier	

Buffets

tarif/personne

minimum 15 personnes

Bistrot

10,50 €

Assortiment de crudités (250 grs)

3 variétés au choix

Carottes, céleri, chou rouge, betterave, concombre, piémontaise, taboulé

Charcuterie « Maison » (100 grs)

4 variétés au choix

Jambon blanc, rosette, cuit-ail, bacon, saucisse cuite terrine de campagne, fromage de tête

Viandes froides (100 grs)

Filet de porc, poulet rôti, dinde au curry

Plateau de fromages (80 grs)

Comté, Morbier

Terroir

15,50 €

Assortiment de salades composées (250 grs)

4 variétés au choix

Taboulé, piémontaise, poireau/jambon, chou blanc, pâtes au saumon, tartare de tomate

Charcuterie « Maison » (100 grs)

4 variétés au choix

Jambon cru, rosette, bresi, bacon, terrine Arboisienne, Jésus cuit, coppa

Viandes froides (100 grs)

3 variétés au choix

Rosbif, rôti de veau en croûte d'herbes, gigot, filet de porc, poulet rôti

Plateau de fromages (80 grs)

Comté, Morbier, Arboisien (Tomme)



Entrées Froides

	tarif/personne
Terrine de légumes au Comté <i>et une 1/2 tomate garnie</i>	5,90 €
Terrine aux morilles <i>et vin Jaune</i>	4,00 €
Verrine de légumes <i>(selon saison)</i>	7,50 €
Foie gras de canard au Macvin <i>et son confit d'oignons</i>	9,50 €
Saumon ou truite <i>(env. 100 grs) « fumé par nos soins »</i>	8,00 €
Rillettes aux deux saumons <i>et sa brochette de gambas</i>	6,50 €
Cheesecake à la Truite Fumée des Planches	7,50 €
Médaillon de saumon garni	6,90 €

Entrées Chaudes

	tarif/personne
Croûte forestière <i>(supplément morilles 40 grs + 5,50 €)</i>	5,00 €
Vol au vent <i>ris de veau, cervelle, quenelle, champignons</i>	6,50 €
Petit pâté chaud aux morilles <i>vin Jaune et Comté</i>	5,50 €
Dôme de volaille <i>aux champignons</i>	6,50 €
Mini-Toté Comtois <i>spécialité franc-comtoise</i>	3,50 €
Muffin aux légumes <i>pancetta et Tomme</i>	4,80 €
Coquille Saint-Jacques	8,00 €
Cassolette aux écrevisses <i>(dont consigne 2,00 €)</i>	9,50 €
Croustillant de Truite <i>des Planches</i> *, <i>julienne de légumes, sauce au vin Jaune</i>	8,00 €

* Réchauffage en fonction du moyen de chauffe
Truites de la Pisciculture des Grottes aux Planches-près-Arbois (39)

Viandes & Volailles

	tarif/personne
Volailles	
Poulet désossé <i>farci aux légumes de saison</i>	7,00 €
Coq au vin Jaune <i>et morilles</i>	9,90 €
Pintade désossée <i>farci aux langoustines</i>	8,00 €
Filet de canard * <i>aux griottines de Fougerolles ou au poivre vert</i>	9,50 €
Canette désossée <i>farci aux giroles et morilles</i>	8,50 €
Bœuf	
Bœuf bourguignon	6,20 €
Paleron <i>sauce tomate</i>	7,50 €
Pavé de bœuf * <i>sauce aux morilles</i>	9,00 €
Veau	
Morillade comtoise <i>sauce aux morilles et vin Jaune</i>	9,90 €
Millefeuilles de veau printanier	7,50 €
Blanquette de veau	7,00 €
Porc	
Jambon à l'os <i>sauce forestière ou Savagnin</i>	6,00 €
Filet mignon de porc * <i>à la Dijonnaise ou au miel</i>	7,50 €
Rôti de porc Franc-Comtois <i>Comté, lard</i>	6,50 €
Agneau	
Navarin d'agneau	6,50 €
Gigot * <i>sauce au thym et miel</i>	8,50 €
Épaule farci <i>chèvre, menthe, thym, miel</i>	7,90 €
Gibiers <i>(suivant saison)</i>	
Sauces au choix : <i>poivrade, Grand-Veneur</i>	
Cuissot de sanglier *	7,00 €
Cuissot de chevreuil *	8,00 €
Sauté de gibier <i>sauce Cognac et cèpes</i>	7,00 €



* Réchauffage délicat, cuisson saignante ou rosée.
Nous vous conseillerons en fonction du nombre de convives et des moyens pour réchauffer

Garnitures

	tarif/personne
Pommes de terre rôties aux aromates	2,50 €
Gratin Comtois	2,20 €
Gâteau de de pommes de terre (<i>aux morilles, suppl. de 1.20 €</i>)	2,80 €
Clafoutis de légumes de saison	2,80 €
Millefeuilles de légumes	2,80 €
Tagliatelles de légumes au sésame	2,80 €
Fagots de haricots verts (<i>2 pièces</i>)	2,60 €
Tomate provençale (<i>1/2 tomate</i>)	1,50 €
Risotto <i>champignons de Paris frais</i>	2,50 €
Polenta au Comté	2,20 €

Plats Uniques

	tarif/personne
Choucroute garnie <i>saucisse fumée, lard, rôti de porc, knack</i>	8,50 €
Couscous royal <i>bœuf, agneau, poulet, merguez</i>	9,50 €
Cassoulet <i>1/2 cuisse de canard confite, lard, saucisse</i>	9,50 €
Chili con carne <i>bœuf, haricots rouges, riz</i>	7,90 €
Lasagnes (<i>400 grs</i>)	6,00 €
Paëlla <i>poisson, poulet, porc, moules, crevettes, chorizo</i>	9,50 €
Tartiflette (<i>350 grs</i>) <i>jambon à l'os (100 grs), salade verte</i>	9,00 €
Morbiflette (<i>350 grs</i>) <i>jambon à l'os (100 grs), salade verte</i>	9,00 €
Le Comtois <i>pommes de terre, cancoillotte, saucisse fumée, jambon à l'os, salade verte</i>	9,00 €
Tête de veau <i>pommes de terre vapeur, sauce gribiche</i>	8,00 €

Variations de prix possibles suivant les cours du marché.

Produits dans la limite des stocks disponibles.

Livraison et service nous consulter. Les prix en euros s'entendent TTC, TVA à 5,5% comprise, marchandise enlevée au magasin. TVA à 20% incluse sur toutes les boissons alcoolisées. Les produits ne sont ni repris, ni échangés.

Les plats et terrines sont consignés. Nos produits sont de fabrication maison. SIRET 492 010 897 00022

5 rue de l'Hôtel de Ville

39600 ARBOIS

Tél. : 03 84 66 04 25

bocherie-grosjean-jura.fr



Création graphique : Numero 20 - www.numero20.fr
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Suggestions de présentation des plats présentés. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.