

Menu 1

TERRINE DE CAILLE FOIE GRAS
confit d'oignon

ou

TERRINE DE POISSON AVEC PERLES DE LA MER



SUPRÊME DE VOLAILLE AU COMTÉ

ou

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE EN MILLE-FEUILLES
chaud



ACCOMPAGNEMENT
2 légumes au choix



DÉLICE GLACÉ



ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADINE



OPÉRA, CRÈME ANGLAISE

ou

FRAISIER, CRÈME ANGLAISE ET COULIS

ou

FRAMBOISIER, CRÈME ANGLAISE ET COULIS

ou

POIRIER, CRÈME ANGLAISE ET COULIS



31€ par personne

Menu 2

TERRINE DE SAINT-JACQUES SUR PETITES CRUDITÉS SAUCE GRIBICHE

ou

SALADE LANDAISE

ou

MELON AU MACVIN, JAMBON CRU ITALIEN



CROÛTE FORESTIÈRE

ou

PAVÉ DE SAUMON AU SAVAGNIN

ou

MÉDAILLON DE LOTTE, SAUCE AMÉRICAINE



DÉLICE GLACÉ



PAVÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE

ou

MAGRET DE CANARD AU MIEL D'ÉPICES

ou

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE ET SON FLEURON



ACCOMPAGNEMENT

2 légumes au choix



ASSIETTE DU FROMAGER ET SALADINE



MULTI-FRUILS AVEC COULIS

ou

MIROIR POIRE CHOCOLAT



35€ par personne



Photos non contractuelles, plaquette éditée en avril 2024



Menu 3

SALADE DE FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ ET ÉCREVISSSES *ou*
PANACHÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS ET SON CONFIT D'OIGNONS
ou **TARTARE DE SAUMON FUMÉ SUR BLINIS, MESCLUN,**
VINAIGRETTE BALSAMIQUE



MOUSSELINE DE TRUITE PARFUMÉE SAUCE HOMARDINE
ou **POÊLÉE D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS FRAIS**
AU SAVAGNIN ET SON FEUILLETÉ *ou* **FILET DE PERCHE**
AUX FINES HERBES ET SON FEUILLETÉ



DÉLICE GLACÉ



PAVÉ DE BOEUF AUX MORILLES *ou* **FILET DE VEAU**
FORESTIER MORILLES *ou* **GIGOLETTE DE DINDE CONFITE SAUCE**
FOIE GRAS



ACCOMPAGNEMENT
2 légumes au choix



ASSIETTE OU PLATEAU DU FROMAGER, SALADE,
VINAIGRETTE DE NOIX



ASSIETTE GOURMANDE
assortiment de 5 minis desserts avec sorbet, crème anglaise et coulis
ou **ENTREMETS CROUSTILLANT PRALINÉ/CHOCOLAT** *ou*
ENTREMETS CITRON/FRAMBOISE

38€ par personne





Menu 4

**TERRINE DE FOIE GRAS, CONFITURE DE FIGUE AUX ÉPICES
ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE**

*ou ASSIETTE DU PÊCHEUR : assortiment de minis poissons fumés,
petite salade à l'huile de noisette et sauce miel de sapin*
ou TERRINE DE CAILLE AU VIN JAUNE / MORILLES ET SA SALADINE



COQUILLE DE SAINT-JACQUES ET SON FLEURON 3 NOIX

ou
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS À LA CRÈME D'AIL SUR MESCLUN
ou
MOUSSELINE DE SAUMON, SAUCE CHAMPAGNE



DÉLICE GLACÉ



SOT-L'Y-LAISSE, VIN JAUNE ET MORILLES

ou
GIGOLETTE DE DINDE CONFITE SAUCE FOIE GRAS

ou
GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES

ou
**FILET DE SANDRE, VIN JAUNE ET MORILLES
AVEC SON CROUSTILLANT DE SÉSAME**



ACCOMPAGNEMENT

3 légumes au choix



**ASSIETTE OU PLATEAU DU FROMAGER, PETITE SALADE,
VINAIGRETTE DE NOIX ET RAISINS**



**ENTREMETS PARFUM AU CHOIX : FRAMBOISIER AVEC COULIS
*ou MULTI-FRUIITS ou MIROIR CARAMEL/POIRE SAUCE BEURRE SALÉ***



42€ par personne

Buffet de mariage



ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

7 variétés au choix parmi :

carotte, taboulé, riz niçois, salade piémontaise, betterave, céleri, taboulé tutti fruits, coleslaw, tomates/mozzarella, opéra, haricots verts, chou rouge, tagliatelles de saumon à l'aneth, fruits de mer, concombre, endives/pomme /Comté, perles marines, poireaux jambon, lentilles montbéliardes, chou/poulet.



FARANDOLES DE CHARCUTERIE

4 sortes au choix parmi :

Jésus, rosette, jambon, jambon cru San Daniel, coppa, bacon, jambon fumé à l'os, andouille, pancetta, salami, terrine maison, cuit ail, bresi.



POISSONS FROIDS

Dos de saumon, terrine de poisson, aspics crabe et crevettes bouquet.



VIANDES FROIDES

Rosbeef rôti, rôti de porc, chaud froid de poulet (possibilité de mettre de l'agneau)



PLATEAU DE FROMAGES ET SA SALADE GOURMANDE

DILIGENCE DE DESSERTS
PANIER DE FRUITS EXOTIQUES
MIGNARDISES ASSORTIES
MOUSSE CHOCOLAT
VERRINES ASSORTIES
CRÈME BRÛLÉE



PAIN, CAFÉ, THÉ

PIÈCE MONTÉE (supplément prix/personne)

Traditionnelle : 6,00€

Spéciale : 7,80€

37€ par personne

Barème annexe

Devis gratuit - Nous consulter

LOCATION DE VAISSELLE
(à l'unité et peut être rendue sale)



FRAIS DE DÉPLACEMENT - LIVRAISON

Dans un rayon de 40 km : 60€

De 40 à 50 km : 80€

Au-delà de 50 km : nous consulter



BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL



VINS : À ÉTABLIR EN FONCTION DU MENU



LOCATION DE CUISINE MOBILE





**SERVICE POUR L'APÉRITIF ET
REPAS DE MARIAGE**

Prévoir un serveur pour
50 personnes à l'apéritif

Prévoir un serveur pour
25 personnes pour le repas

POINSOT TRAITEUR

 57, rue de Vesoul
25000 BESANÇON

 03 81 50 29 13

 rpoinsot@traiteur-besancon.fr

 www.traiteur-besancon.fr