

Mise en bouche

FROID

- Plateau 18 mini blinis : tartare tomate/saumon - magret de canard fumé
tamara de cabillaud 19.95€
- Plateau de 20 mini navettes cocktail au jambon 17.95€
- Plateau de 16 Tapas tomate séchée/jambon cru/fromage 19.95€
- Plateau de 24 canapés (charcutier traiteur) 24.95€
- Pain surprise: brioche de la mer au crabe(environ 40 toasts) 34.95€
- Pain surprise: de campagne charcutier (environ 60 toasts) 34.95€
- Verrines cocktail x 16 : saumon, mini ratatouille,
guacamole, fèves, tartare de tomate 24.95€

A CHAUFFER

- Assortiment de 24 mini tartelettes : Lorraine, Maroille, Comté, saumon,
pizza 19.95€
- Plateau de 24 mini bouchées : mini brioche escargot - mini croque
monsieur- gougère-tartelette st jacques 24.95€



Entrée

ENTRÉES FROIDES

- Cassoline de tartare de saumon au vinaigre de citron, basilic... 6.95€
- Cassoline de tartare de Saint-Jacques marinés aux agrumes... 6.95€
- Assiette de salade gourmande de foie gras aux perles balsamiques, fines tranches de magret de canard fumé. 8.95€
- Assiette de foie gras aux figues et toasts gourmands 8.95€
- Timbale de Saint-Jacques et d'écrevisses aux agrumes accompagnée de perles nacrées..... 7.95€
- Demi homard accompagné d'un pressé de pommes au Saint-Jacques .
..... 8.95€

L'ACCOMPAGNEMENT PARFAIT DE VOS FOIE GRAS

- Verrine de perles de sauternes 4.95€
- Verrine de perles balsamique..... 4.95€
- Confit de figues (140 grs) 3.95€
- Confit d'oignons (130 grs) 3.95€

ENTRÉES CHAUDES

- Papillote de cabillaud, Saint-Jacques crème d'écrevisses 7.95€
- Cocotte de brioche aux fruits de mer 6.95€
- Brioche de ris de veau braisé aux cèpes 7.95€
- Fondue de crème de homard en croûte et saumon 8.95€
- Émincé de chapon en croûte 6.95€
- Tourte de Saint-Jacques aux ris de veau 5.95€
- Feuilleté de volaille aux cèpes et foie gras 5.95€
- Douzaines d'escargots de Radinghem 6.95€
- Coquilles Saint-Jacques 5.95€

NOS ENTRÉES CUISINÉES

EN CASSOLETTES . 7.45€ et consigne de 1,50€ en sus

- Pavé d'omble chevalier grillé coté peau et ses crevettes
- Cassolette de Saint-Jacques, rouget, crevettes sauce homardine
- Cassolette de saumon gambas aux agrumes
- Cassolette de blanquette de Saint-Jacques
- Cocotte de Saint-Jacques aux légumes
- Cocotte de navarin de Saint-Jacques lutée
- Cassolette de ris de veau aux cèpes

Les Plats cuisinés

Tarif à la part

- Pavé de boeuf Angus sauce foie gras 11.95€
- Tournedos de magret canard au coeur foie gras. 11,95€
- Carré d'agneau 3 côtes grillées croûte d'ail aux fines herbes 10,95€
- Pavé de chapon désossé sauce aux cèpes 12.95€
- Canon de gigot maître d'hôtel 9.95€
- Estouffade de cerf aux fruits secs 8.95€
- Noix de jambon de Noël. 8.95€
- Pavé de cerf cuisiné sauce grand veneur 11.95€
- Pavé de chapon désossé avec son médaillon de farce, sauce aux cèpes .12.95€

Les Accompagnements

2.00€ la pièce

- Mini bocaux de purée de céleri, butternut, carotte, au choix.
- Mini bocaux de pomme de terre "Bleu d'Antan".
- Timbale de patate douce aux marrons confits
- Poire au vin de Noël
- Pomme aux airelles
- Lingot de Polenta (maïs : donc sans gluten)
- Tartelette de carotte coeur de Vitelotte
- Fondant de pomme de terre vitelotte aux amandes.
- Pomme de terre éventail rôtie



Les viandes de votre maître artisan boucher

Sélectionnées dans notre région

Volailles et Viandes d'exception maturées :

- Angus, Hereford, Blonde d'Aquitaine.
- Chapon, dinde, poularde, pintade, caille
- les volailles farcis pour 1 € de plus au kilo.
- Nos farces festives

les rôtis festifs :

- Rôti de chapon
- Rôti de dinde farci
- Pintade désossée



Menu à 19,90€

MISES EN BOUCHE

Mini panini à l'italienne
Mini brochette anti-pasti

ENTRÉES

Cocotte de navarin de Saint-Jacques lutée
OU
Tourte de Saint-Jacques aux ris de veau

PLATS

Gigotine de pintade laquée aux fruits secs
Pomme de terre en éventail
Poêlée de légumes maraîchers
Galantine de cerf



Menu à 26,90€

MISES EN BOUCHE

Mini bouchée de foie gras
Mini blinis thon aux oeufs de capelan

ENTRÉES

Cassiolette de Saint-Jacques et langoustines feuilleté aux céréales
OU
Assiette de foie gras maison au perles de Sauternes

PLATS

Pavé de chapon désossé sur son médaillon de farce fine
OU
Carré d'agneau 3 côtes en croûte de beurre d ail
Pomme de terre rôtie farcie de purée bleue d'Antan accompagnée de ses légumes glacés
Galantine de cerf

