

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 unique

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 conseil 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'hésiter pas à nous consulter notamment
pour nos gibiers cuisiner**

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 €
Ossobuco à la milanaise	12,50 €

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 €
Waterzoï 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 cuisiner sont accompagnés
de trois garnitures, demander conseil**

Bruno DOBY



Traiteur



Tel : 03.27.88.78.83
Tual.traiteur@nordnet.fr

Vin d'Honneur

Mariage

Cocktail Lunch

Buffet Froid

Repas d'affaires

Plateaux repas

2018

