

Le fumé ornanais est heureux de vous satisfaire en vous proposant ses services.



Le traiteur Raphaël et son équipe vous proposent pour les fêtes :

Les foies gras (prix pour 100gr)

854	Foie gras de canard aux figues	11,10 €
855	Foie gras de canard au Porto	10 €
856	Foie gras d'oie et sa gelée	12,50 €

Crustacés & poissons froids (la part)

801	Demie langouste en bellevue (la pièce)	14,65 €
804	Prince des Fjords de Norvège	5,80 €
805	Saumon fumé maison (100 gr)	5,90 €
806	Saumon en Bellevue et sa garniture	6,20 €
807	Brochet en Bellevue et sa garniture	6,60 €
857	Tartare de St Jacques, crème aux herbes fraîches	3,20 €

Les poissons chauds (la part)

827	Lotte à la vanille et au curry	7,40 €
828	Lotte à l'américaine	8,20 €
829	Noix de St Jacques aux morilles et au Savagnin	9,30 €
832	Huîtres mi-cuites	6,50 €
833	Demie langouste & St Jacques à l'armoricaine	16,50 €
915	Brochette de St Jacques sauce mangue	5,90 €
916	Sandre rôti et sa brochette de légumes sauce mandarine	6,90 €

Les entrées chaudes (la part)

807	Salade de rougets, sauce balsamique et pousse de salade	6,60 €
811	Escargots pur beurre (la douzaine)	6 €
813	Feuilleté d'escargots aux amandes	5,80 €
814	Croûte aux cèpes et champignons de Paris	6,20 €
815	Croûte aux morilles	8,50 €
816	Croûte aux champignons et morilles	7,80 €

841	Aumônière de cabillaud et asperges vertes	5,40 €
844	Brioche au foie gras et figues, sauce balsamique	4,30 €
844	Crumble de foie gras aux fruits rouges et poivre de Séchouan	4,30 €
844	Dôme de foie gras aux pommes et calvados	4,30 €

Les entrées froides (la part)

767	Magret fumé maison (110 gr)	3,50 €
805	Charlotte aux deux saumons (la part)	5,90 €
903	Assiette de charcuterie maison (150 gr)	5,40 €

Les canapés (prix unitaire)

868	Canapés traiteur	0,75 €
869	Canapés du pêcheur	0,90 €
870	Sushis	1,30 €
871	Mini-contenants froids	2,20 €
872	Mini-briochettes d'escargots	1,10 €
873	Mini-briochettes de saumon	1,20 €
874	Pain surprise campagne	32 €
875	Pain nordique au poisson	36 €

Les viandes (la part)

818	Filet de bœuf au foie gras	14,90 €
837	Filet de bœuf aux morilles	16,50 €
878	Filet mignon de porc au curry et aux pommes	5,90 €
879	Noix de veau au gingembre et agrumes	11,40 €
899	Filet de bœuf Wellington	10,80 €
917	Rosbif à la crème de Roquefort	6,50 €
918	Agneau à l'ail et épices douces	6,80 €

Le fumé ornanais est heureux de vous satisfaire en vous proposant ses services.



Le traiteur Raphaël et son équipe vous proposent pour les fêtes :

Les viandes (suite)

919 Carré d'agneau à l'ail et aux aïelles
..... 7,10 €

Les gibiers (la part)

838 Mitonné de biche
..... 6,90 €
839 Cuissot de sanglier sauce Grand Veneur
..... 7,20 €
840 Pavé de biche sauce Venaison
..... 8,20 €
860 Cuissot de chevreuil
..... 9,50 €
862 Pavé d'autruche aux fruits rouges
..... 7,80 €
863 Côte de biche sauce poivrade
..... 7,90 €

Les volailles (la part)

768 Pigeonneau farci aux morilles
..... 9,20 €
819 Chapon de Noël au vin jaune et
aux morilles..... 12,20 €
820 Pintade aux girolles
..... 8,70 €
821 Caille sans os au miel, foie gras, . noisettes
et amandes torréfiées 8,95 €
823 Magret de canard aux fruits rouges
..... 6,80 €
824 Magret de canard forestier
..... 7,40 €
825 Demie caille rôtie sur fond d'artichaut
et brunoise de pommes 5,90 €
826 Dinde cuisinée aux marrons
..... 6,60 €
877 Poulet fermier aux morilles
..... 8,10 €

933 Cuisse de canard aux aïelles
..... 5,90 €

Les légumes (la part)

751 Gratin comtois
..... 2,50 €
752 Spaetzles
..... 2,00 €
753 Roestis maison
..... 2,50 €
754 Poêlée d'antan
..... 2,30 €
754 Poêlée de la St Sylvestre
..... 2,30 €
756 Fagot de haricots verts
..... 2,00 €
757 Fagot d'asperges vertes
..... 2,20 €
758 Fagot d'asperges vertes au magret
fumé 2,50 €
763 Risotto à la tomate confite
..... 2,60 €
764 Risotto aux champignons
..... 2,70 €
843 Marrons venaison
..... 2,10 €
846 Gratin dauphinois
..... 2,50 €
849 Chou rouge confit
..... 2,30 €
859 Tatin de pommes aux aïelles
..... 2,20 €

Au Fumé Ornanais - EURL au capital de 7 000 €
21 rue Pierre Vernier 25290 ORNANS
Tél : 03 81 62 20 32 / Fax : 03 81 62 17 34
SIRET : 511 446 197 000 10 / TVA : FR - 72 511 446 197

853 - MENU DE LA FETE

- Prince des Fjords aux herbes fraîches
- Douceur forestière
- Mitonné de biche aux aïelles
- Spaetzles

16,50 € PAR PERSONNE

851 - MENU DOUCEUR

- Tartare de St Jacques, crème aux herbes fraîches
- Brioche au foie gras et figues, sauce balsamique
- Lotte à la vanille et au curry
- Risotto à la tomate

20,50 € PAR PERSONNE

852 - MENU PRESTIGE

- Foie gras de canard au porto
- Demie langouste & St Jacques à l'armoricaine
- Filet de bœuf Wellington
- Poêlée de légumes Saint Sylvestre

26,50 € PAR PERSONNE