



Benoit Méline

— TRAITEUR —

Noël & Nouvel An





Apéritifs

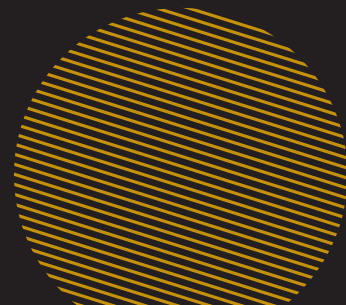
- ◆ **Miche surprise** (60 pièces environ)
(saumon fumé, mousse de canard, rosette et jambon cru) **40,00€/pièce**
- ◆ **Mini Burger gourmand** **1,40€/pièce**
- ◆ **Mini choux croquant à l'escargot** **1,40€/pièce**
- ◆ **Verrines douceurs de saison** **2,00€/pièce**
- ◆ **Mini feuilletés variés** **25,00€/kg**
- ◆ **Assortiment de 3 canapés** **2,60€/pers.**
(foie gras, grison, fromage frais)

Entrées froides

- ◆ Foie gras de canard et son confit 9,50€/part
- ◆ 1/2 Langouste à la parisienne 24,00€/part
- ◆ Médaillon de saumon garni 7,50€/part
- ◆ Médaillon de sandre garnie 8,20€/part
- ◆ Saumon fumé maison (100gr /pers.) 8,00€/part
- ◆ Mille feuille de saumon 7,50€/part
- ◆ Bavaois de saumon fumé et sa crème d'aneth 7,50€/part

Entrées chaudes

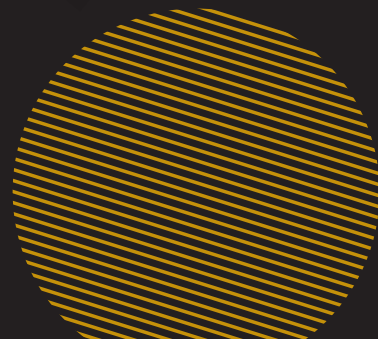
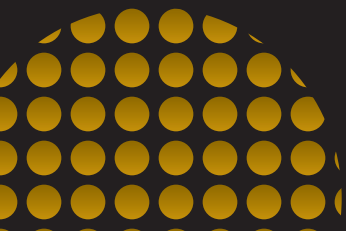
- ◆ Escargots de Bourgogne 7,50€/douzaine
- ◆ Bouchée à la reine (riz de veau, quenelle, cervelle, champignons) 6,00€/part
- ◆ Croûte aux morilles 11,00€/part
- ◆ Coquille St-Jacques 7,00€/part
- ◆ Cassolette d'escargots au Vin jaune 7,50€/part
- ◆ Tarte Lorraine 16,90€/kg
- ◆ Tarte Bressane 16,90€/kg
- ◆ Cassolette du pêcheur (saumon, crevette et St-Jacques) 7,20€/kg
- ◆ Cassolette royal de la mer (langouste, St-Jacques, crevette et sandre) 9,80€/kg



Poissons chauds



- ◆ Filet de truite aux morilles **9,50€/part**
- ◆ Filet de sandre au Vin jaune **9,20€/part**
- ◆ Lotte à l'armoricaine **11,00€/part**
- ◆ Dos de cabillaud à la fondue de poireaux **9,20€/part**
- ◆ Roulé de sol au Chablis **8,90€/part**
- ◆ Filet de bar au Chablis..... **9,20€/part**





Volailles chaudes

- ◆ Cuisse de chapon au Vin jaune 9,60€/part
- ◆ Moelleux de pintade aux morilles 9,90€/part
- ◆ Filet de canard aux morilles *ou griottines* 10,80€/part
- ◆ Cuisse de coq Vin Jaune morilles 9,10€/part
- ◆ Cuisse de canette au miel 8,90€/part
- ◆ Paupiette de volaille aux cèpes 9,00€/part

Viandes chaudes

- ◆ Filet de bœuf aux morilles 13,90€/part
- ◆ Morillade Comtoise (veau, morilles, Comté, Vin jaune) 9,80€/part
- ◆ Pavé de veau aux girolles 9,50€/part
- ◆ Noix de veau aux morilles 11,20€/part
- ◆ Paleron de veau au Mac Vin 9,80€/part



Gibiers



- ◆ Gigue de chevreuil grand veneur 9,50€/part
- ◆ Sauté de cerfs aux petits oignons 9,20€/part
- ◆ Pavé de biche aux aïelles 9,40€/part
- ◆ Mignon de cerf aux trompettes 9,60€/part



Garnitures

- ◆ Fagot de haricots vert (2 /pièces) 2,50€/part
- ◆ Risotto aux tomates confites 3,00€/part
- ◆ Gratin Comtois (pommes de terre, oignons, lardons, morbier)..... 2,60€/part
- ◆ Pommes dauphines (3 pièces/personnes) 2,90€/part
- ◆ Gratin dauphinois 2,50€/part
- ◆ Rösti 2,80€/part
- ◆ Gratiné de potimarron et céleri..... 2,90€/part



Menu de fête

18.00/pers.

Bavarois de saumon fumé
Cuisse de canette aux miel
Gratin de potimarron et céleri



Menu de fête

27.50/pers.

Foie gras de canard se son confit
Cassiolette du pêcheur
Cuisse de coq aux Vin Jaune et morilles
Risotto aux tomates confites et
fagots de légumes

Menu du chef

33.50/pers.

Assortiment apéritif (6 pièces/personnes)
Milles feuilles de foie gras et pain d'épices
Filet de bar au Chablis
Filet de canard aux morilles
Gratin comtois et fagot de légumes



Benoît Méline

TRAITEUR

5 place de la République • VESOUL
03 84 75 30 94

Menu Noël

22-12-2025

Menu
Nouvel An

29-12-2025

visuels non contractuels - Suggestions de présentation - Photos : Pexels.com - Unsplash.com

Imprimé par **MAX**Communication. Ne pas jeter sur la voie publique. Merci 