

Le Mirabilis

RESTAURANT
TRAITEUR

Pour vos réceptions (mariages, fêtes,...)

ENTREES FROIDES :

- Parfait de tomate aux asperges,
Vinaigrette d'herbes fraîches et racine rouge (3.80 €)
- Tartare d'avocat, asperge, tomate confite et concombre,
Emulsion de fromage blanc persillé (3.80 €)
- Pressé de légumes croquants, Sauce aïoli (3.70 €)
- Parfait de tomate au basilic et jambon fumé du Jura (3.80 €)
- Salade gourmande de chèvre persillé, magret fumé et croustillant de canard
à l'huile de noix et vinaigrette de racine rouge (5 €)
- Pressé de lapereau aux tomates confites et poireaux,
Emulsion de moutarde, vinaigrette d'estragon et basilic (4.50 €)
- Marbré de canard aux saveurs provençales,
Petite mousse de tomate persillée (5 €)
- Mille-feuilles de jambon fumé et Morteau au poireau et comté,
Sauce au cerfeuil et noix (5 €)
- Galantine de caille en crapaudine, Vinaigrette de petits légumes au Xérès et Vin Jaune,
Emulsion de racines rouges (8.40 €)
- Pressé de canard et foie gras aux pommes et légumes laqués,
Confiture de Vieux Garçon (9.20 €)
- Duo de Foie Gras au Macvin et fruits secs, Gelée au Marc du Jura,
Confiture de Vieux Garçon (10.40 €)
- Gourmandise d'agneau aux saveurs provençales,
Coulis d'olives noires et huile de basilic à l'aïoli (5.80 €)
- Fraîcheur de tartare de deux saumons et crevettes aux avocats et tomates confites,
Aromates à l'huile d'olive (7.60 €)
- Marbré de sandre au saumon fumé et écrevisses, Légère d'avocat
et ses deux émulsions de légumes (6.10 €)

Le Mirabilis

RESTAURANT
TRAITEUR

ENTREES CHAUDES (poisson) :

- Turban de cabillaud Marinière, Crème veloutée safranée et coulis d'oseille (6.90 €)
- Galette croustillante d'aile de raie à la fondue de poireaux et fenouil, Coulis de crustacés et sabayon de cerfeuil (6.90 €)
- Filet de sandre en porte-feuilles d'écrevisses craquant aux épices Colombo, Coulis façon armoricaine (8.40 €)
- Aumônière de rouget et langoustines, Mousseline de citron aux herbes fraîches et aromates (8.40 €)
- Panequet de deux saumons, Julienne du potager, Velouté de poisson aux coquillages et croûte feuilletée (7.50 €)
- Croustillant de truite aux morilles, Fondue de poireaux safranée et concassée de courgettes (9.90 €)
- Rôti de lotte en croûte fumée farcie, Beurre nantais à la ciboulette et aneth (10 €)
- Pavé de sandre rôti, Sabayon de Savagnin et noix torréfiées, Fondant d'aubergines, riz sauvage et concassée de tomate-courgette (9 €)

ENTREES CHAUDES (viande) :

- Tourte de caille et Morteau aux pleurotes et girolles, Soubise d'oignons au Vin Jaune et petits lardons (6.40 €)
- Aumônière de grenouilles et escargots de Bourgogne, Crème de fines herbes (6.10 €)
- Croustade feuilletée d'endives, fumés du Jura et Morteau, Petite crème de noix au Vin Jaune (5.80 €)
- Gourmandise de volaille en croûte fumée, Soubise d'échalotes et velouté de petits pois aux lardons (5.40 €)
- Mille-feuilles d'aiguillettes de volaille forestière, Jus corsé au Cognac et poivre de Séchuan (5.40 €)

Le Mirabilis

RESTAURANT
TRAITEUR

VIANDES :

