

Patrice CARQUILLE

BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR



03.81.50.19.29

BUFFET FROID (minimum 10 personnes)

15 € 00 TTC / pers.

Crudités en 250g

*Duo de saumon en médaillon et terrine, sauce cocktail
sur plateau, garni*

*Jambon cru en chiffonnade
Terrine et Pâté croute Maison*

*Bœuf braisé, basse température
Rôti de volaille aux herbes*



Patrice CARQUILLE

BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR



03.81.50.19.29

SUR COMMANDE

Volaille de Bresse

Ferme des Gravalons

Volaille des Landes "Label Rouge "

Viande de Bœuf de Franche-Comté

ou Origine France

Veau Bleu Blanc Cœur "Anjou Poitou "

Agneau Fermier de Pays



HORAIRES D'OUVERTURE

VENDREDI	23/12/22	8H00 / 19H00
VENDREDI	30/12/22	8H00 / 19H00
SAMEDI	24/12/22	8H00 / 19H00
SAMEDI	31/12/22	8H00 / 19H00
DIMANCHE	25/12/22	8H00 / 12H00

MENU INSTANT
20 € 00 TTC / pers. (minimum 4 personnes)

*Terrine de volaille aux Chanterelles
marinée au Sauternes*

*Morillade comtoise, sauce Forestière
Gratin dauphinois – jardinière de légumes*

MENU LA CARRIERE
30 € 00 TTC / pers. (minimum 4 personnes)

Médailлон de foie gras de canard au naturel

*Filet de sandre au vin jaune
Fondue d'épinards et rizotto*

*Carré de veau, crème du Pré Verdot et champignons
Purée de patates douces – fagot d'asperges vertes*

MENU LA DAME
25 € 00 TTC / pers. (minimum 4 personnes)

Duo de brochet et saumon en médaillon, garnis

Croute Forestière avec Morilles

*Suprême de pintade sauce au Poulsard
Timbale de chou-fleur et Romanesco
Gratin dauphinois*

MENU GRAND CRU
200 € 00 TTC / 5 pers.

Chiffonnade de jambon sec à la truffe d'été

*Duo de foie gras, nature en médaillon,
pomme séchée et sirop d'érable, en terrine*

*Marmite de Sandre et Saint-Jacques au Savagnin
sur lit d'épinards et mini-rizotto*

*Suprême et cuisse de chapon au Savagnin, éclats de Morilles
Pomme de terre Vigneronne-Jardinière de légumes d'Antan
Fagot d'asperges vertes*

LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard nature en médaillon (80g)	12 € 50 TTC/pers
Terrine de foie gras pomme-sirop d'Erable (80g)	12 € 50 TTC/pers
Terrine de volaille aux Chanterelles, marinée au Sauterne, garnie sur plat	7 € 50 TTC/pers
Duo de brochet et saumon en médaillon 1/2 Langouste garnie	10 € 50 TTC/pers selon cours
<u>Plateau dégustation</u> Bavarois de saumon, truite fumée Terrine de la Mer, Crevettes Marinades	10 € 90 TTC/pers

LES ENTREES CHAUDES

Croute Forestière avec Morilles (300g)	11 € 80 TTC/pers
Tourte Maison	15 € 80 TTC/pièce
Coquille Saint Jacques en Trois Noix	10 € 90 TTC/pers
Escargot frais "Le Petit Mercey"	9 € 90 TTC/dz

LES POISSON CHAUDS

Filet de Sandre <u>au vin jaune</u>	10 € 90 TTC/pers
Queue et Joue de Lotte <u>sauce Armoricaine</u>	10 € 90 TTC/pers
Boite de Saint-Jacques et Sandre <u>sauce au Savagnin</u>	11 € 50 TTC/pers
Dos de cabillaud <u>sauce Champagne</u>	9 € 80 TTC/pers

Tous nos poissons sont accompagnés de :

fondue d'épinard et mini-rizotto

LES VIANDES et VOLAILLES

Morillade Comtoise <u>sauce morilles et Paris</u>	10 € 90 TTC/pers
Carré de Veau façon tournedos <u>crème du Pré Verdot et champignons</u>	10 € 50 TTC/pers
Effiloché de bœuf Limousin cœur de Morilles <u>jus de Morilles</u>	11 € 50 TTC/pers
Mignon de veau <u>sauce foie gras</u>	10 € 90 TTC/pers
Poularde fermière rôtie à l'Ancienne <u>petits légumes et châtaignes (5-6 personnes)</u>	68 € 00 TTC/pièce
Suprême de pintade fermière <u>sauce au Poulsard</u>	8 € 50 TTC/pers
Suprême et cuisse de chapon en duo <u>crèmeuse au Savagnin</u>	10 € 90 TTC/pers

Boucherie Patrice CARQUILLE

Charcuterie-Traiteur

42, rue HAAG - 25000 BESANCON

Tel : 03.81.50.19.29 - Courriel : moi-louchebem@carquille.fr

LES GIBIERS

Gibier de Chasse, Chasseur de France

Tournedos de Biche dans le filet 10 € 90 TTC/pers

Saint Emilion et échalottes

Cuissot de Chevreuil à l'ancienne 88 € 00 TTC/pièce

(6-8 personnes)

Sauté de Marcassin, échine et épaule 9 € 80 TTC/pers

sauce Grand Veneur et Airelles

LES ACCOMPAGNEMENTS

3 € 00 TTC / unité

Purée de patates douces

Timbale de chou-fleur et Romanesco

Gratin dauphinois

Pommes dauphines

Pomme aux Airelles

Pomme de terre Vigneronne

Jardinière de légumes d'Antan

Fagots d'asperges vertes

Nous vous remercions de passer commande

pour le 24 et 25 décembre, avant le :

MERCREDI 14 DECEMBRE

pour le 31 décembre 2022, avant le :

MERCREDI 21 DECEMBRE

LES APERITIFS

Nordique à la Truite fumée 30 € 00 TTC / pièce

crème aux herbes

Ronde de Campagne aux Céréales, 35 € 00 TTC / pièce

charcuterie-fromage

Plateau prestiges en 30 pièces 35 € 00 TTC / pièce

5 canapés, 5 verrines, 5 navettes de cochonaille

5 briochettes miettes de crabe, 5 blinis truite à l'Aneth

5 foie gras sur pain d'épice

Point chaud en 30 pièces 35 € 00 TTC / pièce

5 Briochains Escargot, 5 Mini-Croque Monsieur

5 Mini-soufflés aux Morilles, 5 bouchées Comtoises

5 Gougères, 5 Mini-Tartelettes