

CRUDITÉS FRAICHES

Haricots blancs à l'échalote
Champignons à la grecque
Chou rouge, vinaigrette balsamique
Lentilles aux dés de jambon
Haricots verts persillés
Céleri rémoulade
Concombre à la crème
Duo de carottes et chou blanc râpés

Duo de carottes et céleri
Carottes râpées
Tomate dents de loup
Champignons de Paris persillés
Betteraves rouges
Salade verte
Chou blanc aux lardons
Macédoine de légumes, mayonnaise

*sauce légère : fromage blanc 50%, mayonnaise 50%, aneth

SALADES COMPOSÉES

- Tomates à la fête
- Carpaccio de tomate à l'huile d'olive
- Salade composée des îles
Riz, concombre, crevettes
- Salade composée arlequin
Riz, dés de poivrons verts et rouges, thon, maïs
- Tagliatelles au surimi ou émietté
de saumon, vinaigrette, ciboulette
- Salade de pâtes tortis
Pâtes, jambon, comté, noix, à l'aneth ou nature
- Salade composée crétoise
Pâtes de couleur, tomates, féta, pesto, huile d'olive
- Salade de pommes de terre nature,
vinaigrette ciboulette
- Salade de pommes de terre piémontaise
Pomme de terre, tomate, Knac, Cornichon
- Salade Strasbourgeoise
pomme de terre, cervelas, cornichons, moutarde
- Salade Franc Comtoise
pomme de terre, saucisse de Morteau, cornichons, vinaigrette

- Salade auvergnate
Pommes de terre, museau de porc, Oignon, cornichon, moutarde, ciboulette
- Salade de pommes de terre
Au museau de bœuf
- Pommes de terre à la niçoise
Pommes de terre, haricots verts, Tomates, thon, anchois, œuf dur, salade verte
- Salade Neptune
Saumon, surimi, pommes de terre, riz, concombre et carottes
- Taboulé à la menthe
- Taboulé aux blancs de poulet
- Taboulé aux agrumes
- Trio de chou, jambon, comté
- Salade paysanne
Chou blanc, lardons, oignon, Emmental, persil
- Salade jurassienne
Salade verte, comté, dés de jambon, noix

DOLAGAPE



“
Le mot du cuisinier
Nos plats cuisinés et
nos pâtisseries sont
volontairement allégés
en sel et en sucre.
”



DESSERTS MAISON

Flocon
ou
Fraisier
ou

Délice chocolat et
son émietté de
nougatine
ou

Vacherin maison
ou
Poirier meringué
ou
Pièce montée
simple 3 choux

NOS PLATEAUX DE FROMAGES FRANC-COMTOIS

Par personne
2 choix.....2,40€ / pers.
3 choix.....3,50€ / pers.
4 choix.....4,50€ / pers.

Tarifs TTC dont TVA en vigueur - Sans service

Plaque anniversaire en supplément

Pour le choix de vos vins
DOLAGAPE
vous recommande

Au vieux millésime

David Graphic - DOLE IMPRIMERIE - Reproduction interdite

Philippe Legrand
DOLAGAPE
Joël Fiumana

Restaurateur - Traiteur - Pâtissier

85, avenue Eisenhower - 39100 DOLE
Tél. 03 84 82 72 91 - Fax. 03 84 82 37 80
E-mail : dolagape@wanadoo.fr

TRAITEUR

Plats à emporter sur commande
Cocktails
Séminaires
Plateaux repas
Mariages
Repas en famille
Organisation de réceptions

RESTAURATEUR

Restaurant Garibaldi (climatisé)
Uniquement sur commande
11, rue des Templiers 39100 Dole
(à côté de la commanderie)



11€50

MÂCHON CAMPAGNARD

Rillettes de porc
Saucisson
Terrine maison
Jambon cru
Comté-Morbier / saucisse de Morteau
Pain tranché

15€00

BUFFET PRIMEUR

Crudités
2 choix - voir liste
Salade composée
2 choix - voir liste

Terrine maison
Rosette pur porc
Filet de poulet moelleux
Jambon à l'os maison
Pain tranché

23€50

BUFFET FRAÎCHEUR

Crudités
2 choix - voir liste
Salade composée
2 choix - voir liste

Jambon aux herbes
Rosette pur porc
Saumon sur nid de sauce légère
Terrine de foie de volaille à l'échalote
Rôti de porc, cuisson basse température
Filet de poulet fermier

Plateau de fromage
Comté - Brie

Dessert
Voir liste

Pain tranché



25€50

BUFFET SAVEURS

Crudités
2 choix - voir liste
Salade composée
2 choix - voir liste

Dos de cabillaud, sauce légère
Terrine maison au Vin Jaune
Buisson de rosette
Jambon sec italien

Filet de poulet à l'étuvée
Rôti de porc aux herbes
Rosbeef

Plateau de fromage
Comté - Morbier au lait cru - Brie

Dessert
Voir liste

Pain tranché



28€00

BUFFET GOURMAND

Crudités
2 choix - voir liste
Salade composée
2 choix - voir liste

Jambon aux herbes
Buisson de rosette
Terrine de foie de volaille à l'échalote
Mini pâté croûte bressan

Plat chaud
Coq au vin rouge, champignons lardons
OU
Souricette de porc au jus de thym
Ou

Saumon au Vin Rouge d'Arbois

Gratin comtois
Ou riz arlequin

Plateau de fromage
Comté - Morbier - Bleu

Dessert
Voir liste

Pain



31€50

BUFFET ATLANTIQUE

Crudités
2 choix - voir liste
Salade composée
2 choix - voir liste

Terrine de poisson à l'aneth en bûche
Saumon en Belle Vue
Jambon sec italien
Terrine maison au Vin Jaune

Plat chaud
Jambon à l'os sauce crème
champignons et morilles
Ou

Suprême de poulet au Vin Rouge
Ou

Grenadin de porc sauce Gaston Gérard

Pomme campagnarde gratinée au Comté

Plateau de fromage
Comté - Brie

Dessert
Voir liste

Pain tranché

