

Plats uniques

prix à la part

Choucroute garnie 13,00€
300 gr de chou, pomme de terre, knack, échine fumée, lard salé, saucisse de Morveau, jambonneau, moutarde

Couscous royal 14,00€
Agneau, poulet, merguez, boulettes de bœuf (à la menthe), semoule et légumes frais

Cassoulet 14,00€
Cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, poitrine fraîche, haricots blancs

Paëlla 15,00€
Cuisse de poulet, porc, poisson, gambas, crues-facés, riz aux poivrons et chorizo

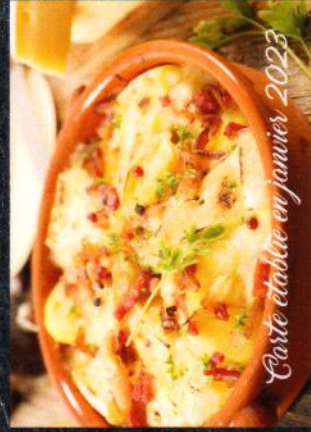
Roesti 15,00€
Saucisse de Morveau, jambon à l'os, jambon cru, bresi, cancollotte, salade verte, pomme de terre, lardon et oignon

Lasagnes au poisson 13,00€
Salade verte

Lasagnes bolognaise 13,00€
Salade verte

Tartiflette 15,00€
Pomme de terre, reblochon, salade verte, jambon cru, bresi

Morbiflette 15,00€
Pomme de terre, morbier, salade verte noix et sésame, jambon cru fumé, jambon à l'os, Jé-sus de Morveau



Carte établie en janvier 2023

Préparations bouchères

prix à la part

Fondue chinoise 10,00€
Bœuf, dinde - 200 gr/pers

Bouillon fondue chinoise 2,00€
Pierrade 10,00€
Mélange de viandes au choix

Fondue bourguignonne
Prix au cours
Mélange de viandes au choix

Rôti de veau Orloff 35,80€
200 gr/pers
prix au kilo

Morillade Comtoise 39,80€
200 gr/pers

Gigot à l'impériale 34,80€

Poulet ou pintade désossé farci aux morilles 28,80€

Poulet ou pintade désossé farci aux giroles 25,80€

Poulet ou pintade désossé farci aux cèpes 25,80€



www.lmp.fr/mez-moins-cher.com (25)



Catherine
& Roger
DOINGOT

Boucherie

Charcuterie

Traiteur

Vous accompagnez à
chacun de vos événements :

COCKTAILS
APÉRITIFS
LUNCHS - VINS
CHAMPAGNES
BUFFETS
BAPTÊMES
MARIAGES
PLATEAU REPAS

traiteur

Carte