

# Michel Lesnes

## Votre Traiteur Artisan

Boucher - Charcutier - Volaille

Fait  
Main

*Toutes nos préparations*  
sont créées et fabriquées  
par nos soins dans nos ateliers !

*N'hésitez pas à nous consulter,*  
nous assurons toute l'année une gamme variée de plats cuisinés maison.  
Buffets froids, entrées et menus, méchouis, poêlées géantes  
à votre disposition pour vos banquets.

**1** VALENCIENNES  
03 27 41 43 27

**2** PRESEAU  
03 27 27 36 94

**3** HASPRES  
03 27 25 65 61

[www.michellesnes.com](http://www.michellesnes.com)

## > Apéritif / Cocktail / Vin d'Honneur

**Pensez à réserver !**

- **PAIN SURPRISE** *LE PAIN DE 40 PIECES*

CHARCUTERIE • FROMAGE

SAUMON FUME 29,50 €

GRAND LARGE (THON • CRABE • SALADE) 39,50 €

FRAICHEUR JAMBON *LE PAIN DE 48 PIECES* 38,50 €

(SALADE • MAYONNAISE • JAMBON • CORNICHON) 35,50 €

POULET CURRY SALADE 39,50 €
- **PAIN SURPRISE NAVETTE** *LE PAIN DE 25 PIECES* 29,90 €

AU CHOIX : THON • CRABE • SALADE

JAMBON • PATE • GOUDA
- **MINI CROISSANT GOURMAND** *PIECE* 1,95 €

CRISPY BACON • THON-SALADE • CRABE-SALADE
- **NAVETTE GARNIE** *PIECE* 1,40 €

JAMBON • MOUSSE DE FOIE • MIMOLETTE • EMMENTAL • THON SALADE • CRABE SALADE
- **VERRINE COCKTAIL** *PIECE* 3,50 €

AU CHOIX : FOIE GRAS POMME • SAUMON CRUMBLE • CHEVRE POIVRON • TOMATO PESTO
- **PLATEAU DE CANAPES DU TERROIR** *LES 24 PIECES* 36,00 €

6 JAMBON • 6 COPPA • 6 SAUMON FUME • 6 TOMATE MOZZARELLA
- **PLATEAU DE MINI WRAPS ASSORTIS** *LES 12 PIECES* 21,60 €

4 SAUMON • 4 JAMBON CRU • 4 POULET
- **PLATEAU DE MINI NAVETTES GARNIES** *LES 20 PIECES* 22,00 €

5 JAMBON • 5 RILLETES • 5 PATE • 5 MIMOLETTE
- **PLATEAU DE FEUILLES BANANIER** *LES 12 PIECES* 25,20 €

3 TARTARE DE RATATOUILLE DE LEGUMES • 3 PERLES MARINES

3 SALADE DE CREVETTES • 3 TARTARE DE COURGETTES
- **PLATEAU DE BRIOCHETTES GARNIES** *LES 10 PIECES* 13,50 €

5 THON • 5 CRABE
- **PLATEAU DE MINI MAURICETTES ASSORTIES** *LES 30 PIECES* 33,50 €

10 SAUMON • 10 THON PISTOU • 10 POULET CURRY
- **MIGNARDISE SUCREE** *PIECE* 1,50 €



*La Livraison* est de **30 €** dans un rayon de **15 km**  
(au-delà nous consulter)

# Les Commandes

Veillez prévoir de commander au magasin de votre choix :  
Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions,  
nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin.  
Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.  
Merci de votre compréhension.

## > Amuse-bouche à réchauffer



AUCUNE RESERVATION  
NE SERA REMBOURSEE

### • PLATEAU DE PETITS FOURS

LES 18 PIECES

24,90 €

### • PLATEAU DE MINI QUICHES

LES 12 PIECES

22,80 €

### • PLATEAU DE MINI FEUILLETES SAUCISSES

LES 12 PIECES

12,80 €

### • PLATEAU DE MINI BURGERS

LES 10 PIECES

23,90 €

### • PLATEAU DE TAPAS BRUXELLOIS SAUCE COCKTAIL LES 24 PIECES 21,60 €

VOLAILLE • SAUCISSE • LEGUMES

### • PLATEAU DE TEMPURA CREVETTES SAUCE ASIATIQUE

LES 12 PIECES

21,90 €

## > Planche apéritive

### • PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX ET SES 3 BLINIS CHANTILLY SALEE

6 PERS. - 600 G

49,90 €

### • PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

5 PERS. - 700 G

42,90 €

GOUDA • CHIMAY • ROSETTE • JAMBON DE PAYS • ROULADE • TERRINE GRAND-MERE  
CORNICHONS • OIGNONS • BEURRE • 5 MINI PAINS BRETZEL

### • PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

5 PERS. - 700 G

48,80 €

JAMBON CRU ITALIEN • JAMBON CUIT TRUFFE • MORTADELLE ITALIENNE • SPIANATA  
COPPA • SALAMI PARMESAN • CORNICHONS • OIGNONS • BEURRE • 5 MINI PAINS BRETZEL

### • PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE

5 PERS. - 700 G

52,50 €

JAMBON IBERIQUE • LOMO IBERIQUE • CHORIZO IBERIQUE  
SALAMI ESPAGNOL • FUET IBERIQUE  
CORNICHONS • OIGNONS • BEURRE • 5 MINI PAINS BRETZEL



## > Formule dinatoire

⚠ NOS FORMULES DINATOIRES SONT ETABLIS POUR UN NOMBRE DE PERSONNES AUCUN CHANGEMENT NE SERA POSSIBLE

**Pensez  
à réserver !**

### • LUNCH FROID/CHAUD - 10 PERS.

FORMULE A 21,50 € PAR PERSONNE (12 UNITES PAR PERS.)

#### - LUNCH FROID

- 1 PAIN SURPRISE CHARCUTERIE/FROMAGE
- PLANCHE ITALIENNE (600 G)  
JAMBON CRU ITALIEN/JAMBON CUIT TRUFFE/MORTADELLE ITALIENNE  
SPIANATA/COPPA/SALAMI PARMESAN
- 12 WRAPS ASSORTIS (4 SAUMON/4 JAMBON CRU/4 POULET)
- 10 BUN'S CRISPY BACON

#### - LUNCH CHAUD (A RECHAUFFER)

- 18 PETITS FOURS
- 12 TEMPURA CREVETTES SAUCE ASIATIQUE
- 12 MINI FEUILLETES SAUCISSES
- 10 MINI BURGERS

### • COCKTAIL FROID - 30 PERS.

FORMULE A 18,80 € PAR PERSONNE (10 UNITES PAR PERS.)

- 1 PAIN SURPRISE FRAICHEUR JAMBON  
(SALADE/MAYONNAISE/JAMBON/CORNICHON)
- 1 PAIN SURPRISE POLAIRE  
(DUO DE SAUMON/ŒUF DE TRUITE/RILLETES DE POISSON/SAUMON FUME)
- 30 MINI MAURICETTES ASSORTIES  
(10 SAUMON/10 THON PISTOU/10 POULET CURRY)
- 30 BUN'S CRISPY BACON
- 30 MINI CROISSANTS GOURMANDS  
(15 THON-SALADE/15 CRABE-SALADE)
- 30 VERRINES COCKTAILS  
(10 FOIE GRAS POMME/10 SAUMON CRUMBLE/ 10 TOMATO PESTO)
- 30 MINI BAGELS AU SAUMON
- 24 CANAPES GARNIS  
(6 JAMBON/6 COPPA/6 SAUMON FUME/6 TOMATE MOZZARELLA)
- 1 PAIN SURPRISE AU NOIX  
(JAMBON/BACON/JAMBON SEC/EMMENTAL/SAUMON FUME)



La Livraison est de 30 € dans un rayon de 15 km  
(au-delà nous consulter)

# Les Commandes

Veillez prévoir de commander au magasin de votre choix :  
Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions,  
nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin.  
**Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.**  
Merci de votre compréhension.

## > Formule dinatoire (suite)



**AUCUNE RESERVATION  
NE SERA REMBOURSEE**

### • **ECHOPPE FROIDE/ANIMATION CHAUDE - 20 PERS.**

**FORMULE A 23,80 € PAR PERSONNE (11 UNITES PAR PERS.)**

#### - **ECHOPPE FROIDE**

- **20** MINI NAVETTES GARNIES  
(5 JAMBON/5 MOUSSE DE FOIE/5 MIMOLETTE/5 EMMENTAL)
- PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX ET SES 20 BLINIS CHANTILLY SALEE (600 G)
- **1** PAIN SURPRISE FEUILLE  
(JAMBON/BACON/JAMBON SEC/EMMENTAL/SAUMON FUME)
- PLANCHE DE SAUCISSON, TERRINE ET CORNICHONS (600 G)

