

## ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

### MARIAGE

#### **Amuses-bouche**

*Velouté de céleri à la truffe*

*Toasts de foie gras*

#### **Entrées**

*Filet de truite - sauce cancoillotte*

*Poêlée de légumes oubliés*

#### **Trou franc-comtois**

*Mirabelle, Macvin*

#### **Plats**

*Pavé de veau au vin Jaune et morilles*

*Soufflé de pommes de terre*

*Carottes fan rôties*

**Buffet de fromages, salade, pain**

**Buffet de mignardises sucrées**

**Café, thé**

*Devis sur demande, n'hésitez pas à nous consulter.*

*Possibilité de louer une remorque frigorifique, un brasero*

## PLAISIRS À PARTAGER

### BUFFETS FROIDS

#### CONVIVAL

*Terrine de campagne* - beurre, cornichons

*Jambon fumé, rosette, Saucisse Ornanaise, coppa*

*Crudités au choix (250 grs), salade, vinaigrette*

#### TERROIR

*Terrine de truite* - mayonnaise et sa perle marine

*Jambon fumé, rosette, rôti de porc froid, wings de poulet,*

*Saucisse Ornanaise*

*Crudités au choix (250 grs), salade, vinaigrette*

#### TENTATION

*Darne de saumon et sa garniture ou foie gras et son pain aux fruits secs*

*Jambon fumé, rosette, jambon cru, coppa, rosbeef froid, Saucisse Ornanaise*

*Crudités au choix (250 grs), salade, vinaigrette*

*Supplément fromage - 2,90 €*

*Dessert sur demande*

#### PLATEAU REPAS

*Crudités, terrine, jambon, rosette, échine, Saucisse Ornanaise*

*Comté, Morbier*

*Dessert, pain, couverts*

*Crudités, plat du jour*

*Comté, Morbier*

*Dessert, pain, couverts*

*par personne*

12,50 €

20 €

24 €

*par personne*

14,50 €

16,50 €



## Votre artisan de proximité à découvrir au centre ville d'Ornans

Ouvert du mardi au samedi

Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mai

08H00 - 12H30 / 15H00 - 18H30

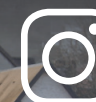
Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre

08H00 - 12H30 / 15H00 - 19H00

Ouvert le dimanche

De mi-juillet à mi-août

08H00 - 12H00



Retrouvez-nous  
dès maintenant !



NUMERO 20 [www.numero20.fr](http://www.numero20.fr)

Ne pas jeter sur la voie publique.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

21 rue Pierre Vernier - 25290 Ornans

Tél. : 03 81 50 79 73

[www.boucheriemarius.fr](http://www.boucheriemarius.fr)

## CRÉATIONS APÉRITIVES

À DÉGUSTER FRAIS		
<i>Mini wraps charcutiers</i>	<i>la pièce</i>	1,10 €
<i>Mini wraps au poisson</i>		1,10 €
<i>Mini sandwichs charcutiers</i>		1,20 €
<i>Mini sandwichs au poisson</i>		1,20 €
<i>Mini verrines</i>		1,10 €
<i>Plateau de légumes croquants</i>	<b>10-15 parts</b>	25 €
<i>Focaccia italienne</i>	<b>60 pièces</b>	45 €
<i>Miche charcutière</i>	<b>60 toasts</b>	39 €
<i>Plat de chiffonade</i>	<b>5 parts</b>	19,50 €
	<b>10 parts</b>	39 €
À DÉGUSTER CHAUD		
<i>Mélimélo de quiches</i>	<b>30 pièces</b>	33 €
<i>Focaccia - façon pizza</i>	<b>60 pièces</b>	45 €
<i>Brochettes Ornanaises</i>	<b>30 pièces</b>	36 €
<i>Croque-monsieur</i>	<b>40 pièces</b>	38 €

### VIANDES À PARTAGER

	<i>par personne</i>	
<b>Pierrade 4 viandes</b>	<b>200 gr</b>	8 €
<i>Bœuf, dinde, canard, lard</i>		
<b>Fondue chinoise</b>	<b>200 gr</b>	9 €
<i>Bœuf, dinde</i>		
<b>Fondue bourguignonne</b>	<b>200 gr</b>	8 €
<i>Bœuf, dinde</i>		

## SAVEURS EN ENTRÉES

À DÉGUSTER FRAIS		<i>la part</i>
<i>Entrées servies avec accompagnement</i>		
<i>Foie gras à l'Armagnac</i>		13,90 €
<i>Terrine de truite</i>		7,90 €
<i>Saumon Bellevue</i>		8,90 €
<i>Terrine de campagne</i>		5,50 €
<i>Pâté en croûte</i>		6,50 €
À DÉGUSTER CHAUD		
<i>Croûte forestière et ses croûtons</i>		9,10 €
<i>Croûte aux morilles et ses croûtons</i>		13,10 €
<i>Coquille Saint-Jacques</i>		8,50 €
<i>Cassolette de fruits de mer au chorizo</i>		6,50 €
<i>Tourte aux morilles</i>		6,50 €

### PLATS UNIQUES

<i>Tartiflette au jambon fumé, salade</i>	<i>la part</i>	10,50 €
<i>Morbiflette au jambon fumé, salade</i>		11,50 €
<i>Rösti au jambon fumé, salade</i>		10,50 €
<i>Supplément Saucisse Ornanaise - 1,00 €</i>		
<i>Lasagnes, salade</i>		10,50 €
<i>Couscous - 3 viandes</i>		12,90 €
<i>Couscous - 4 viandes</i>		14,90 €
<i>Paëlla</i>		12,90 €

## TRADITION DES PLATS

### VIANDES

<i>Grenadin de veau aux morilles</i>	18,90 €
<i>Coq au vin Jaune aux morilles</i>	14,90 €
<i>Souris d'agneau confite au thym</i>	19,90 €
<i>Rôti de porc franc-comtois au Comté</i>	14,90 €
<i>Émincé de veau aux girolles</i>	14,90 €
<i>Filet mignon de porc forestier</i>	15,90 €
<i>Joue de bœuf confite au Savagnin</i>	16,90 €
<i>Joue de porc confite au miel</i>	15,90 €
<i>Suprême de pintade aux chanterelles</i>	15,90 €
<i>Suprême de poulet au vin Jaune</i>	15,90 €
<i>Jambon braisé à l'échalote</i>	13,90 €
<i>Blanquette de veau</i>	15,90 €
<i>Bœuf bourguignon</i>	15,90 €

### POISSONS

<i>Filet de truite - sauce cancoillotte</i>	<i>la pièce</i>	15,90 €
<i>Filet de Saint-Pierre - sauce Savagnin</i>		18,90 €
<i>Pavé de saumon - sauce au citron</i>		16,90 €

### 2 ACCOMPAGNEMENTS - AU CHOIX

*Poêlée de légumes*

*Risotto*

*Spätzle*

*Fagots de haricots*

*Fagots d'asperges*

*Gratin dauphinois*

*Soufflé de pommes de terre*

*Soufflé de carottes*

*Soufflé de patates douces*

*Pommes de terres grenailles rôties*