



# CARTE DES FÊTES 2024



## Apéritifs

Mini pâté croûte de Noël 25€/pièce

Plateaux de canapés (20 pièces) 25€  
Foie gras passion, Saumon fumé,  
Asperges mimosa, Morteau comté

Minis fours chauds (20 pièces) 25€  
Croque truffé, Gougère comté,  
Quiche saumon fumé, Quiche lorraine



## Les entrées

Foie gras au Macvin du Jura 400gr 70€

Pâté croûte de Noël, tranche de 120gr 9€  
Cochon, veau, poulet, f. gras, morilles, v. jaune et pistaches

Saumon fumé "Bomlo" 80gr 9€  
beurre yuzu et pain aux graines

Escargots persillés en coquille 10€/douzaine

Croûte aux morilles et vin Jaune 13,50 €

Terrine de truite, citron confit et amandes 11€  
mayonnaise aux herbes et œufs de truite





## Les plats

**Suprême de poulet fermier Label rouge IGP aux morilles et vin jaune**  
21€

**Blanquette de chapon au vieux comté**  
18€

**Filet de veau d'Aveyron servi rosé sauce foie gras/truffes**  
25€

**Pavé de lieu jaune cuit meunière, sauce champagne**  
25€

**Servi avec un millefeuille de pommes de terre/patates douces et légume de saison**

# Réservation

03.81.56.52.63 la semaine de 8h à 16h

OU

06.70.82.69.11 / tisserandch@orange.fr

## Noël

Jusqu'au 20 décembre, retrait des  
commandes le 24/12 de 10h à 14h

## Nouvel an

Jusqu'au 27 décembre, retrait des  
commandes le 31/12 de 10h à 14h

**Toute l'équipe Tisserand Restauration vous souhaite  
d'excellentes fêtes de fin d'année !**

---

**3 rue du Bochet  
25320 Montferrand le château  
[www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)**