

Carte traiteur 2024

BUFFET FROID : 32€ PAR PERSONNES

LES ENTRÉES :

Le saumon glacé en Bellevue
Le plateau Nordique
Avocats aux crevettes
Tomates Niçoises
La salade marine
La terrine maison

LES CRUDITÉS :

La salade aux lardons
La ronde des crudités

LES VIANDES :

La pièce de bœuf en croute
La poularde en chaud-froid
Le jambon fumé

LE DESSERT :

1 Gâteau au choix sur notre Carte traiteur

Notre carte traiteur

APÉRITIF

- Feuilletés chaud, la pièce 0,95€
- Feuilletés froids, la pièce 0,95€
- Pain surprise 50 Sandwiches 50€
- Verrine pour cocktail (carpaccio St jacques, foie gras...) 2,50€

ENTRÉES FROIDES EN ASSIETTE

- Terrine Maison et sa confiture d'oignons 12€
- Salade-crudités 5€
- Assiette de Foie gras de canard (50g) 16€
- Trio de saumon, crudités (mariné, fumé, rillettes) 14€
- Carpaccio de saumon à l'aneth 15€
- Salade mêlée de foie gras, St Jacques, écrevisses marinées 19€
- Homard en Bellevue 43€

ENTRÉES CHAUDES

- Flamiche au Maroilles 11€
- Petite flamiche 8€
- Pain perdu de rouget au caviar d'aubergine - la part 14€
- Ris de veau en cocotte de lutée - la part 18€
- Brochette de St Jacques à l'aigre doux - la part 18€

LES VIANDES (la part)

- Magret de canard au miel 15€
- Canette rôtie aux fines épices et navets 16€
- Souris d'agneau braisée à la bière de Chimay 15€
- Pavé de veau au Maroilles 16€
- Carré d'agneau rôti à la fleur de thym 18€
- Longe de porc au cidre 13€
- Filet de bœuf en croûte sauce périgueux 18€

LES POISSONS (LA PART)

- Rôti de sandre fourré au jambon cru à l'aneth 16€
- Filet de bar à la concassée de sardine 17€
- Escalope de saumon à la fondue de poireaux 15€
- Lotte aux petits légumes 19€
- Pavé de turbot à la crème d'estragon 19€

DESSERTS (la part : 5,50€)

- Vacherin glacé vanille-framboises
- Opéra
- Délice aux 3 chocolats
- Forêt noire
- St Honoré
- Tarte tatin
- Fraisier
- Framboisier
- Tarte aux pommes
- Tarte amande-framboises
- Crumble aux poires caramel au beurre salé

- Mignardises sucrées - la pièce 1,50€

SUPPLÉMENT

- Petit pain blanc (35g pièce) 0,95€
- Baguette 1,20€
- Confiture d'oignon (les 200g) 5€

- Tous nos plats sont accompagnés de ses petits légumes et un féculant
- Le chef peut également vous cuisiner un plat de votre suggestion (pour un minimum de 10 personnes)
 - A partir de 500€ de commande, livraison gratuite sur un rayon de 40km. Autrement nous consulter.
 - Caution pour assiette : 5€
 - Acompte : 50% à la commande