

Café - Restaurant  
**de la Poste**

M. & M. Paupe

2350 Saignelégier  
032 951 11 79



[www.cafe-restaurant-poste.ch](http://www.cafe-restaurant-poste.ch)

---

## PROPOSITIONS DE MENU 2021 POUR GROUPE

<i>Restaurant</i>	<i>45 places</i>
<i>Salle</i>	<i>36 places</i>
<i>Terrasse</i>	<i>35 places</i>

**Tél. 032 951 11 79**  
**[m.paupe@bluewin.ch](mailto:m.paupe@bluewin.ch)**

### *MENU GROUPE*

---

*La réussite parfaite de votre manifestation étant notre préoccupation principale, c'est avec plaisir que nous tiendrons compte de vos souhaits afin de composer, avec vous, le menu de votre choix.*

*Les menus proposés sont avant tout des suggestions.*

*Nous vous prions de choisir un seul et même menu pour tous les participants sauf si végétariens ou allergies...*

*« Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu ».*

*Tous nos prix incluent le service et la tva de 7,7 %.*



## Notre restaurant est porteur du label

### « Fait Maison »

Le label «**Fait Maison**» est un label de confiance entre les clients et les restaurateurs.

Un plat est considéré comme « **Fait Maison** » s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

#### **Le label valorise :**

- La transparence sur les modes de préparation dans notre cuisine
- Le savoir-faire des professionnels artisans restaurateurs en cuisine
- La traçabilité et l'authenticité des produits bruts et traditionnels utilisés.

#### **Nos engagements :**

- Notre établissement s'engage volontairement à pratiquer une démarche de transparence quant au mode de préparation de nos produits dans notre cuisine et à leur origine.

Cette démarche est validée par des contrôles externes et inopinés.

- Notre carte signale par un astérisque les plats, mets ou accompagnements non élaborés sur place choisis pour des raisons sanitaires, logistiques ou économiques.

Le label «**Fait Maison**» appartient à la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine Suisse du Goût.

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un **astérisque** (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC) GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

# LES ENTRÉES

## Les entrées froides

---

<i>Assiette de salade verte</i>	6.50
<i>Assiette de salade mêlée</i>	8.00
<i>Terrine Maison en manteau de poireau, Crudités</i>	13.00
<i>Les deux terrine BFM A la Bats et à la Mandragore, Crudités</i>	12.00
<i>Gravlax de saumon sauce aneth, Mesclun de salade</i>	16.00
<i>Trío de saumon</i>	17.00
<i>Gravlax, Tartare aux légumes croquants, Fumé (*)</i>	

## Les entrées chaudes

---

<i>Potage de saison</i>	6.00
<i>Feuilleté aux champignons</i>	11.00
<i>Filets de perches de Loë meunière</i>	19.00
<i>Pommes nature</i>	
<i>Filets de perches de Loë aux amandes</i>	20.00
<i>Pommes nature</i>	
<i>Cassolette de crevettes à l'ail</i>	13.50
<i>Filet de truite aux fines herbes</i>	13.00
<i>Pommes nature</i>	

# LES PLATS PRINCIPAUX

---

<i>Emincé de volaille au curry</i> <i>Riz Basmati</i> <i>Garniture de fruit (*)</i>	17.50
<i>Emincé de filet de poulet Asiatique</i> <i>Nouilles chinoise aux légumes</i>	17.00
<i>Suprême de poulet au citron</i> <i>Nouilles au beurre</i> <i>Jardinière de légumes</i>	18.00
<i>Emincé de porc à la crème aux champignons</i> <i>Nouilles au beurre</i> <i>Jardinière de légumes</i>	18.50
<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Spätzli Maison</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	23.00
<i>Rôti de porc Provençale</i> <i>Gratin de pommes de terre</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	22.00
<i>Jambon à l'os des Franches - Montagnes</i> <i>Gratin de pommes de terre</i> <i>Fagot de haricots verts</i>	22.50
<i>Epaulé de veau basse température</i> <i>Sauce au porto et tomates séchées</i> <i>Nouilles au beurre</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	25.50
<i>Rôti de bœuf lardé et mariner en basse température</i> <i>Pommes de terre purée</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	25.50
<i>Escalopes de porc à la crème aux champignons</i> <i>Nouilles au beurre</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	30.50

