



S.A.R.L Patrice CARQUILLE
BOUCHERIE -CHARCUTERIE - TRAITEUR
42, rue Haag – 25000 Besançon
Tel : 03.81.50.19.29 – [courriel :moi-louchebem@carquille.fr](mailto:moi-louchebem@carquille.fr)
Siret 326 395 852 00014 – TVA FR 19 326 395 852
R.C.S.Besançon B 326 395 852

LES ENTREES FROIDES
Prix TTC / personne / sans service

| | |
|---|----------------|
| <i>Foie Gras de Canard au Naturel au 100g</i> | 10 € 90 |
| <i><u>Planche du Haut-Doubs</u></i> | 9 € 50 |
| <i>Jambon à l'os, Jambon cru fumé Braisé, Gésus de Morteau, Terrine de volaille Comté-Morteau</i> | |
| <i><u>Terrine de Légumes, Chiffonnade de Parme</u></i> | 8 € 50 |
| <i>coulis de tomate au Basilic</i> | |
| <i>Crudités de Saison : 250g en 5 sortes</i> | 5 € 80 |
| <i>Plateau de Charcuterie : 6 sortes</i> | 6 € 80 |

LES POISSONS FROIDS
Prix TTC/ personne / sans service

| | |
|---|--------------------|
| <i><u>Dégustation autour du Poisson</u></i> | 9 € 00 |
| <i>terrines de Saint-Jacques, brochette de Gambas, salade de Perles marines, saumon frais et fumé</i> | |
| <i><u>SUPPLEMENT</u> : boîte chaude de Saint-Jacques sauce Savagnin</i> | 5 € 00 |
| <i>Saumon Bellevue 10/12 personnes</i> | 11 € 00 |
| <i>Darne de Saumon et Dos de Cabillaud, garni</i> | 10 € 50 |
| <i>Mousseline de Poisson</i> | 8 € 80 |
| <i>herbes fraîches et miette de crabe</i> | |
| <i>½ Langouste garnie</i> | selon cours |