

Propositions pour groupes - viandes

Prix par personne

Porc

Epaule de porc au four sauce moutarde
ou avec sauce aux champignons Frs 20.--

Rôti neuchâtelois
(Cou de porc farci avec saucisson neuchâtelois) Frs 22.--

Jambon de campagne aux graines de moutarde
ou avec sauce aux champignons Frs 22.--

Escalopines (Filet) au Calvados Frs 26.--

Filets mignons aux délices des bois Frs 34.--

Filets mignons aux morilles Frs 40.--

Boeuf

Langue de bœuf sauce aux câpres Frs 20.--

Rôti de bœuf et lardé, façon Grand-Mère Frs 24.--

Faux-filet "Basse température", sauce Béarnaise Frs 36.--

Stroganoff de filet de bœuf, à la crème
de paprika et poivrons Frs 38.--

Volaille

Stroganoff de poulet (Emincé) à
la crème de paprika Frs 20.--

Cuisse de poulet aux cornes d'abondance Frs 20.--

Suprême de poularde de grains au Bleuchâtel Frs 25.--

Suprême de pintadeau au champagne Frs 30.--

Filet de canette au miel et agrumes Frs 31.--

Caille désossée farcie au foie gras sauce Whisky Frs 38.--

Agneau

Gigot d'agneau à l'ail en chemise Frs 24.--

Rack d'agneau au thym et au poivre Frs 36.--

Veau

Epaule de veau aux champignons Frs 26.--

Longe de veau au romarin Frs 32.--

Lapin

Cuisse de lapin aux olives Frs 22.--

Ballotine de filet de lapin aux noisettes Frs 31.--

En saison, possibilité d'avoir en accompagnement de la sauce aux bolets ou de la sauce aux chanterelles avec Frs 5.50 de supplément.

Chaque viande avec sauce morilles, Frs 8.50 de supplément

Avec les plats principaux, vous avez le choix d'une garniture, parmi l'assortiment suivant :

Pommes mousseline (Purée)

Gratin dauphinois

Pommes allumettes

Galettes de rösti

Riz aux deux couleurs

Fettuccine fraîches

Pommes grenailles rôties aux herbes fraîches

Ainsi qu'un assortiment de légumes de saison

Tous nos menus sont précédés d'une petite mise en bouche,

Pinte de la Petite-Joux - 032 937 17 75 - info@Petite-Joux.ch

qui vous est offerte.

Le prix du plat principal comprend une repasse

(Uniquement en cadre d'un menu complet)

Sous réserve de modifications de prix, menus possibles à partir de 8 personnes.

Un menu pour l'ensemble des convives