



Le Restaurant des Bergers chez vous



**Mariage, anniversaire, repas d'entreprise,
cocktail, événement associatif ou simplement
dîner entre amis...**

**Nous vous accompagnons avec une cuisine
généreuse, locale et de saison, entièrement
faite maison.**

**Commandes 3 jours minimum avant votre événement
Livraison possible, nous consulter**



LES BERGERS TRAITEUR

Pain surprise à la truite du Jura fumée par nos soins, fromage frais aux herbes	29€	Croustillants de Reblochon au Noix	2,50€ PIÈCE
Pain surprise à la charcuterie artisanale du Jura	29€	Malakoff au Comté fruité	2,50€ PIÈCE
Club-suédois façon lobster roll	19€	Fondue vigneronne de filet de bœuf (200g par personne)/ sauces maison/ pommes grenailles confites aux échalotes/thym/romarin (prêt du réchaud /caquelon/pics à fondue)	27€ /PER
Plateau de 16 navettes tradition assorties (bœuf pastrami/moutarde aux condiments, homard/romaine/mayo-yuzu, jambon cuit artisanal/beurre fermier/comté, truite fumée/beurre/jeunes pousses)	35€	Fondue bressane de filet de volaille (200g par personne)/ sauces maison/ pommes grenailles confites aux échalotes/thym/romarin (prêt du réchaud /caquelon/pics à fondue)	21€ /PER
Plateau de 32 navettes tradition assorties	65€	Suprême de volaille fermière aux morilles Gratin savoyard au beaufort	25€
Truite du Jura fumée par nos soins au bois de Aulne, tranchée/ blinis maison, beurre fermier/crème ciboulette/citron	45€ LE KG	Sauce au morilles seule	35€ LES 50CL
Truite du Jura en gravlax par nos soins tranchée	38€ LE KG	Gratin savoyard au beaufort seul	7€ /PERS
Foie gras de canard au Macvin du Jura chutney de figues au poivre/brioche	82€ LE KG	Filet de Truite du Jura à basse température 500g environs, beurre blanc à la livèche/ écrasé de pommes de terre	45€ /KG
Plateau de 5 petits chèvres frais bio de la Chèvrerie de Noire-Combe (miel/citron/huile d'olive/Epices de l'Atlas, herbes fraîches, Poivre Timut, Tomate/Poivron, pistache /Noisette)	29€	Île flottante aux pralines roses	6€
Plateau de charcuterie artisanale du Jura /beurre du Jura fermier/Pickles maison/cornichons	7€ /PERS	Sablé aux myrtilles, crème mascarpone	6€
Plateau de charcuterie et fromages Michelin Charcuterie artisanale du Jura/ beurre du Jura fermier/Pickles maison/cornichons/ Comté fruité/ Tomme du Jura/Morbier	9€ /PERS	Brioche façon pain perdu, pommes caramélisées, crème double	8€
		Baba au rhum/ pipette de rhum arrangé maison	6€
		Crumble aux fruits de saison (abricot ou pêche ou fraises ou figues ou poires)	6€

Le Brunch complet du dimanche

35€/pers: minimum 2 personnes

Viennoiseries , Pain frais , Pancakes /pâte à tartiner, Salade de fruits frais, Jus de fruit Alain Millat , Truite du Jura fumée par nos soins , Truite du Jura en gravlax par nos soins, Charcuterie artisanale du Jura, beurre, cornichons , Sélection de 3 fromages affinés à souhait , Mini navette au homard , Mini navette au bœuf pastrami, Wrap de poulet aux épices , Tartelette salée du moment, Salade savoyarde , Soupe froide ou chaude selon saison, Île flottante aux pralines roses, Mi cuit au chocolat , Tartelette au fruit de saison

AFIN DE RÉPONDRE AUX BESOINS DE VOTRE
ÉVÈNEMENT NOUS VOUS FERONS UNE PROPOSITION
ADAPTÉE À VOTRE DEMANDE, AU NOMBRE DE
PERSONNES, ETC

NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE ET SOMMES FLEXIBLE
POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA CRÉATION DE
VOTRE ÉVÈNEMENT.



CONTACTEZ-NOUS POUR PLUS D'INFORMATION :

SANDRA & PHILIPPE

VOS HÔTES

+33 9 67 46 46 73

790 ROUTE DE DIVONNE, 01220 GRILLY

BIENVENUE@RESTAURANTDESBERGERS.FR

WWW.RESTAURANTDESBERGERS.FR