#### - **ANIMATION CHAUDE (A RECHAUFFER)**

- **20** MINI BURGERS
- **24** TAPAS BRUXELLOIS SAUCE COCKTAIL  
(VOLAILLE/SAUCISSE/LEGUMES)
- **20** MINI TARTIFLETTE
- **20** MINI PAELLA
- **20** MINI COUSCOUS BOULETTES

--> **EN OPTION 5,80 € LA PART**  
PLATEAU DE 3 FROMAGES AFFINES  
(COMTE/BRIE DE MEAUX/CHEVRE CENDRE)

### • **COCKTAIL SPECIAL VIN D'HONNEUR - 50 PERS.**

**FORMULE A 13,20 € PAR PERSONNE (9 UNITES PAR PERS.)**

- **1** PAIN SURPRISE GRAND LARGE (THON/CRABE/SALADE)
- **50** MINI NAVETTES GARNIES (25 RILLETES/25 MIMOLETTE)
- **1** PAIN SURPRISE CHARCUTERIE/FROMAGE
- **48** CANAPES DU TERROIR  
(12 JAMBON/12 COPPA/12 SAUMON FUME/12 TOMATE MOZZARELLA)
- **48** MINI WRAPS ASSORTIS (16 SAUMON/16 JAMBON CRU/16 POULET)
- **50** BRIOCHETTES GARNIES (25 THON/25 CRABE)
- **1** CROCODILE SURPRISE BRETZEL (THON/JAMBON/JAMBON CRU)
- **48** FEUILLES DE BANANIER  
(12 TARTARE DE RATATOUILLE DE LEGUMES/12 PERLES MARINES  
12 SALADES DE CREVETTES/12 TARTARE DE COURGETTES)
- **1** BUCHE MULTI/CEREALES SURPRISE  
(RILLETES D'OIE/BŒUF SECHE/SAUMON FUME/FROMAGE FRAIS)

## > La Carte au choix (A PARTIR DE 5 PERS.)

**Pensez à réserver !**

⚠ LES PRIX DE NOS ENTREES ET PLATS SONT VENDUS A EMPORTER ET A RECHAUFFER PAR VOS SOINS

### • LES ENTREES FROIDES

LA PART

LANGUE LUCULLUS ET SA CONFITURE DE FIGUES/PETITE BRIOCHE 13,90 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SA CONFITURE D'OIGNONS /PETITE BRIOCHE 18,10 €

SAUMON EN BELLEVUE ET SA PETITE TOMATE GARNIE AU THON (MINIMUM 10 PERS.) 11,10 €

PLATEAU DE SAUMON FUME ET SES CREVETTES ROSES 14,80 €

### • LES ENTREES CHAUDES

LA PART

CASSOLETTE DE ST-JACQUES A LA NORMANDE 13,40 €

PAVE DE SAUMON A L'HOLLANDAISE ET SES ASPERGES VERTES 12,90 €

FILET DE SOLE A L'OSTENDAISE 12,80 €

LOTTE A L'ARMORICAINE ET SES PETITS LEGUMES 13,80 €

ESCALOPE DE RIS DE VEAU DEGLACE AU MADERE ET SES MORILLES 13,80 €

### • LES PLATS CHAUDS

LA PART

PAVE DE BŒUF AUX 5 POIVRES 20,60 €

PAVE DE VEAU A LA TRUFFE 21,30 €

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AUX MORILLES 19,10 €

CARRE D'AGNEAU ROTI EN PERSILLADE PETIT JUS A L'ESTRAGON 20,80 €

JAMBON DE PORC BRAISE SAUCE MADERE 16,80 €

### • L'ACCOMPAGNEMENT DES PLATS (2 LEGUMES AU CHOIX)

GRATIN DE COURGETTES/GATEAU PETITE RATATOUILLE/SALSIFIS AU GRATIN

ENDIVE BRAISEE/FLAN AUX 2 CAROTTES/EPINARDS A LA CREME

GRATIN DAUPHINOIS/POMME DUCHESSE/POMME DE TERRE NEUFCHATEL

POMME DE TERRE ARDENNAISE/POMME DE TERRE A LA TRUFFE

RAPE DE POMMES DE TERRE

LE LEGUME SANS LE PLAT CHAUD LA PART 2,95 €

### • LES FROMAGES

LA PART

LE PLATEAU DE 5 FROMAGES AFFINES 8,90 €

LE BRIE DE MEAUX AFFINE 5,60 €



La Livraison est de 30 € dans un rayon de 15 km  
(au-delà nous consulter)

# Les Commandes

Veillez prévoir de commander au magasin de votre choix :  
Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions,  
nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin.  
**Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.**  
Merci de votre compréhension.



