



Château de la Motte

14 rue de la Motte - 59740 LIESSIES FRANCE - Tél : +33 (0) 327 618 194 - Fax : +33 (0) 327 618 357

CARTE TRAITEUR 2016

BUFFET FROID : 24 € par personne

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 Croûte
- La Poularde en Chaud-Froid
- Le Jambon Fumé

Le Dessert :

- 1 gâteau au choix sur notre Carte Traiteur

NOTRE CARTE TRAITEUR

APÉRITIF

- Feuilletés chauds, la pièce **0,75**
- Feuilletés froids, la pièce **0,75**
- Pain Surprise 50 Sandwiches **45,00**
- Verrine pour Cocktail **1,50**
- (Carpaccio St Jacques, rouget en courgettes...)*

ENTRÉES FROIDES EN ASSIETTE

- La Terrine Maison et sa confiture d'oignons **8,00**
- Salade-crudités **4,50**
- Assiette de Foie gras de Canard (50g) **13,00**
- Trio de Saumon, crudités (mariné, fumé, rillettes) **11,00**
- Carpaccio de Saumon à l'aneth **10,00**
- Salade mêlée de foie gras, St Jacques, écrevisses marinées **14,00**
- Homard en Bellevue **35,00**

ENTRÉES CHAUDES

- La Flamiche au Maroille **8,50**
- La petite Flamiche **7,50**
- Pain Perdu de Rouget au Caviar d'Aubergine - la part **11,00**
- Les ris de veau en Cocotte de Lutée (la part) **15,00**
- Brochette de St Jacques à l'aigre doux (la part) **15,00**

LES VIANDES (la part)

- Magret de Canard au Miel **13,00**
- Canette rôtie aux fines Épices et Navets **14,00**
- Souris d'Agneau Braisée à la Bière de Chimay **14,00**
- Pavé de Veau au Maroilles **15,00**
- Carré d'Agneau rôti à la Fleur de Thym **16,00**
- La Longe de Porc au Cidre **10,00**
- Filet de Bœuf en Croûte Sauce Périgieux **17,00**

LES POISSONS (la part)

- Rôti de Sandre Fourré au Jambon Cru à l'Aneth **14,00**
- Filet de Bar à la Concassée de Sardine **14,00**
- Escaloppe de Saumon à la Fondue de Poireaux **13,00**

- Lotte aux Petits Légumes **17,00**
- Pavé de Turbot à la Crème d'Estragon **17,00**

DESSERTS (la part : 4 €)

- Le Vacherin Glacé Vanille-Framboise
 - L'Opéra
 - Gâteau aux 3 Chocolats
 - La Forêt Noire
 - Le St Honoré
 - La Tarte Tatin
 - Le Fraisier
 - Le Framboisier
 - La Tarte aux Pommes
 - La Tarte Amande-Framboise
 - Tiramisu aux Framboises
 - Crumble aux Poires Caramel au Beurre Salé
-
- La Tarte aux Pommes - la part **3,00**
 - Mignardises Sucrées - la pièce **0,755**
-
- Petit Pain Blanc (35g pièce) **0,60**
 - Baguette **1,10**
 - La confiture d'Oignon (les 200 g) **4,20**
-

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE PETITS LÉGUMES

- 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 40 km. Autrement, nous consulter.
- Caution pour assiette : 5 €.
- Acompte : 50 % à la commande.
- Pour toute commande supérieure à 400 € une remise de 5% sera effectuée.

IMPRIMER

FERMER