

Pour accompagner l'apéritif

Pains et brioches surprise

Pain surprise (10/15 pers) 36 €
Brioche S. F, crabe et champêtre 43 €
Brioche fromagère et champêtre 41 €
Brioche champêtre 35 €
Hérisson cocktail (60 brochettes) 55 €

Petits fours froid

Canapés plateau de 15 pièces 16 €
Canapés plateau de 35 pièces 33€
Poêlons fraîcheurs 15 pièces 19 €
Cuillères végétariennes 10 pièces 12,50 €
Mini Pâté croûte truffe (1%) 3,90 € / 100 gr
Planche apéritive St Antoine 4 pers 23 €
Planche apéritive de la mer 4 pers 26 €

Les petits fours à chauffer

Mignardises à chauffer 1 €
Boudins saucisses cocktail 32 € Kg
Croustillant de crevettes 8 € les 100 gr
Bouchée aux escargots 1,10 €
Brochette Mozza, tomate, Pancetta 0,95 €
Brochette boudin blanc, figues 0,95 €
Brochette de saucisse lardée 0,95 €

Mise en bouches

Foie Gras et pain d'épices 4,90 €
Saumon, légumes et chèvre 4,50 €
Tzatziki, saumon, croûton 4,50 €
Œuf de Noël au saumon et à la truffe 3 €

Nos Foies Gras

Foie gras canard, 8 € / 50 gr
Foie gras canard aux fruits secs 8 € / 50 gr
Foie gras truffé 10 € / 50 gr
Terrine Lucullus 7,50 € / 50 gr

Charcuterie Festive

Pâté croûte richelieu 40 € Kg
Terrine de faisau au Foie Gras 40 €/kg
Terrine de marcassin aux châtaignes 35 € Kg
Galantine de biche aux myrtilles 42 € Kg
Galantine de chapon forestière 42 € Kg
Cochon de lait aux pistaches 42 € Kg
Plateau de charcuterie festive 5,90 € la part
Aspic de jambon cru, chèvre et petits légumes 5,50 €

Les entrées froides de la mer

Saumon fumé 7,60 € / 100gr
Demi - langouste à la Russe 20,50 €
Coquille de saumon 6 €
Coquille de sole 7 €
Assiette terre et mer 15 €
Fantaisie de St Jacques aux pommes et petits légumes au curry 6,50 €
Bavarois de homard, cabillaud 10 €
Buchette St Pierre, guacamole, citron vert 6 €

Les entrées chaudes terre

Boudin blanc traditionnel 20 € le Kg
Boudin blanc aux spéculoos 24 €/kg
Boudin truffé (1 %) 30 € le Kg
Boudin blanc, pommes flambées 6,80 €
Blanquette de ris de veau aux morilles 13,90 €
Brioche d'escargots à la provençale 7 €
Croustillant de chèvre, pomme au miel 5.50€
Tarte fine de Foie Gras Rhum et ananas 9.90€

Les entrées chaudes de la mer

Cassolette de St Jacques au Riesling 8 €
Filet de St Pierre crème de petits pois 7,80 €
Coquille St Jacques au sabayon de Chablis 8,40 €
Filet de sole aux asperges vertes, sauce safranée 9,80 €
Filet de sandre au chorizo 9,20 €

Le magasin sera ouvert

Le 24 /12 toute la journée de 8h jusqu' à 18 h

Le 31/12 toute la journée de 8h jusqu' à 17 h

Fermer le 25/12 et le 1 /01/2021

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 herm 5,5 30 à 40 mn 160°

Pour les gratins therm 180°

Les minis apéritif et fromage 5/7 min à 150°

Les plats cuisinés pour Noël

Chapon aux morilles 15.50€

*Pommes de terre grenailles à l'ail et aux fines herbes
Trio de carottes confites, fagots de haricots verts*

Estouffade de marcassin 13 €

*Lingot de pommes de terre, pommes aux airelles, fagot
d'endives braisées*

Jarret de veau confit, sauce aux agrumes 14.90 €

Purée de patates douces, légumes glacées, fagots de haricots

Filet de Bar, sauce Homardine 14 €

Polenta, flan de carotte, à la ciboulette, poêlée de courgettes

Rôti de dinde farcie aux marrons 13,80 €

Gratin Dauphinois, pommes aux airelles, flan d'épinards

Le végétarien 10€

*Risotto au fromage, Steak végétarien, légumes glacées et
tomates cerise rôties*

Les plats cuisinés du Nouvel An

Civet de chevreuil 14 €

*Pommes aux airelles, Dauphinois, fagot de
haricots verts*

Filet de truite saumonée en croûte d'amandes Sauce aux fines herbes 13,80 €

*Fondant de vitelotte, poêlée 4 saisons,
fagots d'asperges vertes*

Cuisse de canette aux morilles et à l'armagnac 14, 50 €

Millefeuille de légumes, tomates rôties, dauphinois

Rôti d'agneau, aux cèpes 13,90 €

*Fagot d'endive, tomate farcie à la ratatouille,
Mitraille de pommes de terre*

Le végétarien 10€

*Steak végétarien à la mozzarella, millefeuille de légumes,
pommes de terre aux girolles et châtaignes, tomates
cerise rôties*



*Bruno Doby et son
équipe
Vous souhaitent
d'excellentes
fêtes de fin d'année
et une
Bonne année
2023*

125 rue de Paris 59500 DOUAI
Tel : 03.27.88.78.83