

# Carte de fin d'année 2019



Prix nets TTC  
à enlever sur place

Présentation comprise  
sur plat jetable.

Si vous désirez une  
présentation plat porcelaine,  
une caution de 40€ par plat  
sera demandée.

## Entrées Chaudes

Crème de St Jacques .....	4,50€
Briochette d'escargot et sa crème ciboulette par 10 .....	11,50€
Croustillant de ris de veau aux Morilles .....	18,20€
Picata de ris de veau Maréchal (pointe d'asperges verte) .....	16,20€
Talmouse de St Jacques aux senteurs du sud.....	10,50€
Cœur de lieu sur lit de poireaux .....	6€
Brochette de St Jacques (fraiche), petits légumes et quenelle de risotto au parmesan .....	14,80€
Tatin de boudin blanc au Maroilles.....	6,80€

## Entrées Froides

Assiette de cochonnailles du pays aux fruits .....	7€
Foie gras Maison 50gr et son chutney de figues toast .....	14€
Demi-Avocat au thon.....	4,80€
Demi-avocat au crabe crevettes.....	6,80€
½Ananas au crabe (surimi) et crevettes grises.....	9€
Saumon fumé à la Maison, quenelle d'avocat et son pain perdu .....	13,50€
Médaille de saumon frais, petits légumes .....	7€
1/2 Langouste en belle vue.....	18€
Homard en belle vue .....	32€ pour deux pers.

# Carte de fin d'année 2019



Prix nets TTC  
à enlever sur place

Présentation comprise  
sur plat jetable.

Si vous désirez une  
présentation plat porcelaine,  
une caution de 40€ par plat  
sera demandée.

## Plats Cuisinés

Deux légumes compris avec nos plats - Au choix du chef élaboré suivant la saison

Suprême de chapon fermier label rouge farci, sauce foie gras .....	15€
Dinde fermière label rouge mitonnée à l'ancienne .....	13,50€
Suprême de pintadeau farci sauce morilles .....	11,80€
Magret de canard au miel et figues rôties.....	13€
Filet mignon aux poires.....	12,30€
Agneau de 7h jus au thym .....	15€
Jambon à l'os sauce Porto ou Champagne.....	9,80€
Filet de saumon, son croustillant, écrasé de vitelotte.....	10,50€

## Supplément de légumes au choix..... 1,50€

Pommes de terre : campagnarde, chaumière, écrasé de pomme de terre à la crème,  
Pomme Darphin, gratin Dauphinois

½ tomate provençale, fagot de haricots verts, flageolets à la crème d'ail, endives  
braisées, choux rouge à la Lilloise, carottes Vichy, salsifis à la crème, tomates farcies  
aux légumes du soleil

## Pour les enfants..... 10€

Ficelle Picarde (sans champignons)

Escalope de volaille cordon bleu, pommes duchesse et petits pois carottes

*Carte*  
*de fin d'année*  
**2019**



*Prix nets TTC*  
*à enlever sur place*

*Présentation comprise*  
*sur plat jetable.*

*Si vous désirez une*  
*présentation plat porcelaine,*  
*une caution de 40€ par plat*  
*sera demandée.*

*Nos menus*

*À partir de 4 personnes - Sauces assorties comprises*

*Menu à 20,50€ - À composer - 2 légumes compris -*

*Demi-avocat au crabe et crevettes*

*ou*

*Filet de poisson de saison sur sa fondue de poireaux*

*Jambon à l'os, florentine sauce Madère,*

*ou*

*Suprême de volaille à la fleur de thym*

*Salade mêlée*

*Menu à 25€*

*Médaille de saumon frais, petits légumes, sauce cocktail*

*Boudin blanc aux pommes flambé au Calva*

*Suprême de pintadeau farcie, sauce aux champignons des bois*

*Salade mêlée aux noix*

**Carte**  
**de fin d'année**  
**2019**



*Prix nets TTC*  
*à enlever sur place*

*Présentation comprise*  
*sur plat jetable.*

*Si vous désirez une*  
*présentation plat porcelaine,*  
*une caution de 40€ par plat*  
*sera demandée.*

**Menu à 33€** - À composer - 2 légumes compris

**L'entrée froide :**

*Saumon fumé, quenelle d'avocat et son pain perdu*

*ou*

*Salade des Landes (jeunes pousses, foie gras, asperges et magret fumé)*

**Le plat chaud :**

*Cœur de faux filet, sauce Sarladaise & ½ pommes aux airelles*

*ou*

*Magret rosé, figues rôties au miel, sauce figue*

*Salade mêlée et trois fromages affinés*

**Menu à 39,50€** - À composer - 2 légumes compris

**L'entrée froide :**

*Tranche de foie gras maison, confit d'oignon et sa brioche*

*ou*

*½ homard en belle vue*

**L'entrée chaude :**

*Briochette d'escargot et sa crème ciboulette*

*ou*

*Talmouse de St Jacques aux senteurs du sud*

**Le plat chaud :**

*Cœur de filet de bœuf sauce morilles*

*ou*

*Gigot d'agneau de 7h*

*Salade mêlée aux noix et 5 fromages affinés*

# Carte de fin d'année 2019



Prix nets TTC  
à enlever sur place

Présentation comprise  
sur plat jetable.

Si vous désirez une  
présentation plat porcelaine,  
une caution de 40€ par plat  
sera demandée.

## Canapés - Pains Surprise - Verrines maison

- Présenté sur plateau jetable - Verrines avec couverts jetables compris

### Canapés

- Assortiment de canapés prestige Maison, mini-clubs et mini-wraps Plateau de 50 pièces..... 47€
- Assortiment de canapés prestige Maison Plateau de 30 pièces ..... 27€
- Assortiment de mini Wraps Maison Plateau de 30 pièces..... 27€
- Assortiment de mini Clubs Maison Plateau de 30 pièces..... 27€
- Navettes au lait garnies 20gr assorties jambon, fromage, mousse de foie Plateau de 40 pièces..... 39 €
- Navettes composées 30gr salade, tomates, crudités, crabe, poulet, fromage, etc... Plateau de 40 pièces..... 47 €

### Pain Surprise 48 toasts

- Bayonne, saumon fumé, fromage et mousson de canard ..... 31,50€
- Au crabe et saumon fumé ..... 40,50€
- Au foie gras ..... 44,50€
- Au saumon fumé ..... 44€

### Verrines Maison - À partir de 30 pièces assorties

Tout un assortiment de verrines du Chef élaboré suivant la saison

- Verrines aux légumes du soleil La pièce ..... 1,70€
- Assortiment de verrines de fête La pièce ..... 1,90€