



VOS REPAS DE FETES 2021/2022

*Que ce soit pour Noël ou Nouvel an,
nous vous proposons le meilleur de nous même
Amuses bouches, entrées, plats et accompagnements
seront nous l'espérons à la hauteur de vos attentes.*

**Suggestions des Papilles
Gourmandes**



Nos cuisiniers cuisinent

et réalisent pour vous....



MISES EN BOUCHE

Coffret apéritif festif à picorer (3x7 soit 21 pièces)
le coffret 19.95€

coppa, boeuf séché, verrine cube de fromage,
brochette anti pasti, gressin,
tomate cerise, mini wrap foie gras

Pain préfou (15 toasts)

6.95€ au choix

préfou tomate séchée et basilic
préfou ail et fines herbes



Pain surprise (40 toasts)

charcuterie fromage 34.95 €
au poisson 5€ de plus

Assortiment de mini boudins (12 unités)

6.00€

blancs nature, forestier et boudin noir



Plateau Apéritif (8 pièces)

14.95€

2 coupelles bambou d'émincé de jambon Serrano au parmesan
2 verrines de tartare de duo de saumon gravlax et fumé
2 mini burgers mousson de canard et magret fumé
2 verrines de tartare de légumes

APÉRO-KIDS

12 PIÈCES 9.95€

6 feuilletés saucisses
6 mini quiches lorraine



Nos entrées réalisées

par nos cuisiniers....



Papillandises

les ENTREES Froides

- Ananas surprise: ananas, crevettes, sauce whisky.....5.95€ pièce
Les Saumons avec garniture et toasts,
- Saumon Fumé maison.....7.50 € les 100 grs
- Saumon Gravlax.....7.50 € les 100 grs
- Tartare aux 2 Saumons.....6.95 € les 100 grs
- Saumon Bellevue et ses perles marines.....5.95€ la pièce
Les Foies Gras (et sa garniture) environ 60grs
- Foie Gras au Sauternes.....6.95€ la part
- Foie Gras figues confites.....6.95€ la part
- Foie Gras au coeur de pomme granny.....6.95€ la part
- Foie Gras façon Lucullus au boeuf séché.....6.95€ la part



les ENTREES Chaudes

- Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces.....7.50€ la part
- Cassolette de Saint-Jacques Terre/mer au serrano.....6.95€ la part
(consigne cassolette 1.00€)
- Coquille Saint-Jacques champignons crevettes.....5.95€ la part
(consigne coquille 1.00€)
- Feuilleté aux Ris de veau sauce au jus de morilles.....6.90€ la part
- Tourte de St Jacques ris de veau.....6.95€ la part
- Aumônière de st jacques.....6.95€ la part
- Crêpe aux fruits de mer.....3.95€ la part
- feuilleté saumon épinard.....5.95€ pièce
- plateau de 12 escargots Maître d'hôtel.....7.50€ pièce

les ENTREES Végés 2.95€ pièce

Tatin provençal.
terrines de légumes
Quiche de courgette - épinard
brochette d'arancini aux tomates confites

*Nos plats réalisés
par nos cuisiniers....*

NOS PLATS

- Pavé de Boeuf "Hereford" maturé façon Rossini et son croustillant multicéréales12.95€ pièce
- Pavé de cerf aux framboises..... 11.90€ pièce
- Jambon artisanal aux brisures de truffe sauce madère.....7.95€ pièce
- Chapon rôti "cuisse et blanc " sauce champagne11. 95€ pièce
- carré d'agneau en croûte de pain d'épices.....10.95€ pièce

le poisson en plat

- pavé de cabillaud mariné au jus de thym11.95€ pièce

**LES ACCOMPAGNEMENTS
2€ LA PIÈCE**

- Rose de pomme de terre
- Gratin aux cèpes
- Tartelette de confit d'endive
- Duchesse de pomme de terre
- Pomme aux airelles
- Pomme de terre ana
- Lasagnes de légumes
- Lingot de polenta
- Millefeuille de légumes
- Poêlée forestière et fèves
- endives au chorizo et clémentines
- risotto forestier



Papillandises



*Nos menus réalisés
par nos cuisiniers....*

MENU A 26.90€

mini religieuse de boudin blanc au foie gras
mini brioche ris de veau

Opéra de foie gras à la gelée de fruits rouges
ses toasts et son confit d'oignon
ou

Cassollette de St jacques Terre et Mer
sur sa fondue de poireaux et son croustillant de serrano

Duo de suprême de chapon et son croustillant de chapon
à la poêlée de cèpes

ou

Pavé de Boeuf rossini et sa croute céréale
jus corsé aux brisures de truffe

Rose de pomme de terre
Bavarois de légumes

MENU A 19.90€

Duo de blinis au saumon
Duo de mini wraps foie gras

Brochette Terre et Mer gambas chemisée de boeuf séché fumé
et sa salade de légumes au soja

ou

Brioche garnie suprême de chapon

Mignon de dinde Farcie aux fruits secs de Noel
gaufre de pomme de terre
poêlée de légumes d'antan

BOX KID À 7.95€

Pizza ball

Burger de Steak de poulet ou 5 nuggets maison.

Crousti de pomme de terre
surprise de Noël



Les préparations réalisées

par vos Bouchers !

- Pavé de Black Angus Maturé viande locale.....49,95€ le kilo
- Ris de veau frais.....44,95€ le kilo
- Pavé ou Rôti de Cerf viande en élevage local.....49,95€ le kilo
- Carré d'agneau à la française..... 29,95€le kilo
- Côte à l'os de bœuf Angus maturée.....44,95€ le kilo
- Chapon : volaille locale
- Demi Chapon désossé farci
- Pintade nourrie au lait local
- Rôti de pintade désossée farcie porto
- Dinde ou Rôti de dinde farcie (selon votre choix)
- Poularde
- Caille
- Galantine

NOUS VOUS
PROPOSONS DE FARCIR
VOS VOLAILLES POUR
1€ DE PLUS AU KILO

Farce foie gras, porto, forestière



- Boudin blanc forestier, à la truffe
- Boudin noir
- Foie gras frais

Petites attentions pour plus de plaisirs

VOS COMMANDES SONT À PASSER AVANT LE DIMANCHE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL ET
AVANT LE DIMANCHE 26 DÉCEMBRE POUR LA SAINT SYLVESTRE

LES OUVERTURES

LES VENDREDIS 24 ET 31 DECEMBRE : 7h30-17h00

Fermé les 25 décembre, le 1er et le 2 janvier 2022

Ouvert le dimanche 26 décembre 8h30-12h00

Par avance

Nous vous souhaitons par avance nos meilleurs voeux pour
cette nouvelle année



Papillandises



1 résidence de la mairie 62500 Tatinghem -
www.papillandises.fr - papillandises@orange.fr
<https://papillandises-commande.fr/>

03 21 88 84 22