



## 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 multicéréales .....12.95€ 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 champagne .....11. 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 thym .....11.95€ 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



*Papillandises*



# 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



Papillandises



*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



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

**03 21 88 84 22**