



LA 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 la Truite Fumée 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
1.00 € / pers.

Pain (*baguette tradition*)
0.50 € / pers.

Nos desserts « Maison » (*nous consulter*)
et les mignardises cocktail sucrées



03

Plateaux Repas

tarif/personne (TVA 10 %)

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

Standard

13,50 € 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

13,50 € TTC

2 variétés de crudités et tomates cerise
1 salade composée
Terrine de légumes
2 fromages, un dessert, 1/3 de baguette

Classique

15,50 € 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

18,50 € 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 €
Feuilleté escargot		1,20 €
Feuilleté roulé <i>jambon Comté</i>		0,80 €
Quiches ou pizza	50 pièces	36,00 €
Mini-verrines	20 pièces	32,00 €
Mini-brochette <i>crevettes sésame et curry</i>		1,20 €
Navette garnie <i>fromage frais et saumon, mousse de foie de volaille au vin Jaune</i>		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 €
<i>N'hésitez pas à demander nos présentations de plateaux de charcuterie dans nos boîtes ou plateaux en bois</i>		

Cocktails Dînatoires

Jurassien	mini. 20 pers.	tarif/pièce
3 Feuilletés roulés <i>jambon Comté</i>		12,00 €
2 Canapés <i>brési Morbier, jambon cru fumé Comté</i>		
3 Cubes de cake		
3 Gougères au Comté		
1 Triangle à la <i>Truite Fumée des Planches</i>		
2 Navettes <i>fromage frais saumon, mousse foie de volaille au vin Jaune</i>		

Gourmand

2 Verrines <i>céleri gambas, petits pois et pancetta</i>		16,00 €
2 Feuilletés escargot		
2 Mini-brochettes <i>crevettes sésame et curry</i>		
2 Mini-burgers		
2 Canapés <i>foie gras, saumon</i>		
3 Club-sandwichs <i>charcutier</i>		

Buffets Froids

tarif/personne
minimum 15 personnes

Bistrot

11,50 €

Assortiment de crudités (250 grs/pers.)

3 variétés au choix

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

Charcuterie « Maison » (100 grs/pers.)

4 variétés au choix

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

Viandes froides (100 grs/pers.)

Filet de porc, poulet rôti, dinde au curry

Plateau de fromages (80 grs/pers.)

Comté, Morbier

Terroir

16,50 €

Assortiment de salades composées (250 grs/pers.)

4 variétés au choix

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

Charcuterie « Maison » (100 grs/pers.)

4 variétés au choix

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

Viandes froides (100 grs/pers.)

3 variétés au choix

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

Plateau de fromages (80 grs/pers.)

Comté, Morbier, Arboisien (Tomme)



Entrées Froides

	tarif/personne
Verrine de légumes <i>(selon saison)</i>	5,90 €
Terrine aux morilles <i>et vin Jaune</i>	4,00 €
Terrine de légumes et son accompagnement	5,50 €
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 crevettes au sésame et curry</i>	6,50 €
Cheesecake à la Truite Fumée des Planches	7,50 €
Médaille de saumon garni	6,90 €
Nos terrines, pâtés en croûte, charcuteries sur plat...	nous consulter

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>	6,90 €
Petit pâté chaud aux morilles <i>vin Jaune et Comté</i>	5,50 €
Mini-Toté Comtois <i>(spécialité franc-comtoise) salade verte</i>	4,00 €
Coquille Saint-Jacques	8,00 €
Cassolette aux écrevisses <i>(dont consigne 2,00 €)</i>	9,50 €
Croustillant de Truite Fumée des Planches * <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
(Jura)



Viandes & Volailles

tarif/personne
Possibilité d'autres choix selon vos envies

Volailles

Poulet désossé <i>farci aux légumes (selon 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 girolles et morilles</i>	8,50 €

Bœuf

Bœuf bourguignon	6,20 €
Pavé de bœuf * <i>sauce aux morilles</i>	9,00 €

Veau

Morillade comtoise <i>sauce aux morilles et vin Jaune</i>	9,90 €
Blanquette de veau	7,00 €

Porc

Jambon à l'os <i>sauce forestière ou Savagnin</i>	6,00 €
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 €

Gibiers (suivant saison)

Sauces au choix : poivrade, Grand-Veneur	
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 €
Crumble de légumes <i>(selon saison)</i>	3,50 €
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/pers.)</i>	6,00 €
Paëlla <i>poisson, poulet, porc, moules, crevettes, chorizo</i>	9,50 €
Morbiflette <i>(350 grs/pers.) jambon à l'os (100 grs/pers.), 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. Tarif de chauffe, livraison, service, nous consulter. Si vous souhaitez des mets qui ne figurent pas sur notre carte, n'hésitez pas à nous appeler. 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
boucherie-grosjean-arbois.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.