**AUCUNE RESERVATION  
NE SERA REMBOURSEE**

## > Les plateaux repas

**LE PLATEAU 23,80 € / A PARTIR DE 5 PLATEAUX**

### • LE PLATEAU N°1

- SAUMON FUME ET SA SALADE DE PERLES MARINES
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES  
SALADE PIEMONTAISE
- BRIE
- PAIN/BEURRE
- VERRINE AUX FRUITS ROUGES
- COUVERT/SERVIETTE

### • LE PLATEAU N°2

- SALADE D'AVOCATS AUX CREVETTES VINAIGRETTE CITRONNEE
- EMINCE D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPERATURE A L'ESTRAGON  
SALADE MAROCAINE
- COMTE ET SA CONFITURE DE FIGUES
- PAIN/BEURRE
- FRAMBOISINE
- COUVERT/SERVIETTE

### • LE PLATEAU N°3

- SAUMON ROSE A LA PARISIENNE
- ROTI DE DINDE AU COULIS DE TOMATES FRAICHES  
SALADE NAPOLI
- BUCHETTE DE CHEVRE CENDRE
- PAIN/BEURRE
- CROQUANT AU CHOCOLAT
- COUVERT/SERVIETTE

### • LE PLATEAU N°4

- EMINCE DE MELON CHARENTAIS CHIFFONNADE DE JAMBON DE SERRANO
- TRANCHE DE LARD A LA MOUTARDE  
SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- BRIE DE MEAUX
- PAIN/BEURRE
- TARTE AU CITRON MERINGUEE
- COUVERT/SERVIETTE



## > Buffets froids

 POUR TOUTE COMMANDE MINIMUM DE **20 PERSONNES**

**Pensez à réserver !**

### • BUFFET FROID

**A 25,40 € PAR PERSONNE**

- ECLAT DE SAUMON ROSE EN BELLEVUE
- PETITE TOMATE MARAICHÈRE AU CRABE
- PECHE AU THON ET A LA CIBOULETTE
- **BUFFET DE SALADES** (6 VARIETES 300 G/PERS.) :  
CAROTTES/CELERI/POMMES DE TERRE PERSILLEES  
TABOULE/SALADE DE PATES NAPOLI/SALADE PIEMONTAISE
- LARD ROTI A LA MOUTARDE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES

### • BUFFET FROID

**A 27,20 € PAR PERSONNE**

- PLATEAU D'ŒUFS MIMOSA A LA RUSSE
- ARTICHAUT NORVEGIEN
- PETITE TOMATE AU THON
- **BUFFET DE SALADES** (6 VARIETES 300 G/PERS.) :  
CAROTTES/CELERI/BETTERAVES/TABOULE  
SALADE DE MINI PENNE A L'ITALIENNE/SALADE PIEMONTAISE
- ROTI DE PORC EN GELEE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES



**La Livraison** est de **30 €** dans un rayon de **15 km**  
(au-delà nous consulter)



# Les Commandes

Veillez prévoir de commander au magasin de votre choix :  
Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions,  
nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin.  
**Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.**  
Merci de votre compréhension.

## > Buffets froids (suite)



**AUCUNE RESERVATION  
NE SERA REMBOURSEE**

**⚠ POUR TOUTE COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES**

### • BUFFET FROID

**A 26,50 € PAR PERSONNE**

- SAUMON BELLEVUE SUR SON LIT DE MACEDOINES DE LEGUMES
- PETITE TOMATE MARAICHERE AU CRABE
- PATE EN CROUTE RICHELIEU
- **BUFFET DE SALADES** (6 VARIETES 300 G/PERS.) :  
DUO DE CRUDITES/CONCOMBRES A LA CREME/TABOULE  
SALADE DU SOLEIL/SALADE PIEMONTAISE  
SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- JAMBON DE BOURGOGNE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES

