

## Restaurant du Centre de Loisirs des Franches-Montagnes

Dès 10 personnes, nous vous proposons de composer votre menu selon votre convenance.

M. Alain Vivet, restaurateur, se tient volontiers à votre disposition.

### Buffet froid

- Saumon en Bellevue
- Cocktail de crevettes
- Crevette à l'ail
- Saumon fumé
- Croûtons à la truite fumée
- Terrine de truite
- Marbré de ris de veau
- Terrine de lapereau
- Eventail de charcuterie et viandes séchées
- Croûtons chèvre et orange
- Croûtons Franches-Montagnes (lard, saucisse, tête de moine)
- Croûtons au foie gras de canard
- Croûtons saumon fumé
- Croûtons mousse de thon
- Croûtons végétarien (tomate séchées, poivrons et courgette)
- Tomate mozzarella
- Buffet de salade et duo de vinaigrettes
- Verrine salade de fruits de mers
- Verrine au saumon fumé
- Verrine crabe au lait de coco
- Verrine salade de bouilli de bœuf
- Verrine mousse de légumes et crevettes
- Verrine mousse de truite et fines herbes
- Verrine mousse de foie gras et pommes caramélisées
- Verrine tomate et mozzarella pesto
- Verrine grecque
- Verrine de nouilles chinoises

### Buffet chaud

- Contre-filet de bœuf basse température à l'échalote
- Braisé de bœuf à l'ancienne (lardons, champignons et oignons)
- Brési du village aux épines d'épicéa
- Epaule de veau glacé au miel et citron
- Carré de veau cuit à basse température au Porto
- Carré de porc cuit à basse température à la moutarde BFM
- Carré de porc farci d'une saucisse jurassienne, sauce au Garanoir
- Filet mignon de porc en croûte sauce aux champignons
- Filet de sandre sur lit de poireau à l'absinthe et poivre vert
- Filet de saumon sur lit de julienne de légumes sauce ciboulette
- Jambon à l'os sauce moutarde ou Madère
- Gigot d'agneau au thym
- Gigue de chevreuil aux airelles
- Croissant au jambon, quiche maison
- Rouleaux de printemps

## Buffet de desserts maison

- Plateau de fromage et fruits
- Plateau de fruits frais
- Bavaoïs pommes, chocolat, vanille
- Mille-feuilles, chou à la crème, Opéra
- Tarte Tatin, salade de fruits
- Mousse aux deux chocolats, tiramisu
- Mousse aux fruits, flan caramel
- Mousse glacée à la Damassine
- Vacherin glacé maison
- Tarte aux fruits maison de saison

## Accompagnements

- Gratin dauphinois
- Gratin de pommes de terre à la tête de moine
- Spätzli maison
- Riz sauvage aux petits légumes
- Risotto aux asperges (selon saison)
- Risotto aux champignons
- Jardinière de légumes
- Jardinière de légumes oubliés
- Tomates provençales
- Bottillons de haricots verts ou de carottes
- Aumônières de légumes
- Gratin de légumes
- Légumes et fruits chasse suivant saison