

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 2026 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 8.1 %.*



## 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.

# *Menu du terroir Jurassien*

## *Ajoulot*

### *Toetché à l'apéritif*

*Un gâteau à la crème salée traditionnel du canton du Jura*

*\*\*\**

### *Filets de truite saumonée mariné*

*Médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir*

*Pisculture Choulat Courtemaiche*

### *Filets de truite fumé*

*Pisculture Choulat Courtemaiche*

### *Crudités*

*\*\*\**

### *Risotto à la Tête de Moine*

### *Saucisse d'Ajoie*

*\*\*\**

### *Parfait glacé à la Damassine*

*Menu complet*

*51.00 frs*

*Menu sans saucisse d'Ajoie*

*44.00 frs*



# *Menu du terroir Jurassien des Franches - Montagnes*

## *Toetché à l'apéritif*

*Un gâteau à la crème salée traditionnel du canton du Jura*

*\*\*\**

## *Filets de truite de Soubey*

*aux fines herbes*

*Pisculture Choulat Soubey*

*Pommes nature*

*\*\*\**

## *Jambon à l'os des Franches—Montagnes*

*Boucherie Paratte Saïgnelégier*

*Gratin de pomme de terre*

*à la Tête de Moine*

*Fagots de haricots verts*

*\*\*\**

*Sabayon glacé à la Damassine*



*Menu complet*

*50.00 frs*

# LES ENTRÉES

## Les entrées froides

---

<i>Petite salade verte</i>	3.50
<i>Grande salade verte</i>	7.00
<i>Assiette de salade mêlée</i>	9.50
<i>Terrine Maison en manteau de poireau, Crudités</i>	16.00
<i>Les deux terrine BFM A la Bats et à la Mandragore, Crudités</i>	15.00
<i>Gravlax de saumon sauce aneth, Mesclun de salade</i>	19.00
<i>Trio de saumon</i>	20.00
<i>Gravlax, Tartare aux légumes croquants, Fumé (*)</i>	

## Les entrées chaudes

---

<i>Potage de saison</i>	7.50
<i>Feuilleté aux champignons</i>	14.00
<i>Cassolette de crevettes à l'ail</i>	16.50
<i>Filet de truite aux fines herbes</i>	18.00
<i>Pisciculture Choulat Soubey</i>	
<i>Pommes nature</i>	
<i>Filets de perches de Loë meunière</i>	21.00
<i>Pommes nature</i>	
<i>Filets de perches de Loë aux amandes</i>	22.00
<i>Pommes nature</i>	



**100% SUISSE**  
**LA PERCHE LOË EST ÉLEVÉE DANS UNE EAU DE MONTAGNE PURE**  
**ELLE NE CONNAÎT NI HORMONE DE CROISSANCE**  
**NI MÉDICAMENTS, NI ANTIBIOTIQUES**  
**De l'œuf au filet, la Perche Loë est entièrement suisse et traçable.**

# LES PLATS PRINCIPAUX

---

<i>Emincé de volaille au curry</i> <i>Riz Basmati</i> <i>Garniture de fruit (*)</i>	20.50
<i>Suprême de poulet au citron</i> <i>Nouilles au beurre</i> <i>Jardinière de légumes</i>	21.50
<i>Emincé de porc à la crème aux champignons</i> <i>Nouilles au beurre</i> <i>Jardinière de légumes</i>	22.50
<i>Risotto à la Tête de moine</i> <i>Avec Saucisse d'Ájoie</i> <i>Sans Saucisse</i>	29.50 23.00
<i>Filets de truites sauces aux fines herbes</i> <i>Pisculture Choulat Soubey</i> <i>Pommes nature</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	29.00
<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Spätzli Maison</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	26.50
<i>Rôti de porc Provençale</i> <i>Gratin de pommes de terre</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	24.50
<i>Jambon à l'os des Franches - Montagnes</i> <i>Gratin de pommes de terre</i> <i>Fagot de haricots verts</i>	26.00
<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>	28.50
<i>Rôti de bœuf lardé et mariner en basse température</i> <i>Pommes de terre purée</i> <i>Bouquetière de légumes</i>	29.00

## LES PLATS PRINCIPAUX

---

<i>Escalopes de porc à la crème aux champignons</i>	32.50
<i>Nouilles au beurre</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	
<i>Faux filet de porc en basse température</i>	33.50
<i>Sauce à la moutarde BFM</i>	
<i>Nouilles au beurre</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	
<i>Aiguillette de bœuf en basse température au Pinot Noir</i>	39.00
<i>Gratin de pommes de terre parfumé à la truffe</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	
<i>Fillets mignons de porc aux morilles</i>	44.00
<i>Pommes frites Maison</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	
<i>Roastbeef en basse température</i>	43.00
<i>Sauce béarnaise</i>	
<i>Pommes frites Maison</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	

## LES FONDUES

---

<i>La Fondue Paysanne</i>	38.00
<i>Poulet pané</i>	
<i>La Fondue Chinoise</i>	43.00
<i>Bœuf / Poulet / Cheval</i>	
<i>La Fondue Bourguignonne</i>	46.00
<i>Boeuf</i>	
<i>Les Fondues sont servies avec:</i>	<i>Salade mêlée</i>
	<i>5 Sortes de sauce Maison</i>
	<i>Pommes frites Maison</i>

# LES DESSERTS

---

<i>Assiette de fromage des Franches - Montanes</i>	9,00
<i>Tranche de glace avec crème (*)</i>	5,00
<i>Salade de fruits frais</i>	7,50
<i>Mousse au Tobleronne</i>	6,50
<i>Flan caramel Maison</i>	6,00
<i>Sabayon glacé à la Damassine</i>	9,50
<i>Vacherin glacé</i>	9,00
<i>Parfait glacé au Grand - Marnier</i>	9,00
<i>Tarte aux pommes</i>	5,50

## *Provenance de la viande*

<i>Porc</i>	<i>Suisse</i>
<i>Bœuf</i>	<i>Suisse</i>
<i>Poulet</i>	<i>Suisse</i>
<i>Veau</i>	<i>Suisse</i>

## *Provenance du pain*

<i>Pain</i>	<i>Suisse</i>
<i>Croissant</i>	<i>Suisse</i>