

Cocktail et apéritif

Canapés assortis : foie gras, mousse de poisson, saumon, tartare de légumes	0,90 €/pc
Mini briochin : chèvre, mousse de canard, mousse de poisson.....	0,90 €/pc
Sandwich club.....	0,90 €/pc
Mini pâté croûte bressan	17,00 €/kg
Mini poivron farci : thon, chèvre, anchois	3,00 €/100g
Noix de St Jacques marinée au citron et à l'aneth.....	3,00 €/100g
Cassolettes assorties.....	1,10 €/pc
Verrine (gaspacho, velouté aux cèpes, velouté de lentilles, tartare de légumes, saumon, St Jacques, écrevisses).....	1,10 €/pc

Minis salés chauds

Mini feuilleté d'escargot.....	0,90 €/pc
Mini polenta et jambon braisé au miel.....	0,90 €/pc
Mini boudin créole à l'ananas.....	0,90 €/pc
Gratiné de poisson.....	0,90 €/pc
Gougère.....	0,60 €/pc
Mini saucisse :	
- knack.....	10,00 €/kg
- boudin noir.....	10,00 €/kg
- boudin blanc.....	10,00 €/kg

Cassolette de St Jacques au curry.....	1,00 €/pc
Cassolette de chèvre et jambon cru.....	1,00 €/pc
Cassolette forestière	1,00 €/pc
Cassolette de cocktail de crevettes au parmesan	1,00 €/pc
Gratiné de patates douces.....	1,00 €/pc

Miches et brioches

Pain surprise assorti 35/45 pièces	22,00 €/pc
Pain surprise assorti 55/65 pièces	32,00 €/pc
Brioches assorties : fromage, charcuterie ou mousse de poisson.....	18,00 €/pc
Brioche royale : saumon fumé ou foie gras.....	25,00 €/pc

Les fruits déguisés

Boule de melon et jambon cru 24 pièces	14,00 €
Dés d'ananas et jambon 24 pièces	14,00 €
Dés de pomme et bacon 24 pièces	14,00 €

Les entrées froides

Foie gras de canard	150,00 €/kg
Foie gras d'oie	160,00 €/kg
Saumon fumé	55,00 €/kg
Persillé de saumon	27,00 €/kg
Duo marbré d'églefin et fusillé	27,00 €/kg
Prestige de bar et St Jacques au pain d'épice et pistache	33,00 €/kg
Marquise de lotte et écrevisses aux épinards	33,00 €/kg

Saumon Bellevue	8,00 €/pers
Brochet Bellevue.....	8,00 €/pers
Darne de saumon farcie et son médaillon de crabe, écrevisses et langoustines	6,50 €/pc
Darne de brochet	6,50 €/pc
Coquille de saumon sur méli-mélo de carottes, surimis et ananas	5,50 €/pc
Entremet d'églefin sur tartare de légumes.....	4,50 €/pc
Verrine de St Jacques poêlées sur lit de courgettes	3,90 €/pc
Duo de gambas sur douceur fromagère et concassé de carottes et céleri	3,90 €/pc
Velouté d'artichaut et sa julienne de saumon fumé.....	3,90 €/pc
Demi langouste à la parisienne.....	17,00 €/pc
Demi langouste royale (perles, crabe, crevettes cocktail et persil frais).....	17,00 €/pc
Bavaroise de saumon fumé au germe de soja sur lit de brunoise fraîche	4,50 €/pc
Impériale d'écrevisses et langoustines en couvé.....	3,50 €/pc
Carpaccio de veau	5,00 €/part
Cassolette de jambon fumé en chiffonnade et marrons braisés au miel	6,50 €/pc
Queue de bœuf en gelée et foie gras	3,50 €/pc
Macaron de foie gras et sa ganache chocolat	7,50 €/pc

