

## Les plats cuisinés pour Noël

Médaille de chapon farci aux poires Poire au vin, légumes glacés, lingot de pomme de terre	13,50 €
Filet de cerf sauce Grand Veneur Pavé de polenta aux fines herbes, poêlée Ardéchoise, pommes aux airelles	15,00 €
Pavé de veau confit, sauce aux agrumes Lingot de pommes de terre, mini-carottes confites, fagot de haricots verts	14,20 €
Pavé de Sandre aux morilles Millefeuille de légumes, riz aux amandes, tomates cerise rôties	13,80 €
Dinde tradition Grenailles de pommes de terre châtaigne et girolles, fagot d'endives, tomate aux petits légumes	12,80 €
Le végétarien Steak végétarien à la mozzarella, poêlée de lentilles, crumble aux légumes et ses tomates cerise rôties	10,00 €



### Menu 35 €

Foie gras aux abricots  
Limande farcie aux St Jacques, sauce safranée  
Médaille de chapon farci aux poires



### Menu 41 €

Assiette "Terre et Mer"  
Ris de veau aux morilles  
Pavé de veau confit sauce aux agrumes

## Les plats cuisinés pour Nouvel An

Civet de biche Pommes aux airelles, Dauphinois, fagot de haricots verts	13,80 €
Pavé d'omble chevalier en croûte de Parmesan sauce aux fines herbes Fondant de vitelotte, poêlée 4 saisons, fagots d'asperges vertes	14,00 €
Poulet de Bresse aux morilles Mille feuilles de légumes, tomates rôties, dauphinois	15,50 €
Souris d'agneau Fagot d'endive, tomate farcie à la ratatouille, Mitraille de pommes de terre	15,00 €
Le végétarien Steak végétarien à la mozzarella, millefeuille de légumes, pommes de terre aux girolles et châtaignes, tomates cerise rôties	10,00 €



### Menu 29,50 €

Terrine Lucullus  
Cassolette d'escargots aux deux lentilles  
Civet de biche



### Menu 42,50 €

Assiette "Terre et Mer"  
Fricassée de Homard  
Poulet de Bresse aux morilles



MAISON TUAL  
Bruno Doby  
TRAITEUR

Bruno Doby

et son équipe

Vous souhaitent

d'Excellentes Fêtes

de fin d'année

et une

Bonne Année

2022



125, Rue de Paris  
59500 DOUAI

Tél : 03 27 88 78 83

email : tual.traiteur@nordnet.fr



## Pour accompagner l'apéritif

### Pains et brioches surprises

Grand pain surprise (15/20 pers)	40,00 €
Petit pain surprise (8/10 pers)	30,00 €
Tortue de la mer (15/20 pers)	55,00 €
Brioche S. F, crabe et champêtre	42,00 €
Brioche fromagère et champêtre	40,00 €
Brioche St Antoine (charcuterie)	38,00 €
Brioche champêtre	35,00 €
Hérisson cocktail (60 brochettes)	54,00 €



### Petits fours froids

Canapés plateau de 15 pièces	15,00 €
Canapés plateau de 35 pièces	32,00 €
Verrines fraîcheur 15 pièces	19,00 €
Cuillères chinoise 18 pièces	22,00 €
Mini Pâté croûte truffe d'été (1%) le kg	39,00 €
Entremets de saumon aux asperges	1,00 €
Planche apéritive St Antoine (4 pers)	22,00 €
Planche apéritive de la mer (4 pers)	25,00 €



### Petits fours à chauffer

Mignardises à chauffer	0,95 €
Les croques Antillais ou chèvre	0,95 €
Boudins saucisses cocktail (1e kg)	32,00 €
Croustillants de crevettes (100 g)	8,00 €
Mini brioches d'escargots	1,10 €
Mini Flamekuches	0,60 €
Noix de St Jacques farcies	1,20 €
Gambas panées (100 g)	9,00 €
Brochettes boudin blanc, figues	0,90 €
Mini brioches Foie Grass	1,10 €
Mini Taquitos légumes	0,70 €
Samoussa aux légumes	0,70 €

## Mise en bouche

Crème brûlée au Foie Gras	4,30 €
Verrine saumon, légumes et chèvre	4,30 €
Œuf de Noël au saumon et à la truffe	2,90 €
Coupelle mangues gambas	3,20 €
Coupelle chorizo, confit de poivrons	3,20 €



## Les entrées froides terre

Foie gras d'oie, canard (50gr)	7,50 €
Foie gras de canard aux abricots (50gr)	7,50 €
Foie gras truffé (50gr)	9,50 €
Terrine Lucullus (50gr)	7,00 €
Duo foie gras et Lucullus (la part)	8,50 €
Tatin de foie gras aux pommes	6,90 €
Pâté croûte richelieu (1e kg)	40,00 €
Terrine de faisan au Foie Gras (1e kg)	39,50 €
Terrine de Garenne aux pruneaux (1e kg)	33,00 €
Galantine de biche aux myrtilles (1e kg)	39,00 €
Galantine de chapon forestière (1e kg)	39,00 €
Cochon de lait aux pistaches (1e kg)	39,00 €
Plateau de charcuterie festive (la part)	5,50 €



## Les entrées froides de la mer

Saumon fumé (100gr)	7,60 €
Millefeuille de cabillaud aux asperges vertes	6,90 €
Tulipe de saumon, tartare de concombre	6,90 €
Demie langouste à la russe	19,50 €
Entremets aux deux saumons, chèvre	5,80 €
Saumon farci aux petits légumes (la part)	5,90 €
Coquille de saumon	5,50 €
Coquille crevettes, St Jacques au citron	6,50 €
Coupelle de langouste, tartare de légumes	10,70 €
Assiette terre et mer	14,50 €
Tartare de St Jacques aux agrumes	5,90 €
Terrine de langouste et écrevisses (1e kg)	52,00 €

## Les entrées chaudes terre

Boudin blanc traditionnel (1e kg)	19,00 €
Boudin blanc aux morilles (1e kg)	24,90 €
Boudin truffé (1 %) (1e kg)	29,00 €
Cocotte de boudin blanc et pommes	6,80 €
Blanquette de ris de veau aux morilles	13,50 €
Marmite d'escargots au deux lentilles	9,20 €
Brioche d'escargots Maître d'hôtel	6,80 €
Croustillant de chèvre aux pommes	5,20 €
Tarte fine de Foie Gras aux mangues	9,90 €
Cassolette de volaille, FG, morilles	7,70 €



## Les entrées chaudes de la mer

Fricassée de homard aux écrevisses	14,90 €
Blanquette de cabillaud et gambas	8,20 €
Cassolette de St Jacques aux petits légumes	8,80 €
Aumônière de St Jacques maître d'hôtel	8,00 €
Coquille St Jacques au sabayon de chablis	8,00 €
Langouste Thermidor	19,50 €
Croustade aux fruits de mer	6,20 €
Limande farcie aux St Jacques, sauce safranée	9,50 €



## Le magasin sera ouvert

**Dimanche 19 Décembre de 8h30 à 13h**

**Lundi 20 et 27 Décembre**

**de 8h30 à 13h et de 15h à 18h**

**le 24/12 toute la journée 8h - 18h**

**Le 31/12 toute la journée 8h - 18h**

**Fermé le 25/12/2021 et le 02/01/2022**



## Nos conseils pour la remise en température :

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 150 °