Auberge du Tilleul
9,Rue du vieux lavoir
39130 Charézier
Tél : 03.84.48.31.36
SIRET: 44005608300023
E-Mail: contact@jura-sejour.com
Site Internet : http://www.jura-sejour.com

TARIF 2024
GROUPE DE 15 A 29 PERSONNES

Pour le vin ajouter à chaque menu :

- 3,10 € pour 1/4 L vin de table rouge par personne
- 4,15 € pour 1⁄4 L vin rouge poulsard d'Arbois par personne
- 4,15 € pour 1⁄4 L vin rosé poulsard, pinot d'Arbois par personne

16.50 €

- Terrine de campagne.
- Fondue Comtoise
- Dessert maison.

16.50 €

- Terrine de campagne.
- Omelette au comté
- Salade verte
- Fromages régionaux (Comté Morbier) **ou** Dessert maison.

22.00 €

- Salade composée.
- Coq au vin blanc du Jura.
- Riz et haricot vert.
- Fromages régionaux (Comté, Morbier) **ou** Dessert maison.

23.00 €

- Terrine de campagne et beignets au comté.
- Coq au vin blanc du Jura.
- Gratin comtois.
- Fromages régionaux (Comté, Morbier) **ou** Dessert maison.

23.00 €

- Salade composée.
- Coq au vin blanc du Jura.
- Riz et haricot vert..
- Fromages régionaux (Comté Morbier).
- Dessert maison.

24.90 €

- Terrine de campagne et beignets au comté.
- Coq au vin blanc du Jura.
- Gratin comtois.
- Fromages régionaux (Comté Morbier).
- Dessert maison.

27.00 €

- Terrine de campagne
- Pavé de truite saumonée à l'Elixia
  (limonade artisanale du Jura)
- Gratin comtois
- Fromages régionaux (Comté Morbier)
- Dessert maison.

27.00 €

- Terrine de poissons.
- Rôtis de bœuf en botte de foin.
- Gratin comtois.
- Fromages régionaux (Comté Morbier).
- Dessert maison.

29.20 €

- Terrine de campagne avec crudités.
- Rôti de veau aux Morilles et vin Jaune.
- Gratin comtois.
- Fromages régionaux (Comté Morbier).
- Dessert maison.

29.90 €

- Terrine de campagne avec crudités.
- Panier feuilleté de truite saumonée, sauce crevettes.
- Coq au vin blanc du Jura.
- Gratin comtois.
- Fromages régionaux (Comté Morbier).
- Dessert maison.

33.20 €

- Assiette panachée (terrine de campagne et beignets au comté sur son lit de verdure).
- Croûte d'escargot au bleu de Gex.
- Cuisses de lapin au vin Jaune et aux morilles.
- Haricots vert et pommes de terres rissolées.
- Fromages régionaux (Comté Morbier).
- Dessert maison.

Les desserts maisons comprennent : œufs à la neige, mousse au chocolat, tarte de saison, charlotte.

Gratuité : Repas chauffeur, café du groupe.

Attention : 1 seul règlement accepté et 1 seul menu unique pour tout le groupe
Accès personnes mobilités réduite.

Restant à votre disposition pour tout renseignement supplémentaires ;
Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

AUBERGE DU TILLEUL