



Propositions de mets pour banquet

Printemps 2026

D'avril à juin

Juralpes Sàrl

Tva No: CHE-189.829.934

Rue de Favilly 17 – 1316 Chevilly

Entrées froides

Salade d'asperges vertes aux herbes fraîches et pommes vertes	15.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	14.-
Cœur de filet de truite fumé de l'Isle et sa rilette parfumée aux petits pois	16.-
Foie gras de canard au torchon chutney de pommes Salade panachée - brioche maison	17.-
Effilochée de poulet de Chevilly légumes de printemps Crème d'estragon	16.-
Croustillant de filet de thon feuille de basilic Légumes croquants du marché	18.-
Queues de crevettes rôties au thym citron Taboulé de choux fleur	18.-
Tartare de bœuf au couteau façon Juralpes pain toasté Pain toasté- salade printanière	18.-

Entrées Chaudes

Filet de truite de la Venoge et émulsion citronnée Lit d'épinard	16.-
Bisque de langoustines et rouille sur pain toasté	15.-
Galantine de poulet de Chevilly Bouillon de poule aux giroles	15.-
Cigale de mer à la nage de légumes Beurre au Chasselas et rhubarbes	17.-
Queues de crevettes rôties au thym citron Taboulé de choux fleur	17.-
Pot au feu de foie gras et légumes printaniers	18.-

Plats

Filet de porc de La Chaux aux champignons	26.-
Suprême de poulet de Chevilly rôti à la sauge	22.-
Entrecôte de bœuf façon Tagliatta rassie sur os Sauce Marco Polo (moutarde et poivre vert)	31.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassit sur os Sauce marchand de vin Avec foie gras poêlé supplément	38.- 7.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassit sur os Sauce au poivre de Madagascar	36.-
Carré d'agneau (CH) et confit de piment doux	33.-
Filet de veau (CH) au thym et citron	32.-
Filets de truite de la Venoge rôtis sur peau – émulsion aux herbes fraîches	29.-

Accompagnements

Tagliatelles fraîches et macédoine de légumes	5,50
Risotto et bouquet de légumes	5,50
Gratin dauphinois et légumes du marché	6,50
Ecrasée de pommes de terre et légumes printaniers	6,50
Riz pilaf et poêlée de légumes	5,50

Fromages et desserts

Assiette de fromages (5) régionaux – pain aux noix maison	12.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs – pain aux noix maison	14.-
Tiramisu maison	12.-
Ile flottante – crème anglaise	12.-
Parfait glacé au Grand Marnier	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	12.-
Sablé breton , crémeux citron-basilic et fraises	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers.	12.-
Palette de desserts (3 mini dessert et 3 mignardises)	14.-

Pour une question d'organisation ,
Nous vous demandons de choisir un seul menu pour l'ensemble des convives.

Vous choisissez les plats qui vous font plaisir entre les entrées froides et chaudes,
un plat et un accompagnement , si vous le souhaitez du fromage (l'assiette est facturée à la
commande) et un dessert.

Veillez nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances de vos convives

Le prix du menu est obtenu par l'addition des prix des mets choisis

La tva 8.1% est comprise dans le s prix