Les entrées chaudes

Escargots de bourgogne (la douzaine).....	6,50 €/part
Cassolette d'escargots au mascarpone et savagnin	7,50 €/pc
Cassolette du poissonnier et son velouté d'échalotes.....	6,50 €/pc
Bambous de lotte au lard fumé et son velouté bourguignon	6,50 €/part
Coquille de St Jacques	6,00 €/pc
Ravioles de rie de veau aux cèpes	6,50 €/part
Caquelon de croûte forestière.....	6,00 €/pc
Caquelon de croûte forestière et morilles.....	9,00 €/pc
Caquelon de croûte aux morilles.....	12,00 €/pc
Bouchée à la reine	5,50 €/pc
Bourse de saumon aux petits légumes.....	4,50 €/pc
Délicatesse de confit de canard à l'orange	5,50 €/pc
Bulle exotique au filet de lieu jaune.....	7,50 €/pc

Les poissons

Filet de St Pierre cuisiné au champagne et sa julienne de légumes.....	10,00 €/part
Lotte et sa fondue d'échalotes.....	8,00 €/part
Carrelé de sandre et sa crème d'asperges.....	10,00 €/part
Carrelé de brochet sauce au Bourgogne « Les canottes »	10,00 €/part
Filet de dorade et ses queues de langoustines au vermouth	11,00 €/part
Carrelé de saumon et sa crème de poireaux	9,00 €/part
Gambas géante sauce brésilienne.....	9,00 €/part
Turban de filet de perche et son concassé de tomates confites	9,00 €/part
Rascasse sauce aux poivrons safranés.....	7,50 €/part
Rouget au café de Paris	9,00 €/part

Les viandes

Filet de bœuf brioché (pour 4 personnes minimum):

- sauce aux morilles.....	13,00 €/part
- sauce forestière	10,00 €/part
Veau morillade.....	9,00 €/part
T-bone de veau sauce maître d'hôtel	9,00 €/part
Grenadin de veau au miel, curry et citron.....	10,00 €/part
Carrelé de veau braisé sauce au cognac	9,00 €/part
Carrelé de biche aux airelles	10,50 €/part
Carrelé de sanglier aux girolles.....	9,00 €/part
Tajine de sanglier (façon navarin).....	7,50 €/part
Mitonné de biche sauce chasseur	8,50 €/part
Carré d'agneau sauce aux deux poivres	8,00 €/part
Carrelé d'agneau parfumé à l'origan.....	8,00 €/part
Estouffade de kangourou vigneronne.....	7,50 €/part

Les volailles et gibiers

Faisan forestier.....	11,00 €/part
Perdreau sauce pruneaux lardons	11,00 €/part
Pigeon sauce au cidre et poires	10,00 €/part
Coq mode St Hubert.....	6,50 €/part
Chapon sauce foie gras et champagne	10,00 €/part
Dinde forestière et morilles.....	10,00 €/part
Cuisse de canard au whisky et sirop d'érable	7,00 €/part
Magret de canard aux figues et pain d'épice.....	9,00 €/part
Cuisse de lièvre au romarin.....	8,00 €/part
Pintade aux cèpes.....	7,50 €/part
Caille sauce aux marrons et raisins confits au cognac	6,50 €/part

Les légumes

Gratin dauphinois.....	1,90 €/part
Pomme rôtie aux éclats de champignons et bacon.....	1,90 €/part
Poire rôtie en robe de lard.....	1,90 €/part
Fond d'artichaut à la jurassienne	1,90 €/part
Flan aux pépites de marrons.....	1,90 €/part
Fagot de haricots verts	1,90 €/part
Véritable pommes dauphine.....	1,90 €/part
Tagliatelles saveur champignons des bois	1,90 €/part
Aubergines braisées à l'huile d'olive et au thym	1,90 €/part
Panaché forestiers	1,90 €/part
Arlequin de légumes	1,90 €/part
Polenta	1,90 €/part
Flan de courgettes	1,90 €/part
Timbale de riz basmati.....	1,90 €/part
Patate douce soufflée au céleri et persil	1,90 €/part
Purée de brocolis.....	1,90 €/part



