

Et si vous mettiez
les petits plats
dans les grands ?





Cocktail dînatoire entre copains, repas de famille, dîner en tête à tête...
Nous vous accompagnons dans toutes les belles occasions !
Comme vous le savez, nos petits plats sont concoctés pour vous avec le plus grand soin.
En espérant que nos recettes vous mettront l'eau à la bouche...

A très bientôt !

Lydie et Jean-Paul

Mise en bouche cocktail dînatoire

Un éventail de bouchées raffinées qui enchanteront vos invités...

PAINS SURPRISES

POUR 8 À 10 PERSONNES

- « Charcutier » 25 €
- « Crudités » 25 €
- « Océan » 35 €

CANAPÉS

- Plateau de 20 toasts 17 €
- Navettes briochées pur beurre (*la pièce*) 0,85 €
Au choix : jambon, pâté, fromage, crudités

HORS D'ŒUVRE (*la pièce*)

- Fruits déguisés au lard 1,20 €
Au choix : banane, ananas, pruneau
- Petits fours à tiédir 0,80 €
- Mini cake 5,05 €
- Mini verrines assorties 2 €

Entrées froides

CHARCUTERIE

- Le Foie Gras de canard maison cuit en terrine.....9.00€
- Le Foie Gras d'oie maison cuit en terrine.....9.00€
- Le Foie Gras de canard maison farci aux figues
parfumé au Baume de Venise9.00€
- La langue Lucullus Tradition au Foie Gras9.00€
- Aiguillette de poularde en chaud-froid3.10€
- Caille Lucullus farcie au Foie Gras désossée, farcie - *la part*..... 8.00€
- Aspic de jambon aux asperges2.60€
- Cornet de jambon Argenteuil sauce Béarnaise4.50€
- Plateau de charcuterie3.80€
- Plateau de crudités 6 variétés - 300 g3.80€
- Tomates en éventail aux œufs et vinaigrette2.50€
- Terrine de printemps aux 5 légumes4.50€

POISSONS ET CRUSTACÉS

- Saumon Norvégien fumé maison au bois de hêtre.....7.20€
- Frivole de Saint-Jacques
et crevettes grises dans sa coque aux fruits rouges.....7.01€
- Nougat de Saint-Jacques aux petits légumes5.50€
- Demi ananas cocktail au crabe et petits légumes6.20€
- Cône aspic saumon fumé et crevettes cocktail3.65€
- Œuf poché en chaud-froid de saumon fumé
sur son lit de cœur d'artichaut printanier7.01€
- Tomate Touquettoise au crabe4.80€
- Tomate maraîchère au thon3.00€
- Bavaroise de langoustines au confit de petits légumes
sur sa sauce au whisky 7.01€
- Truite en gelée sur sa garniture et sa sauce5.33€
- Truite en gelée et sa sauce4.26€
- Coquille de saumon rose.....5.50€
- Coquille de crabe6.20€
- Pannequet de saumon fumé
au tartare de truite parfumé au citron vert6.80€
- Pavé de saumon fumé
en chaud-froid de truite fumée aux fines pointes d'asperges7.01€
- Terrine de saumon à l'oseille, petits légumes et sa garniture6.00€
- Terrine de pétoncles à la Julienne de légumes.....6.00€
- Saumon en Bellevue6.50€

Entrées chaudes

POTAGES, VIANDES & VOLAILLES

- Soufflet de pintadeau farci au foie gras saveur d'automne9.60€
- Timbale de ris de veau morille.....6.60€
- Émincé de jambon d'York rôti au Marsala
et sa tranche d'Ananas confite7.00€
- Langue de bœuf sauce piquante, gribiche au porto5.50€
- Jambon chaud sauce Madère ou Porto ou champagne
et julienne de légumes6.00€
- Cassolette de rognons de veau sauce madère6.90€
- Brioches bourguignonne (8 escargots)5.00€
- Vol au vent (poule - champignons).....3.20€
- Gourmandise de caille farcie au foie gras
jus brun au raisins blancs.....9.00€
- Veloutés au choix :
asperges, champignons, poireaux, chou-fleur.....2.89€
- Fricassée de ris de veau aux morilles et champagne..... 11.50€
- Émincé de cochonnette salée, braisée à la Goudale
et son confit d'endives à la chicorée.....9.50€

POISSONS ET CRUSTACÉS

- Médaillon de gigot de lotte 11.50€
- Corolle de filet de sole farci à la mousse de Saint-Jacques
sur son curry de légumes7.50€
- Coquille Saint-Jacques gratinée.....6.40€
- Marmite de Saint-Jacques à la crème d'ail d'Arleux persillée
et sa julienne8.55€
- Médaillon de lotte à la bière de Jeanlain
et son croustillant au Maroilles 11.00€
- Escalope de saumon à la fine champagne
et sa fondue de poireaux.....6.10€
- Ballotin de lotte au lard fumé sauce curry
et curry de légumes..... 11.50€
- Filet de saumon rose rôti sur peau
blanc de poireaux étuvés au vin de Madiran6.10€
- Galette nordique au saumon fumé parfumé à l'aneth
(à gratiner 10 min à 150°C).....7.00€
- Coquille Saint-Jacques au sabayon de Chablis
sur confit de légumes7.01€
- Truite aux amandes grillées6.00€
- Escalope de saumon au Chablis
et son embeurré de petits légumes7.50€
- Lotte à l'Armoricaine et riz safrané6.40€