### • BUFFET FROID

**A 31,40 € PAR PERSONNE**

- FOIE GRAS DE CANARD ET SA PETITE BRIOCHE CONFITURES VARIEES
- TERRINE AUX 2 SAUMONS
- PECHE AU THON ET A LA CIBOULETTE
- **BUFFET DE SALADES** (6 VARIETES 300 G/PERS.) :  
CAROTTES/BETTERAVES/POMMES DE TERRE PERSILLEES  
DUO DE CRUDITES/TABOULE/SALADE PIEMONTAISE
- ROTI DE JAMBON BRAISE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES

## > Formule Mechoui Party

**Pensez à réserver !**

### • POUR 40 PERSONNES MECHOUÏ/CULOTTES D'AGNEAU

- ASSORTIMENT DE 3 SAUCISSES ET 1 MERGUEZ
- **BUFFET DE SALADES :**  
TABOULE ORIENTAL/SALADE PIEMONTAISE  
DUO DE CRUDITES/SALADE DE PATES NAPOLI
- **CULOTTES D'AGNEAU** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- RATATOUILLE NICOISE
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1648 €**  
soit  
**41,20 €**  
/PERS.

### • POUR 30 PERSONNES MECHOUÏ/AGNEAU ENTIER

- PLATEAU DE 5 SORTES DE CHARCUTERIE
- **BUFFET DE SALADES :**  
BETTERAVES/TABOULE/SALADE DU SOLEIL  
SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- **1 AGNEAU ENTIER** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- RATATOUILLE NICOISE
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1194 €**  
soit  
**39,80 €**  
/PERS.

### • POUR 40 PERSONNES MECHOUÏ/COCHON ENTIER

- SAUMON EN BELLEVUE
- TOMATE GARNIE AU THON
- **1 COCHON ENTIER** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- HARICOTS BLANCS COCOS CUISINES
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1664 €**  
soit  
**41,60 €**  
/PERS.

### • POUR 50 PERSONNES MECHOUÏ/JAMBON DE PORC

- ASSORTIMENT DE 3 GRILLADES ET 1 SAUCISSE BARBECUE
- **BUFFET DE SALADES :**  
CAROTTES/LENTILLES/TABOULE  
SALADE DE POMMES DE TERRE PERSILLEES
- **JAMBONS DE PORC** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- HARICOTS BLANCS COCOS CUISINES
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1810 €**  
soit  
**36,20 €**  
/PERS.



**La Livraison** est de **30 €** dans un rayon de **15 km**  
(au-delà nous consulter)

# Les Commandes

Veillez prévoir de commander au magasin de votre choix :  
Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions,  
nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin.  
**Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.**  
Merci de votre compréhension.

## > Formule Mechoui Party (suite)



**AUCUNE RESERVATION  
NE SERA REMBOURSEE**

### • POUR 40 PERSONNES **MECHOUI/MIX GRILL DE VIANDES**

- MEDAILLON DE SAUMON
- TOMATE GARNIE AU CRABE
- **ECHINE DE PORC/ENTRECOTE/CARRE DE VEAU GIGOT D'AGNEAU** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- FAGOT DE HARICOTS VERTS
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1924 €**  
soit  
**48,10 €**  
/PERS.

### • POUR 30 PERSONNES **MECHOUI/CARRE DE VEAU**

- LANGUE LUCULLUS ET SA BRIOCHE
- **CARRE DE VEAU ENTIER** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- FAGOT DE HARICOTS VERTS
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1425 €**  
soit  
**47,50 €**  
/PERS.

### • POUR 30 PERSONNES **FORMULE BARBECUE ARGENTIN**

- PLATEAU DE 5 SORTES DE CHARCUTERIE
- **BUFFET DE SALADES :**  
CAROTTES/CELERI/POMMES DE TERRE PERSILLEES  
TABOULE MERIDIONNAL
- **1 BROCHETTE DE BŒUF/1 TRANCHE DE LARD MARINE**  
**1 MERGUEZ/1 SAUCISSE AUX HERBES** ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- RATATOUILLE NICOISE
- PETITS PAINS VARIES

*Nouveau*

**TOTAL**  
**1371 €**  
soit  
**45,70 €**  
/PERS.

### • POUR 30 PERSONNES **MECHOUI/GAMBETTE DE PORC**

- **BUFFET ITALIEN :**  
JAMBON CRU/MORTADELLE/COPPA/SALAMI  
TOMATE MOZZARELLA/ARTICHAUTS A L'HUILE  
COURGETTES ET AUBERGINES GRILLEES/TOMATES SECHEES
- **GAMBETTE DE PORC** ET SES SAUCES
- GRATIN DAUPHINOIS
- DUO DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES
- PETITS PAINS VARIES

**TOTAL**  
**1173 €**  
soit  
**39,10 €**  
/PERS.



*Nos formules Mechouis comprennent :*

APPAREIL A MECHOUI + 1 EMPLOYE : 4H DE CUISSON ET DECOUPE,  
SERVICE EN SELF DEVANT L'APPAREIL  
(TOUTE HEURE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE)

## > Les poêles géantes

Pensez à réserver !

