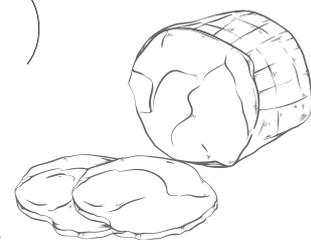
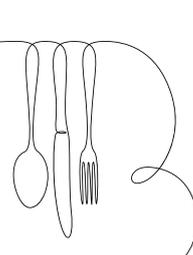


B

LOISEAU
DU TEMPS®



Semaine des produits Gourmands de Franche-Comté

Du 17 au 20 décembre

“Loiseau du Temps” à Besançon met à l’honneur les produits **Franc-Comtois** en collaboration avec le **GPPR*** et la **présence de Blanche Loiseau la marraine.**

***Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux.**

Du mardi au vendredi : un produit différent est mis en avant chaque jour (dans le menu déjeuner et à la carte).

Samedi : un **dîner de gala** avec une animation exclusive.



LES PRODUITS
GOURMANDS
DE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

france
bleu
besançon



Loiseau du Temps
Place de la Révolution
25000 Besançon
03 81 48 64 05

Mardi 17 :

Le jambon de Luxeuil

Velouté de pleurote de la boucle et
jambon de Luxeuil

Gnocchi mont d'or et fricassé de
champignons

Foret noire a la griottines de
Fougerolles

Vins : **Domaine Courbet**

Côtes du Jura « tradition » 2021 blanc

Mercredi 18 :

Le Bleu de Gex

Pommes dauphine d'escargot et Bleu
de Gex

Choux farcis à la saucisse de Morteau
et jus corsé

Crème brulée au macvin

Vins; **Domaine Pignier**

Côtes du Jura « Trousseau » 2022

Jeudi 19 :

Le Mont d'or

Velouté de pleurote de la boucle et jambon
de Luxeuil

Gnocchi, mont d'or et fricassé de
champignons

Foret noire a la griottines de Fougerolles

Vins : **Domaine Courbet**

Côtes du Jura « tradition » 2021 blanc

Vendredi 20 :

La saucisse de Morteau

Pommes dauphine d'escargot et Bleu de
Gex

Choux farcis à la saucisse de Morteau et
jus corsé

Crème brulée au macvin

Samedi 21 :

Dîner de gala avec le Comté et Vins du Jura

Mise en bouche : truite fumée, pommes dauphine d'escargot
bleu de Gex, chiffonnade de jambon de Luxeuil

Velouté de pleurote de la boucle et jambon de Luxeuil

Gnocchi, mont d'or et fricassé de champignons ou choux
farcie à la saucisse de Morteau

Dégustations de plusieurs Comté

Foret noire a la griottines de Fougerolles

*Nous pourrons compter sur la présence de certains fournisseurs
et du GPPR ! Animations, cadeaux et surprises à la clé.*