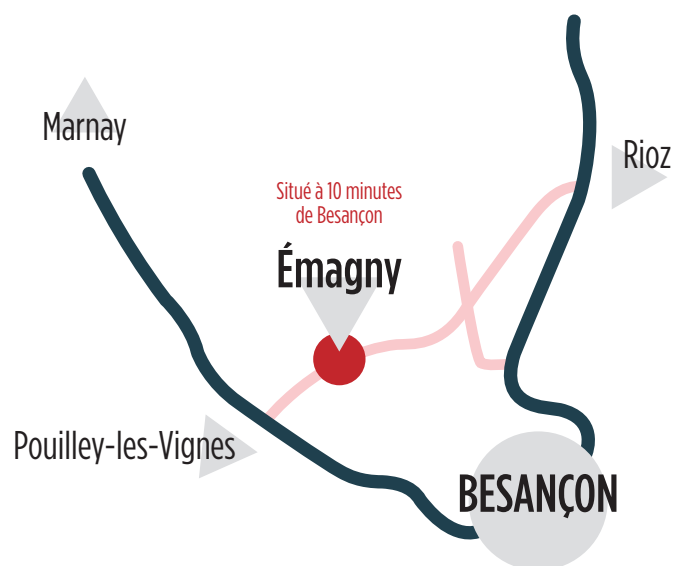




Maison Cottin

- MAÎTRE ARTISAN TRAITEUR -



18 Grande Rue • 25170 Emagny
Tél. 03 81 55 03 07

cottin-traiteur @wanadoo.fr • www.cottin-traiteur.com




NOTRE *Carte*



Maison Cottin

- MAÎTRE ARTISAN TRAITEUR -

www.cottin-traiteur.com





Apéritif

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Le plateau tout prêt, 24 pièces **29,90 € /plateau**

- Canapés assortis.
- Bagels.
- Navettes briochées.
- Wraps.
- Mini brochette magret fumé/ fruits secs.

Pain surprise (72 pièces) **34,00 € pièce**

La verrine apéritive **1,90 € pièce**

Briochain au bloc de foie gras et figues **2,80 € pièce**

Planche apéritive et fromage **14,90 € /3-4 pers.**

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Le plateau tout prêt, 24 pièces **29,90 € /plateau**

- Burgers.
- Croustades d'escargot de Bourgogne.
- Nems poulet ananas.
- Tempuras de crevettes.
- Bonbons de crevettes aux petits légumes.

Plateau de 350g de frivolités salées **11,90 €**

(environ 30 pièces)

Trio de 30 gougères **15 € /plateau**

Les entrées froides

PLAT RÉALISÉ POUR UN MINIMUM DE 4 CONVIVES

Terrine de foie gras de canard au muscat vieilli.....	11,50 €/pers.
Assortiment Saint-Antoine (charcuteries).....	6,90 €/pers.
Assortiment de viandes froides.....	7,50 €/pers.
Crudités variées sur plat (250 g).....	5,50 €/pers.
Bavarois d'asperges vertes et noix de Saint-Jacques.....	6,90 €/pers.
Terrine de volaille, morilles et foie gras.....	6,90 €/pers.
Darne de saumon en bellevue.....	8,50 €/pers.
Darne de brochet en bellevue.....	8,50 €/pers.
Demie lune de saumon et Saint-Jacques et son cœur de tomate confite.....	7,50 €/pers.
Demie lune de Saint-Jacques, cambawa et petits légumes.....	8,50 €/pers.
Mosaïque de saumon et brochet.....	7,50 €/pers.
Finger de saumon et écrevisses sur une bavaroise au champagne.....	7,90 €/pers.
Opéra de saumon de l'atlantique.....	6,50 €/pers.
Entremet de saumon fumé.....	6,90 €/pers.
Crèmeux de crustacés, Saint-Jacques et gelée d'agrumes. Servi en verrine.....	7,90 €/pers.
Bûche de truite, lardée, au Vin Jaune.....	8,50 €/pers.
Entremet de Saint-Jacques et rillettes de cabillaud.....	8,50 €/pers.

Les entrées chaudes et poissons

PLAT RÉALISÉ POUR UN MINIMUM DE 4 CONVIVES

Bouchée à la reine et ris de veau.....	7,90 €/pers.
Croûte forestière et morilles (15 g).....	10,50 €/pers.
Dos de cabillaud, émulsion de champagne.....	11,50 €/pers.
Pavé de sandre rôti au vin du Jura.....	12,50 €/pers.
Cocotte de Saint-Jacques et champignons, crèmeux de saucisse fumée.....	14,70 €/pers.
Filet de sole aux asperges vertes, morilles et écume de vin jaune.....	11,50 €/pers.
Pavé de lieu jaune aux morilles sauvages et écume de vin jaune.....	13,90 €/pers.
Pavé d'omble chevalier, jus à l'absinthe.....	11,90 €/pers.
Filet de daurade royale, beurre d'agrumes et lait de coco.....	11,90 €/pers.

