

Livraison : 0 € 90/ Km (aller / retour Charquemont)
Livraison Charquemont : 4 €

Nous pouvons cuisiner bien + que ce qu'il y a sur la carte,
apportez-nous vos idées et le chef veillera à vous satisfaire.
(selon disponibilité des marchandises)

DELARUE MARC & ELINE et son équipe ...

Apéritif

Charcut'Apéro	4 € /pers
Pain Surprise	34 € /pièce
Couronne de Pain garnie	5 € /pers

Entrées Froides Garnies

(avec toasts, crudités...)

Terrine 2 poissons (Saumon / Cabillaud)	6 €
Foie gras	12 €
Saumon Fumé	9 €
Saumon Bellevue	9 €

Entrées Chaudes

Croûte Forestière et ses croûtons	9 €
Croûte Forestière aux Morilles et ses croûtons	11 €
Croûte aux Morilles et ses croûtons	13 €

Pavé de truite Rose au Chardonnay du Jura + Riz	11 €
Pavé de truite Rose au vin Jaune + Riz	12 €
Poêlée de St Jacques à la crème de safran	14 €
Ris de Veau aux champignons poêlés	15 €

Plats à la carte

11 €

1

CHOISISSEZ VOTRE VIANDE:

Suprême de Poulet
Suprême de Pintade + 2€
Cuisse de Poulet
Cuisse de Pintade + 1 €
Tournedos de Canard + 1 €

Pavé de Veau + 1 €
Filet Mignon de Veau + 3 €

Filet Mignon de Porc
Saumon + 1 €

2

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

- Au Vin jaune +1 €
- Au Chardonnay du Jura
- Au Savagnin
- Au Macvin
- Au Porto
- Au Vin Jaune et Morilles + 2 €
- Au vin rouge
- À la bière

- Forestière
- Forestière aux Morilles + 1 €
- Aux Morilles + 2 €
- Aux Girolles

- Cancoillotte
- Au Comté
- Au Mont d'or
(selon saison)

- Sauce Citron
- À l'orange
- À l'échalote
- À l'oseille

- Sauce Crevettes
- À la crème
- Laquée

3

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Gratin daupinois
Pommes de terre persillées
Roësti
Purée de Pommes de terre
Purée de Pommes de terre et noisettes

Spaëtzles
Kneflès
Tagliatelles

Riz
Riz vénéré (noir)

Poêlée de Légumes
Haricots verts carbonara
Haricots verts aux lardons

4

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE SUPPLEMENTAIRE

(Facultatif) + 1 € 50

Tomate provençale
Flan de légumes
Poêlée de Champignons
Fagot de Haricots verts



En supplément ...

Plateau de Fromages Franc-comtois

(Comté / Morbier / Brie / Cancoillotte)

et Salade verte

5 €

6 €

Trou Franc-comtois

(Boule de Glace Vanille ou Noix / Macvin)

4 €



Plats d'ambiances

Couscous	10 €	
Paella	10 €	
Tajine	9 €	
Cassoulet	10 €	
Choucroute	10 €	
Tartiflette	8 €	+ Salade verte 9 €
Crosiflette	8 €	+ Salade verte 9 €

Jambon à l'os + Salade verte 6 € 50

Plateau de Viande Froide 7 €
(Rôti de porc/ Rosbeef/ Saucisses fumée/ pilon de poulet)

Crudités 3 € 50
Salade verte + Sauce 1 €

Roësti ou Gratin 3 € 50
+ Jambon à l'os et/ou Saucisse fumée 8 €
+ Salade verte 9 €

Blanquette de Veau 8 €
Bœuf Bourguignon 8 €
Jambon à l'échalote 8 €
Chili con Carne 8 €
Carbonnade Flamande 9 €

Charcut' ô Fromage

pour accompagner votre Raclette,
Fondue au Fromage ou Mont D'or 5 €/pers



Pierrade

Composez votre PIERRADE

avec les viandes de votre choix:

Bœuf
Veau
Dinde
Canard 32 € le Kg
Porc
Cheval
Lard
Mini Côtelette d'Agneau
Mini Brochette de Poulet assaisonnée
Mini Steak Haché de Bœuf assaisonné
Mini Saucisse blanche
Cuisse de Caille
Gibier (période de chasse et selon disponibilité)



PIERRADE Marinée 32 € / le Kg

Les Fondues

Fondue Chinoise (Bœuf) 30 € / Kg
Bouillon fait maison
Pour 1 Caquelon : 8€

Fondue Bourguignonne (Bœuf) 30 € / Kg
Fondue Paysanne (Dinde panée) 23 € / Kg
Fondue MIX (Dinde panée et Bœuf) 27€ / kg

Fondue Vigneronne (Boeuf/veau/dinde) 30 € / Kg
Bouillon fait maison à base de vin blanc Pour 1 Caquelon : 8 € 50



Carte

Traiteur

2024



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
DELARUE



38 grande rue
CHARQUEMONT
03 81 44 02 69