- Gigolette de volaille fermière au coulis crémé de marjolaine et ciboulette, Riz sauvage à la julienne de légumes (7.40 €)
- Fricassée de volaille aux champignons des bois (6 €)
- Suprême de pintade fermière aux morilles et Vin Jaune, Mille-feuilles forestier, Risotto et fondant de deux légumes (12 €)
- Suprême de pintade fermière aux échalotes confites et lardons fumés, Jus réduit au Trousseau, Infusion de poivre Séchant, Pomme fondante, Croustillant de légumes verts, Gâteau céleri-carotte (8.40 €)
- Magret de canard au miel de lavande, Galette rösti, Gâteau de potiron, Croustillant de pomme au gingembre, Poire confite (8.90 €)
- Galette chartreuse de confit de canard et parmentière, Jus corsé Bordelaise et échalotes (7.30 €)
- Râble de lapereau farci aux pleurotes et gros crèmes, Crème de Vin Jaune aux craquants de noix et noisettes émulsionnée à l'huile de noix, Gratin de poireaux, Fondant épinard, Tomate potagère (9 €)
- Jambon braisé au Savagnin Gratin dauphinois (5 €)
- Pièce de noix de veau pâtissière en croûte forestière, Jus corsé au Marc du Jura, Fondant de courgette et timbale du potager (9.20 €)
- Noix de veau pâtissière braisée au vinaigre de Xérès (5.50 €)
- Navarin d'agneau aux saveurs provençales (5.10 €)
- Pièce de filet de boeuf, Jus au Cognac, Mille-feuilles forestier, gratin dauphinois et gâteau de courgette (10.80 €)

Le Mirabilis

RESTAURANT
TRAITEUR

FROMAGES :

- Plateau de fromage par table (comté, Morbier, Gex, Brie et chèvre) (2 €)
- Assiette de trois fromages Maison et sa salade à l'huile de noix (2.50 €)
- Brousse de chèvre et fromage blanc persillé sur un lit de salade, coulis d'olives noires et tomate (2.30 €)

DESSERTS :

TROU NORMAND (1.90 €)

- Sorbet rose et Gin
- Sorbet poire et Williamine
- Sorbet citron et Vodka
- Sorbet pomme et Marc du Jura

- Parfait glacé au Macvin, salade de fruits rouges, Craquant au chocolat (3.10 €)
- Tulipe glacée aux sorbets et fruits de saison (3.80 €)
- Délice passion et ti-ponch de fruits au rhum (3.10 €)

- Assiette gourmande tout chocolat en chaud-froid (3.60 €)

- Pièce montée décorée : trois choux par personne :
 - Forme classique (conique) : 3.50 €
 - Forme personnalisée : 5 €

- Pièce montée décorée, en entremets (parfum à définir) : 3.50 €

PRIX TTC incluant une TVA à 5.5 %

Le Mirabilis

RESTAURANT
TRAITEUR

REPAS SOUS FORME DE BUFFET

* BUFFET D'ENTREES DECORE

13 €/personne

- Salade franc-comtoise
- Salade piémontaise
- Salade hawaïenne
- Taboulé
- Tzatziki
- Salade de volaille aux agrumes
- Salade russe
- Salade rémoulade
- Choix de charcuterie fumée
- Pâté en croûte Richelieu
- Terrine bressane
- Médaillon de volaille aux saveurs provençales
- Petite gelée de veau à l'orange
- Rôti de porc laqué au miel et épices Colombo
- Médaillon de saumon farci aux coquillages
- Gourmandise de cabillaud anisée
- Pain surprise de la mer
- Sauces cocktail, tartare et aïoli

* PLAT CHAUD SERVI AU BUFFET :

- Fricassée de poulet fermier aux champignons gros crèmes et mousserons,
Rizotto crémeux aux légumes (5.80 €)
- Jambon braisé au vin du Jura,
Gratin dauphinois au comté (5.30 €)
- Rôti de noix de veau pâtissière aux lardons et petits oignons,
Méli-mélo de légumes croquants (7.20 €)
- Sauté de canard à l'orange,
Pommes fondantes, carottes et navets glacés (6.90 €)

* BUFFET DE FROMAGES : (2 €)

* BUFFET DE DESSERTS : (5.40 €)

Choix de crèmes brûlées
Salade de fruits au Crémant
Charlotte praliné-moka
Tartes panachées
Délice coco-passion
Entremet choco-fruites rouges
Entremet vanille-orange-Grand-Marnie(gâteaux décorés pour l'occasion, avec nougatine)