

## Les poissons

Dos de saumon au maroilles ou comté	8,80 €
Filet de sandre aux morilles	12 €
Dos de cabillaud à la crème d'oursin	9,50 €
Lotte à l'armoricaine ou au chorizo	13 €
Filet d'empereur aux poivrons doux	12,50 €
Raie aux câpres	8 €
Poêlée de St Jacques à la provençale	11 €
Filet de rouget à la crème de fenouil	9 €
Navarin de Homard	17,50 €



## Les plats uniques

La choucroute garnie au Gewurz	8 €
Choucroute de la mer	8,50 €
Le couscous royal	8,50 €
Le Chili Con-Carne	7 €
La paella	8,50 €
Le cassoulet	8 €
Tagine d'agneau aux abricots	8,80 €
Poulet sauté à la Madras	9 €
Pot au feu ou poule au pot	8 €
Mouclade aux poireaux	7,20 €
Velouté asperges, courgette, cèpes, Dubary ...	



## Les fromages chauds avec la salade

Camembert poêlé aux amandes	4,50 €
Pain perdu au chèvre	4,80 €
Aumônière de maroilles	4,50 €
Croustillant de chèvre sur galette de céleri	5 €
Trois fromages régionaux	3,80 €



Nos conseils pour la remise en température

Les faitouts peuvent être mis sur une plaque électrique.

Il faudra environ 25 mn par tranche de 6 personnes.

NE PAS FAIRE BOUILLIR

Le four à micro onde n'est pas conseillé pour nos produits sauf pour les liquides.

Dans un four : toujours préchauffer, couvrir d'un papier aluminium sauf pour les

gratins, les produits à base de pâte ainsi que les fritures

1 à 6 pers	therm 5,5	15 à 20 mn	160°
------------	-----------	------------	------

6 à 12 pers	therm 5,5	30 à 40 mn	160°
-------------	-----------	------------	------

Pour les gratins	therm 180°
------------------	------------

Les minis apéritif et fromages	5 / 7mn à 160 °
--------------------------------	-----------------

*Cette plaquette n'est pas exhaustive,  
n'hésitez pas à nous consulter  
notamment pour nos gibiers cuisinés*

## Les plats cuisinés

### Le bœuf

Filet de bœuf en croûte	13,60 €
Filet de bœuf Stroganoff	11,80 €
Filet de bœuf « façon chevreuil »	12,60 €
Rôti de bœuf forestier	10,90 €
Carbonade flamande	8,30 €
Daube de bœuf à la provençale	8,50 €

### Le veau

Filet de veau au Parme	13,90 €
Rôti de veau aux morilles, sauce au cidre	12,80 €
Veau Orloff	11,50 €
Roti de veau Zingara	10,90 €
Sauté de veau Marengo	9,90 €
Ossobucco à la milanaise 1	2,50 €

### Le porc

Mignon Vallée d'Auge, à l'orange, au maroilles, à l'ananas, aux cèpes	9,50 €
Jambon en croûte	9,90 €
Jambon braisé au madère, porto, poivre	8,50 €
Jambon Antillais rôti au miel	8,90 €

### L'agneau

Carré farci à l'Italienne	11,90 €
Gigot au romarin, au Gamay...	9,90 €
Epaule d'agneau farcie aux girolles	9,50 €
Navarin d'agneau	8,90 €

### La Volaille

Magret de canard aux cèpes	11,20 €
Filet de canard au coulis de framboises	11,20 €
Canard à l'orange	11,50 €
Caille façon bécasse	11,60 €
Poulet fermier aux langoustine	12 €
Coquelet au champagne	9,50 €
Waterzoi de volaille	8 €
Rôti de lapin à la flamande	9,80 €
Pintadeau forestier	9,80 €
Pintadeau au spéculos	9,20 €
Suprême de dinde à la Périgourdine	9,50 €
Coq à la bière, au vin	8,50 €
Confit de canard aux cèpes	11 €

*Nos plats cuisinés sont accompagnés  
de trois garnitures, demandez conseil*



MAISON TUAL  
Bruno Doby  
TRAITEUR

*Vin d'Honneur*

*Mariage*

*Cocktail Lunch*

*Buffet Froid*

*Repas d'affaires*

*Plateaux repas*

125, Rue de Paris

59500 DOUAI

Tél : 03 27 88 78 83

Fax : 03 27 96 39 56

Email : tual.traiteur@nordnet.fr

## Pour accompagner l'apéritif

### Pains et brioches surprise

Grand pain surprise (15/20 pers)	39,50 €
Petit pain surprise (8/10 pers)	29,50 €
Tortue de la mer (15/20 pers)	50 €
Brioche au saumon fumé	43 €
Brioche saumon fumé et crabe	41 €
Brioche S. F, crabe et champêtre	38 €
Brioche fromagère et champêtre	38 €
Brioche St Antoine (charcuterie)	38 €
Brioche champêtre	33,50 €
Hérisson cocktail (50 brochettes)	45 €



