

Rissoles, feuilletés et canapés

Rissole au saumon	Fr 1.50 pce
Rissole Gruyère de Courgenay & cumin d'Ajoie	Fr 1.60 pce
Croissant au jambon	Fr 1.50 pce
Escargot piquant (poireau, lardons, piment)	Fr 0.60 pce
Feuilletés assortis (Gruyère de Courgenay, pavot, sésame)	Fr 58.– le kg
Gougère farcie « fromage frais et 3 poivres »	Fr 1.70 pce
Verrine fraîcheur	Fr 1.80 pce
Panna cotta parfumée pesto & coulis tomate fraîcheur	Fr 2.20 pce
Canapés assortis, pain toast (pièce carrée) (fromage, jambon cuit, salami, thon, saumon fumé et jambon cru)	Fr 4.20 pce

Sandwichs et mini sandwichs

Mini sandwichs assortis (jambon cuit, salami, fromage, jambon cru, thon, saumon fumé)	Fr 1.90 pce
½ baguette tradition (poulet-curry, jambon-fromage, mexicain...)	dès Fr 8.– pce

Boulangerie et gâteaux salés «MAISON»

Farine du moulin de Vicques, crème acidulée de Fromajoie

Gâteau à la crème (Totché)	Fr 13.– pce
Gâteau du cloître (avec Tête de Moine)	Fr 16.– pce
Tresse au beurre	<i>petite</i> Fr 4.– pce <i>grande</i> Fr 5.50 pce

Plats froids

**Plat Restau-Verso avec tresse
et pain «maison» pour 10 personnes** Fr 95.– pce
(Coppa, lard sec, saucisse sèche, jambon cru, Jambon cuit,
salami, Gruyère de Courgenay et Tête de Moine)

Plat de dips pour 15 personnes + 3 sauces Fr 59.– pce
(Sauce moutarde et citron, curry et pomme, tartare)

Entrées

Salade verte	Fr 5.50 p. pers
Salade verte, œufs, lardons, croûtons et Gruyère de Courgenay	Fr 9.50 p. pers
Salade de crudités	Fr 8.50 p. pers
Mousse de foie gras & son croustillant	Fr 16.50 p. pers
Cocktail de crevettes «black tigers» & vinaigrette fruitée au sésame	Fr 13.50 p. pers
Crème de courge (hiver) Gaspacho (été)	Fr 7.– p. pers

Spécialités du Restau-Verso

Délices de porc façon Restau-Verso, Pommes fondantes, légumes du coin	Fr 21.– p. pers
Joues de bœuf braisées «bourguignonne» Pâtes et légumes du marché	Fr 24.– p. pers
Brochette de bœuf au Boursin, Nouilles et légumes du moment	Fr 22.– p. pers
Emincé de veau & champignons Gratin de pommes de terre, légumes	Fr 29.– p. pers
Filet mignon aux champignons frais, Gratin de pommes de terre & légumes	Fr 27.– p. pers
Epaule de veau cuite basse température Sauce moutarde & bière des Franches-Montagnes Pommes duchesse « Maison » & légumes de saisons	Fr 35.– p. pers

Sucré

Tartelette au citron	Fr 4.00 pce
Crème au sucre brûlé	Fr 4.50 portion
Tiramisu maison en verrine	Fr 4.50 portion
Panna cotta de saison (framboise, fraise des bois,...)	Fr 5.00 portion
Mousse au chocolat «Caraïbes»	Fr 5.50 portion

**Vaisselle jetable CPLA, fabrication 100% à partir de matériaux
renouvelables, 100% compostable selon norme EN13432.**

1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 assiette, 1 gobelet, serviette	Fr 3.50 p. pers
--	-----------------

Conditions générales

POINTS IMPORTANTS

- Nous préparons nos suggestions pour un minimum de 10 personnes.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 48 heures avant la manifestation.
- Ce nombre sera pris en compte pour la facturation.
- Les livraisons sont offertes à Delémont, dans la Vallée de Delémont et le Val-Terbi si le montant de la facture dépasse Fr. 200.–.
- Au-delà, il vous sera facturé Fr. 1.20/km.
- Les prix de nos propositions de menus ou d'apéritifs ne comprennent pas de service par nos soins. Si vous désirez être servis par notre équipe, les heures de travail vous seront facturées en sus selon les tarifs ci-dessous.
- Selon l'estimation du montant total de la facture, un acompte de 30% peut être demandé.
- Nos factures sont à payer dans les 20 jours.

LE PERSONNEL

- Le personnel de cuisine sera facturé comme suit :
Cuisiniers professionnels : Fr 45.– par heure et par personne
Aides de cuisine et plongeurs : Fr 29.– par heure et par pers.
- Le personnel de service sera facturé Fr 32.– par heure et par personne (minimum 4 heures de travail).
- Les trajets depuis le Restau-Verso ainsi que le retour au Restau-Verso sont considérés comme temps de travail.

TVA

- Tous nos prix s'entendent hors TVA.
7.7% pour tous les mets consommés au Restau-Verso ou avec personnel de service en dehors du Restau-Verso.
7.7% pour tous les vins et autres alcools.
2.5% pour les mets consommés en dehors du Restau-Verso sans personnel de service.