Les viandes et volailles

PLAT RÉALISÉ POUR UN MINIMUM DE 4 CONVIVES

Fondant de volaille au foie gras de canard et petits légumes	11,90 €/pers.
Suprême de volaille aux asperges, sauce forestière	8,90 €/pers.
à la crème de comté	8,00 €/pers.
Roulé de volaille rôti et poché aux morilles	12,90 €/pers.
Médailon de volaille fermière, émulsion de vin jaune ..	11,90 €/pers.
Poulet fermier des landes aux morilles	11,90 €/pers.
et écume de vin jaune	
Filets de cailles rôtis, galette d'épinards,	11,90 €/pers.
courgettes et comté	
Magret de canard aux griottines de Fougerolles	11,90 €/pers.
Verrine de cailles façon cocotte,	10,90 €/pers.
artichauts et marrons	
Coq au vin du Jura	10,50 €/pers.
Aumônière de filet de bœuf (origine France)	19,90 €/pers.
et foie gras de canard	
Filet mignon de porcelet forestier et morilles	11,90 €/pers.
Filet mignon de porcelet, lardé, jus brun	11,50 €/pers.
Morillade comtoise	10,90 €/pers.
(spécialité à base de veau, comté, morilles, marinée au vin jaune)	
Pavé de veau, cuisson basse température, jus réduit ..	14,90 €/pers.

LES GIBIERS (en saison, nous consulter).

PLAT RÉALISÉ POUR UN MINIMUM DE 4 CONVIVES

Gigot de chevreuil, sauce grand Veneur.
Pavé de cuissot de cerf, sauce chocolatée et fèves tonka.
Mignon de biche aux airelles.
Mitonnade de sanglier en civet, au vin des Corbières.
Civet de lièvre.
Mignon de sanglier rôti, sauce civet.

LES GARNITURES

PLAT RÉALISÉ POUR UN MINIMUM DE 4 CONVIVES

Gratin franc-comtois	3,00 €/pers.
Gratin gourmet, cèpes et noix	3,50 €/pers.
Clafoutis de tomates cerises	3,00 €/pers.
Bouchon de champignons	3,00 €/pers.
Soufflé de pommes de terre aux morilles	3,50 €/pers.
Millefeuille parmentier	3,00 €/pers.
Savarin aux petits légumes	2,90 €/pers.
Panier du jardinier cuisiné à l'huile vierge	3,00 €/pers.
Galette d'épinards, courgette et comté	3,00 €/pers.



LES PLATS CONVIVIAUX (Minimum 5 personnes)



Choucroute garnie (chou, pomme de terre, saucisse fumée et Francfort, lard, rôti de porc).....	10,50 €/pers.
Couscous royal (semoule orientale, légumes, poulet, agneau, merguez, boulette de bœuf)	10,50 €/pers.
Paella (riz safrané, fruits de mer, poulet, porc, chorizo)	10,50 €/pers.
Tartiflette et fumés du Haut-Doubs	10,50 €/pers.
Poulet Basquaise et riz aux petits légumes	9,50 €/pers.
Cassoulet (haricot blanc, Toulouse, manchon de canard confit, lard, saucisse à l'ail).....	11,50 €/pers.
Tajine de volaille ou d'agneau aux légumes du soleil et semoule.....	10,50 €/pers.
Assortiment de pierrade sur plat (5 viandes, 250g/pers.).....	8,90 €/pers.
Assortiment de fondue chinoise su plat (2 viandes, 200g/pers.).....	8,90 €/pers.
Fromage à raclette et sa charcuterie (200g de fromage et 150g de charcuterie)	9,90 €/pers.



LE FROMAGE



Le plateau de fromages (5 sortes)..... **4,50 €**



Nos créations sucrées

PLAT RÉALISÉ POUR UN MINIMUM DE 4 CONVIVÉS

Imaginé par Jérôme LANGILLIER, champion du monde
de pâtisserie et réalisées par notre pâtissier.

4,90 € / pers.

Croquant aux trois chocolats croustillant chocolat, mousse
chocolat lait, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir.

L'Alibi bavaroise pistache, compôtée de griottes, biscuit madeleine.

L'alliance biscuit madeleine citron, compotée de myrtilles,
crème légère au citron.

Caramélis biscuit chocolat, mousse chocolat, crémeux caramel.

Le menton croustillant au citron meringué,
mousse chocolat noir et palet chocolat.


Pina Colada dacquoise citron vert, compotée d'ananas,
mousse coco et crème citron.

L'Estival biscuit pistache, chocolat blanc et framboises.

Assortiment de 20 réductions sucrées..... **23,80 € le plateau**

LES PRÉPARATIONS

bouchères crues



Morillade comtoise (rôti de veau farci avec comté, morilles et mariné au vin Jaune)	31,50 €/kg.
Rôti de veau Orloff	23,50 €/kg.
Rôti de dinde à la basquaise	18,60 €/kg.
Rôti de canard aux griottines de Fougerolles	31,50 €/kg.

Retrouvez tous les vendredis et samedis, un nouvel assortiment de paupiettes à cuisiner.

Maison Cottin

- MAÎTRE ARTISAN TRAITEUR -

Les prix s'entendent par personne (sauf indication contraire).

Les plats et les tarifs que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché, et peuvent, par conséquent, nous faire défaut ou être modifiés, et ce, dans la limite des stocks disponibles.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 120.00€ TTC.

Modification/annulation: toute annulation par le client, à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale. Si l'annulation intervient de notre fait, la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité.

Force majeure: notre responsabilité ne pourra être engagée si des perturbations de nos services sont consécutives à des cas de force majeure.

Litiges: tout litige sera de la compétence des tribunaux de Besançon.

Toute commande passée auprès de notre Maison entraîne l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.