PRATIQUE ET SIMPLE, IDÉAL POUR TOUTES VOS OCCASIONS, IMPRESSIONNEZ VOS INVITÉS !

**NOS POELES GEANTES SONT A EMPORTER ET A RECHAUFFER PAR VOS SOINS**

### • LA TARTIFLETTE

PREPARE AVEC DES POMMES DE TERRE, DES OIGNONS, DES LARDONS FUMES ET LE REBLOCHON DE SAVOIE A.O.C, CREME FRAICHE

LA PART  
12,90 €

### • LA CROZIFLETTE

PREPARE AVEC LES CROZETS DE SAVOIE AU SARAZIN, DES OIGNONS, DES LARDONS FUMES ET LE REBLOCHON DE SAVOIE A.O.C, CREME FRAICHE

LA PART  
12,80 €

### • LE CASSOULET MAISON

PREPARE AVEC DES HARICOTS BLANCS A LA TOMATE, DES POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE STRASBOURG, SAUCISSON A L'AIL, LARD CUIT, SAUCISSE FUMEE, SAUCISSON DE PARIS

LA PART  
14,90 €

### • LA PAELLA ROYALE

RIZ, FRUITS DE MER, SCAMPIS, MOULES, POULET, CHORIZO, LOTTE

LA PART  
17,30 €

### • LE POULET BASQUAISE

HAUT DE CUISSE DE POULET, LEGUMES BASQUAISE ACCOMPAGNE DE RIZ

LA PART  
12,50 €

### • LA CARBONNADE FLAMANDE

MORCEAUX DE PALERON DE BŒUF CUIT A LA BIÈRE, ACCOMPAGNE SOIT DE FRITES OU PUREE

LA PART  
14,20 €

### • LA CHOUCROUTE GARNIE

CHOUX, POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE FRANCFORT, SAUCISSE FUMEE, TRANCHE DE POITRINE CUIE, SAUCISSON A L'AIL, MORCEAUX DE CERVELAS

LA PART  
16,80 €

### • LE COUSCOUS

COMPOSE DE 4 VIANDES POULET, MERGUEZ, AGNEAU, BOULETTE DE BŒUF, LEGUMES ET SEMOULE

LA PART  
14,60 €

### • LA PASTA PARTY (AU CHOIX)

PENNE ET LA SAUCE BOLOGNAISE, GRUYERE/FUSILLI CARBONARA PATE CONCHIGLIE AU SAUMON

LA PART  
11,50 €

### • LE COQ A LA BIÈRE

MORCEAU DE COQ CUISINE SERVI AVEC DES FRITES OU DE LA PUREE

LA PART  
14,70 €

### • LE SAUTE DE VEAU A LA CREME

MORCEAU DE VEAU MAIGRE, CHAMPIGNONS, RIZ

LA PART  
15,30 €

### • LA POTE E A L'ANCIENNE

CHOUX VERTS, CAROTTES, POMMES DE TERRE, MORCEAUX DE SAUCISSE DE MORTEAUX, LARD CUIT, SAUCISSE FUMEE, SAUCISSON A L'AIL, SAUCISSE DE STRASBOURG

LA PART  
14,60 €

### • LA TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS

MORCEAUX D'AGNEAU MAIGRE, ABRICOTS, SEMOULE

LA PART  
14,90 €

### • LE FILET MIGNON DE PORC A LA BIÈRE DE JENLAIN

FILET MIGNON DE PORC CUISINE A LA BIÈRE SERVI AVEC DES FRITES OU DE LA PUREE

LA PART  
18,20 €

### • SOT L'Y LAISSE DE DINDE

SAUCE AUX CHAMPIGNONS SERVI AVEC DU RIZ

LA PART  
13,30 €

### • AIGUILLETTE DE POULET

SAUCE AU MAROILLES SERVI AVEC DES FRITES OU DE LA PUREE

LA PART  
13,20 €