La Royale
Boucher - Charcutier - Traiteur

*Pensez à nos
spécialités bouchères
plus de 75 façons
de préparer la viande.
Pensez aussi à nos :*

*Fondues,
Brasérades,
Grillades*

25 rue de Belfort - 25000 BESANÇON
Tél. 03 81 80 42 19 - Fax 03 81 50 63 39

Ouvert du mardi au vendredi
De 7 h. 30 à 13 h. et de 15 h. 30 à 19 h. 45
Le samedi de 7 h. 30 à 13 h. et de 15 h. à 19 h. 45
Le dimanche de 8 h. à 12 h. 45

NOM :
PRENOM :
ADRESSE :
N°TEL :



La Royale
Boucher - Charcutier - Traiteur

DATE DE COMMANDE :
DATE DE RECEPTION :
HEURE RECEPTION :
NOMBRE TOTAL DE PERSONNES :

Nombre
personnes :

Menu Douceur

19 euros

Mise en bouche :

Trilogie de mise en bouche

Inscrire
nombre
de part



*Coquille de saumon sur méli-mélo de
carottes, surimis et ananas*

Ou

*Cassolette de jambon fumé en chiffonnade
et marrons braisés au miel*



Bouchée à la reine



Caille sauce marrons et raisins confits au cognac

Ou

Rascasse sauce poivrons safranés

Deux accompagnements au choix par personne :

Purée de brocolis

Timbale de riz basmati

Flan de courgettes

Véritable pomme dauphine

Nombre
personnes :

Menu Plaisir

24 euros

Mise en bouche :

Trilogie de mise en bouche



Foie gras mi-cru au calvados

Ou

Entremet d'églefin sur tartare de légumes



Bambous de lotte au lard fumé et son velouté bourguignon

Ou

Délicatesse de confit de canard à l'orange



Carrelé de sanglier aux girolles

Ou

Dinde forestière et morilles

Deux accompagnements au choix par personne :

Panaché forestiers

Gratin dauphinois

Polenta

Arlequin de légumes

NOM :
PRENOM :
ADRESSE :
N°TEL :



La Royale
Boucher - Charcutier - Traiteur

DATE DE COMMANDE :
DATE DE RECEPTION :
HEURE RECEPTION :
NOMBRE TOTAL DE PERSONNES :

Nombre
personnes :

Menu festif

26 euros

Mise en bouche :

Brochette de poulpes et poivron farci au thon
Mini suédois au guacamole et crevettes
Verrine de courgettes concassées et son écrevisse

Inscrire
nombre
de part

∞
Carpaccio de veau

Ou

Prestige de bar et St Jacques
au pain d'épice et pistaches

∞
Bulle exotique au filet de lieu jaune

Ou

12 escargots de Bourgogne

∞
Chapon sauce foie gras et champagne

Ou

Carrelé de biche aux airelles

Deux accompagnements au choix par personne :

Poire rôtie en robe de lard

Patate douce soufflée au céleri et persil frais

Flan aux pépites de marrons

Fagot de haricots verts

Nombre
personnes :

Menu royale

29 euros

Mise en bouche :

Cassolette de St Jacques à l'aneth
Cassolette de foie gras aux figues
Carpaccio de bœuf aux cinq baies

Inscrire
nombre
de part

∞
Macaron de foie gras et sa ganache chocolat

Ou

Homard entier et sa sauce au porto

∞

Cassolette du poissonnier
et son velouté d'échalotes

Ou

Ravioles de ris de veau aux cèpes

∞

Filet de bœuf voronoff

Ou

Magret de canard aux figues et pain d'épice

Deux accompagnements au choix par personne :

Pomme rôtie aux éclats de champignons et bacon

Tagliatelles saveur champignons des bois

Fond d'artichaut à la jurassienne

Aubergines braisées au thym et à l'huile d'olive