

Commande à passer



- avant le **20/12** pour Noël
- avant le **27/12** pour Nouvel an.

Le **TRAITEUR**
Mirabilis

Les Menus

Menu Tradition*

Pressé de volaille et Morteau
au Savagnin

ou

Mousseline de cabillaud sauce safranée

Pièce de faux-filet de bœuf lardé sauce
Trousseau, gratin dauphinois

ou

Turban de truite de pays au Crémant du
Jura, poireaux et courgettes

Bûche au choix **19.90€**

Menu Gourmet *

Croustillant d'escargots et grenouilles,
crème persillée

ou

Marbré de deux saumons aux aromates

Paleron de veau forestier, trompettes
et cèpes, risotto comtois

ou

Pavé de sandre aux écrevisses,
feuilleté de petits légumes

Bûche au choix **22.80€**

Menu Sensation *

Foie gras au Macvin et fruits secs

ou

Terrine de St-Jacques et écrevisses

Filet de Saint-Pierre farci aux
langoustines, gnocchis aux herbes

ou

Galantine de chapon aux marrons et
morilles, galette parmentière au
potimarron

Bûche au choix **25.50€**

Commande à venir chercher :

(à préciser lors de votre commande)



LE BISTRO D'HUGO

1026, avenue de Chalon
39570 COURLANS
Tél. : 03 84 47 71 47
contact@lebistrodhugo.com

LE COMPTOIR DU MIRABILIS

11, Galerie Lecourbe
39 000 LONS LE SAUNIER
Tél. : 03 84 25 96 37
contact@lemirabilis.com



le Bistro d'Hugo

La Carte

L'épicerie fine

- Magret de canard fumé maison - 2.50 € les 100 g
- Foie gras maison cuit au torchon (100 g) Nature - 8 €
- Foie gras maison cuit au torchon (100 g) Au Vin Jaune - 9 €
- Foie gras maison cuit au torchon (100 g) Au Macvin et fruits secs - 8.50 €
- Saumon fumé Maison (100 g) - 4.50 €

Les entrées

- Pressé de volaille et Morteau au Savagnin - 4.20 €
- Croustillant d'escargots et grenouilles au vin jaune - 7.50 €
- Croûte aux morilles et Vin Jaune - 11.90 €
- Mousseline de cabillaud sauce safranée - 5.90 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux agrumes et Crémant du Jura - 10.80 €



Cuisine
« maison »

Les viandes et volailles

- Paleron de veau braisé forestier - 9.80 €
- Suprême de pintade, jus brun à l'ancienne - 10.50 €
- Magret de canard à l'orange et poivre de Timut - 10.90 €
- Galantine de chapon aux marrons et Armagnac - 11.60 €
- Faux-filet de bœuf Rossini (au foie gras) - 14.50 €

Les poissons

- Filet de Saint-Pierre farci aux langoustines - 10.90 €
- Pavé de sandre, fumet crémé au citron et herbes fraîches - 9.80 €
- Roulé de saumon et saumon fumé aux légumes croquants - 8.70 €

Les légumes

- Gratin de gnocchis aux herbes - 2,80 €
- Parmentière aux marrons et potimarron - 2,90 €
- Gratin dauphinois - 2,20 €
- Risotto comtois - 2,60 €
- Feuilleté aux petits légumes - 2,70 €

Les desserts maison

- Bûche moka classique - la part - 3.10 €
- Bûche framboises et pistache - la part - 3. 20 €
- Bûche chocolat noisette - la part - 3.50 €
- Bûche coco et fruits exotiques - la part - 2.90 €

Mode de commande :



Mail



FB



Tèl

Horaires :

Le 24/12 et le 31/12
entre 10h00 et 13h00

- ✓ Tickets restaurant acceptés
- ✓ Chèques vacances acceptés