## LES PLATS PRINCIPAUX

---

*Faux filet de porc en basse température* 30.50  
*Sauce à la moutarde BFM*  
*Nouilles au beurre*  
*Bouquetière de légumes*

*Aiguillette de bœuf en basse température au Pinot Noir* 34.50  
*Gratin de pommes de terre parfumé à la truffe*  
*Bouquetière de légumes*

*Filets mignons de porc aux morilles* 41.00  
*Pommes frites Maison*  
*Bouquetière de légumes*

*Roastbeef en basse température* 39.00  
*Sauce béarnaise*  
*Pommes frites Maison*  
*Bouquetière de légumes*

*Filets mignons de porc en croûte* 42.00  
*Sauce aux morilles*  
*Pommes frites*  
*Bouquetière de légumes*

## LES FONDUES

---

*La Fondue Paysanne* 30.00

*La Fondue Chinoise* 36.50

*La Fondue Bourguignonne* 41.00

*Les Fondues sont servies avec:*

*Salade mêlée*

*5 Sortes de sauce Maison*

*Pommes frites Maison*

# LES DESSERTS

---

<i>Assiette de fromage des Franches - Montanes</i>	7,00
<i>Tranche de glace avec crème</i>	3,50
<i>Salade de fruits frais</i>	6,00
<i>Mousse au Tobleronne</i>	5,00
<i>Flan caramel Maison</i>	5,00
<i>Sorbet Damassine</i>	7,50
<i>Vacherin glacé</i>	6,50
<i>Parfait glacé au Grand - Marnier</i>	7,00
<i>Tarte aux pommes</i>	4,00
<i>Sabayon glacé à la Damassine</i>	7,50



# La Brasserie des Franches-Montagnes

## MENU BFM

*MENU PRÉPARÉ AVEC 7 Produits  
DE LA BRASSERIE DES FRANCHES - MONTAGNES*

*Terrine à la Mandragore*

*Terrine à la bats*

*Crudités*

\*\*\*\*\*

*Filet de truite à la Meule*

*Riz sauvage*

\*\*\*\*\*

*Poulet sauté à la Torpille*

*Nouilles au beurre*

*Carottes glacées à la Salamandre*

\*\*\*\*\*

*Parfait Glacé à la cuvée Alex le rouge*

<i>Menu complet</i>	<i>fr.</i>	<i>53.—</i>
<i>Menu sans Terrine</i>	<i>fr.</i>	<i>43.—</i>
<i>Menu sans filet de truite</i>	<i>fr.</i>	<i>38.—</i>

### LES SPÉCIFICITÉS DU MENU SONT LES SUIVANTES

*La terrine à la Mandragore a un parfum doux à l'arôme d'orange.*

*La terrine à la Bats a un parfum légèrement fumé.*

*Le filet de truite est un mélange de douceur des petits légumes avec l'amertume de la Meule.*

*Le poulet est mis en valeur avec la Torpille, c'est un plat très typé bière, il ressort l'amertume de la bière, son goût épicé se complète avec le côté charnu de la volaille.*

*Les carottes glacées à la Salamandre sont un mariage de raison tout en finesse mettant en valeur les arômes de la bière blanche.*

*Le parfait glacé à la Cuvée Alex le Rouge est un bouquet final haut en couleur.*

# *Menu du terroir Jurassien*

*Toétché à l'apéro*

*\*\*\**

*Salade du terroir*

*Chaux D'Abel*

*Lardons et œuf dur*

*\*\*\**

*Braisi des Franches - Montagnes*

*Flouttes Jurassiennes*

*Bouquetière de légumes*

*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*Tête de moine Fromagerie Kälin*

*Roc - Montès Fromagerie Kälin*

*Tatouillard La Chaux D'Abel*

*\*\*\**

*Les trois parfaits glacés*

*Au miel des Franches - Montagnes*

*A la damassine d'Ajoie*

*A L'Alex le Rouge de la brasserie des Franches-  
Montagnes*

*Menu complet frs 56.—*

*Menu sans entrée frs 43.—*

*Menu sans fromage frs 47.—*

*Menu sans dessert frs 46.—*