### Petits fours froids

Canapés plateau de 20 pièces	18 €
Canapés plateau de 35 pièces	30,50 €
Canapés plateau de 48 pièces	40,95 €
Navettes briochées	0,90 €
Mini sandwichs champêtre	0,85€
Cake aux olives	0,80 €
Cuillères chinoise 20 pièces	19,90 €
Coupelles fraîcheurs 20 pièces	24 €
Muffins tomates et mozzarella	1,60 €



### Les petits fours à chauffer

Mini quiches, pizza, saumon, saucisse	0,90 €
Les croques Antillais ou chèvre	0,90 €
Acras de poisson	0,95 €
Croustillant de crevettes(100 g)	8 €
Escargotines	1 €
Brochettes (andouillettes et saucisses)	1 €
Mini Flamekuche	0,45 €
Minis samoussa 100gr)	8 €
Mini St Jacques aux légumes	1,20 €

## Les entrées froides

Foie gras d'oie ou de canard	150 € / kg
Terrine Lucullus	130 € / kg
Terrine de légumes	26 € / kg
Entremets asperges et jambon d'Aoste	6,50 €
Entremets de saumon au guacamole	6,50 €
Entremets : foie gras aux asperges	8,50 €
Avocat au crabe ou au thon	4,90 €
Ananas au crabe	6,40 €
Pamplemousse aux crevettes	4,90 €
Aspic de rillettes de saumon ou de thon	3,90 €
Melon cocktail	5,10 €
Cornet de jambon Argenteuil	5,80 €
Mosaique de langue (100gr)	4,90 €
Symphonie de St Jacques	6,50 €
Plateau de crudités (250 g)	4 €
Plateau de charcuterie	4 €
Plateau St Antoine(viande+ charcut)	6,90 €
Plateau de trois viandes froides	4,90 €



Saumon fumé	76 € /kg
Tartare de saumon en aumônière	8,90 €
Demie langouste à la russe	19,50 €
Délice Norvégien	8,90 €
Saumon farci ou en médaillon	52 € / kg
Duo de saumon en chaud froid	59 € / kg
Garnitures poissons : (œuf, tomate macédoine, crevettes)	2,60 €
Coquille de saumon	5 €
Coquille de langouste	10,80 €
Coquille de lotte au fenouil	6,80 €
Œuf Scandinave	5,70 €
Terrine de thon Maraîchère	42 € / kg
Terrine de raie aux agrumes	33 € / kg
Terrine de saumon au cerfeuil	49 € / kg
Assiette terre et mer	13,50 €
Entremets de homard à l'Américaine	7,50 €
Rouget au fenouils	5,50 €
Truite en gelée	5,20 €

## Les entées chaudes

Tatin de Foie Gras aux pommes	8,90 €
Timbale de pintade aux morilles	8,50 €
Champignons farcis aux amandes	5,50 €
Langue de bœuf(gribiche, tortue)	6,50 €
Jambon d'York sauce porto ou poivre	6,90 €
Escargots à la crème de fenouil	8,50
Marmite bourguignonne aux amandes	8,80 €
Ris veau (champagne et morilles)	13,90 €
Fricassée de Ris de veau aux giroilles	13,10 €
Escargots (la dz)	7,70 €
Feuilleté provençale au chèvre	4,50 €



### Poissons

Filet de sole et sa brandade de St Jacques	13,20 €
Filet sole aux asperges	9,20 €
Paupiette de sole à la Dieppoise	11,90 €
Filet de loup aux écrevisses	10,80 €
Lotte à l'Américaine	12,60 €
Tournedos de lotte au Parme	12,80 €
Navarin de Homard	14,80 €
Langouste Thermidor	19,50 €
Bûche de St Jacques ( fricassée de homard)	13,60 €
Coquille St Jacques au sabayon de Chablis	8,20 €
Poêlée de St Jacques aux agrumes	11 ,90 €
Aumônière de St Jacques maître d'hôtel	8,50 €
Gratin de fruits de mer aux cèpes	8,20 €
Cassolette de moules aux blancs de poireaux	6,90 €
Gratin de gambas sur mousse de poissons	10 ,90 €
Dos de saumon au beurre de poireaux	7,30 €
Paupiette de saumon sur lit d'endives	6,80 €
Pavé de saumon au Cantal ou au Maroilles	7,70 €
Paupiette de truite rose au fenouil	6,90 €
Brioche de saumon à l'oseille	5,20 €
Brioche d'escargots « maître d'hôtel »	5,40 €
St Jacques en croûte	8,50 €
Crêpe océane	4,50 €
Croustade de Fruits de mer	5,70 €

### Assortiment de pâtisserie salées

Ficelle Picarde, bouchée à la reine, croissant, crêpe océane, pizza, quiche, flamiche...