

PRÉLUDE

RESTAURANT

5 PLACE SIMONE VEIL

SAINT-VIT, 25410

0381405350

www.restaurantprelude.com

PLATS A EMPORTER

CARTE SPÉCIALE

NOËL & NOUVEL AN

HORAIRES :

RETRAIT OU LIVRAISONS LE 24 ET 31
DÉCEMBRE DE 12H00 À 18H00

RETRAIT DES COMMANDES :

DIRECTEMENT AU RESTAURANT
SACS KRAFT DISPONIBLES SUR PLACE POUR 1€

LIVRAISON À DOMICILE :

SUR RÉSERVATION SELON DISPONIBILITÉ ET
SOUMISE À CONDITIONS*

*Minimum de commande de 50 €, sur les heures d'ouverture dans un rayon de 20km.

Frais de livraison :

0 à 5 km	5 à 10 km	10 à 15 km	15 à 20 km
Offerts	5 €	10 €	20 €

MODE DE PAIEMENT :

SUR PLACE : CHÈQUES, ESPÈCES ET CB
À DOMICILE : CHÈQUES ET ESPÈCES

COMMANDER :

COMMANDE JUSQU'AU 21 POUR LE 24/12
ET JUSQU'AU 28 POUR LE 31/12
CLIC&COLLECT/SUR PLACE/TÉLÉPHONE /MAIL

  RESTAURANT PRÉLUDE

BOISSONS

BIÈRE GANGELOFF **4,50 €** - 33CL

Blanche, blonde ou rousse

Bière issue d'une agriculture biologique brassée à
Besançon

JUS DE FRUITS PATRICK FONT **3,50 €** - 25CL

Pomme/coing, ananas Victoria, tomate rouge, nectar de
framboise ou nectar d'abricot, mandarine, mûre

MUSCAT DE NOËL 2019 DOM BRIAL **18 €** - 75CL

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE

CHARLES HEIDSIECK **48 €* - 75CL**

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

CHARLES HEIDSIECK **64 €* - 75CL**

*OFFRE SPÉCIALE FÊTES -20%

-20 % SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES DU LIVRE DE CAVE. A CONSULTER SUR
PLACE. OFFRE VALABLE EN DÉCEMBRE 2020

PRODUITS BOUTIQUE

VANILLE DE MADAGASCAR (5GOUSSES) **19,50 €**

FLEURS DE SEL DE MALDON (250GRS) **14 €**

SEL FOU AUX ÉPICES (40GRS) **5,40 €**

POIVRE DE TIMUT (25GRS) **7,70 €**

ÉPICES AGRUMES (25GRS) **6,70 €**

IDÉES CADEAUX

COFFRETS ET CHÈQUES CADEAUX

POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE AU
RESTAURANT DÉCONFINÉ

OFFRE SPÉCIALE : **2 ANS DE VALIDITÉ !**

HORS D'OEUVRES

BALLOTIN DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL 90€ /KG

BALLOTIN DE FOIE GRAS DE CANARD 115€ /KG

Vanille de Madagascar et Bas-Armagnac

[VENDU PAR BALLOTIN DE 250GRS ET DE 500 GRS]

CONFITURE DE VIN JAUNE AUX ÉPICES 9,50€ / VERRINE

ENTRÉES

SOUPE VGE 24,90 € / PORTION

Ris de veau, suprême de volaille, truffes dans un consommé

CROQUE-CRUSTACÉ 22,50 € / PORTION

Chaire de homard, pain de mie, sauce béchamel

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE

CROQUE VÉGÉTAL 18 € / PORTION

Mélange de légumes anciens en rémoulade entre deux tranches de pain de mie BIO nappé d'une fine couche crémeuse gratinée au Comté

VIANDES

LA PIECE DE BOEUF 42 € / PORTION

Filet de bœuf dans une bavette enroulé dans une tranche de lard de pays, accompagné d'un millefeuille de pommes de terre croustillant, jus réduit au porto et vin du jura

VOLAILLE DE BRESSE 36 € / PORTION

Le suprême de chapon moelleux, farci des cuisses confites et morilles, sauce veloutée au Vin Jaune, accompagné de linguines fraîches

PLAT VÉGÉTARIEN

COURGE EN RISOTTO TRUFFÉ 32 € / PORTION

Courge en croûte de foin, mélange de courges façon risotto et truffes noire melanosporum

POISSONS

KOULIBIAC DE TRUITE 29 € / PORTION

Truite rose du Hauts-Doubs, dans une fine crêpe au froment, sur un lit de jeunes pousses, pâte de riz aux œufs BIO, crème acidulée, servi avec du riz blanc

HOMARD ET CAVIAR 38 € / PORTION

Queue de homard breton, décortiqué et reconstituée, en salpicon de légumes anciens, beurre blanc au caviar Oscietre

FROMAGES

TERRINE DE COMTÉ 8 € / PORTION

Une pressée de Comté décliné en différents mois d'affinage, fine pulpe de pomme acidulée, relevé de noix et de curry

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ 55 € / QUART = 6 PORTIONS

Le traditionnel Brie de Meaux à la Truffes Melanosporum

DESSERTS

LES STRATES DE NOËL

PISTACHE GRIOTTINE 32 € / 4 PRSN – 45 € / 6 PRSN

Ganache Ivoire aux griottines de Fougerolles, biscuit moelleux et nougatine de pistache

CHOCOLAT NOISETTES 32 € / 4 PRSN – 45 € / 6 PRSN

Mousseux chocolat praliné, feuillantine aux arômes de coco toasté sur un moelleux aux amandes

NOIX ET VIN JAUNE 38 € / 4 PRSN – 54 € / 6 PRSN

Une création originale à découvrir, composition sucrée à partir de produits typiques du Jura

LES RENNES DE NOËL

SPÉCULOS CARAMEL 8,50 € / PORTION

Spéculos en déclinaison, cœur coulant au caramel

AGRUME EQUATORIAL 8,50 € / PORTION

Ganache montée à la clémentine et mousse crémeuse à l'équatorial lacté Valrhona

APÉRITIFS SALÉS ET SUCRÉS

CANAPÉS 6,50 €

Assortiments de 12 toasts salés

DINATOIRE 16,50 €

Assortiments de 12 toasts et de 12 amuses-bouches salés

FOURS 8,50 €

Assortiments de 15 petits fours sucrés

TEA TIME 22,50 €

Assortiments de 15 petits fours et 15 verrines créations