LES POISSONS PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE PRIS EN PLAT



Plats cuisinés

BOEUF

- Filet de bœuf en tournedos9.15€
Sauce au choix : poivre, Maroilles, échalote, Bordelaise, forestière
- Rôti de bœuf charolais7.62€
Sauce au choix : poivre, Maroilles, échalote, Bordelaise, forestière
- Émincé de filet de bœuf Strogonoff
riz pilaf, tomate provençale, poêlée de poivrons en duo.....10.06€
- Carbonnade de bœuf flamande (cassonade et Goudale)
purée de Comté7.00€
- Pot-au-feu sauce tartare 7.00€

PORC

- Filet mignon de porc à la mandarine Napoléon
et son bouquet de légumes9.15€
- Carré de porc braisé au Riesling6.00€
- Jambon d'York rôti et son bouquet de légumes7.50€
Sauce au choix : poivre vert, Madère, Porto vieux, champagne
- Tranche de cochonnette à l'antillaise et riz de Madras7.50€
- Potée Lorraine (Petit salé, saucisse fumée, saucisson) 7.00€

PLAT UNIQUE

AGNEAU

- Gigot façon chevreuil9.00€
- Filet d'agneau braisé à la fleur de thym
et farci au jambon de Serrano9.00€
- Médaillon de gigot à l'abricotine9.00€
- Tranche de Gigot à la crème d'ail d'Arleux9.00€
- Navarin d'agneau printanier et printanière de légumes 7.00€
- Épaule d'agneau farcie grand-mère6.90€
- Curry d'agneau et riz Madras6.90€
- Tournedos de gigot aux poivres concassés9.00€

VEAU

- Rôti de veau braisé Vallée d'Auge et pommes poêlées9.00€
- Carré de veau Orloff, sauce moutarde9.00€
- Rôti de veau à la crème de ciboulette et Riesling10.00€
- Rognons de veau sauce Madère ou moutarde9.00€
- Grenadin de filet de veau aux abricots11.00€
- Côte de veau au Maroilles10.00€
- Médaillon de veau aux morilles et Porto vieux11.00€
- Sauté de veau Madras et riz safrané 8.00€
- Osso bucco à la Milanaise10.00€
- Rolatini du chef (Roulé de veau, parme, épinards, sauce Marsala) 11.50€
- Sauté de veau Marengo9.00€
- Roulade océane (Rôti de veau farci aux Saint-Jacques
et saumon fumé, sauce Piccardan)12.50€

Plats cuisinés

VOLAILLE

- Cuisse de canard à l'orange.....9.00€
- Magret de canard en émincé
sauce au poivre ou aux pêches - 1 par personne.....9.50€
- Suprême de poularde à la Hollandaise truffée9.50€
- Poitrine de pintadeau farcie aux cèpes et aux bolets9.60€
- Croustillant de cuisse de caneton aux épices.....9.00€
- Aiguillettes de poularde aux écrevisses 11.50€
- Caille Lucullus farcie au foie gras
jus au Banyuls et raisins blancs9.00€
- Poulet fermier cuit en cocotte au champagne et aux morilles9.00€
- Coq au vin ou à la bière7.00€
- Demi-coquelet
sauté au vinaigre de framboises et poivre concassé7.50€
- Cuisse de lapin au Riesling et aux pruneaux sur lardons8.00€
- Rôti de lapin farci et son bouquet de légumes
sauce moutarde - 8 personnes minimum8.00€
- Rôti de dindonneau à l'abricotine7.00€
- Poulet fermier Vallée d'Auge, pommes de terre au lard7.00€

3 légumes au choix en accompagnement de vos plats3.50€

2 galettes darphin, 4 dauphines, 4 arly, duchesses, dauphinois, tagliatelles, riz pilaf, riz safrané, pommes sautées persillées, endives braisées, juliennes de légumes, poire pochées au vin, tomate provençale, poêlée de poivrons, flageolets, petits pois.

Plats uniques

PLATS CHAUDS

- Pot au feu 7.00€
- Potée Lorraine 7.00€
- Poule au pot..... 7.00€
- Choucroute royale 8.00€
- Paëlla..... 8.00€
- Cassoulet Toulousain..... 9.00€
- Couscous royal 8.50€
- Tajine d'agneau..... 8.00€

PLATS FROIDS

- Filet de poulet farci aux herbes..... 2.50€
- Pâté en croûte 3.50€
- Quart de poulet en gelée 2.90€
- Aiguillette de volaille en chaud-froid 3.10€
- Jambon de Bayonne..... 3.00€
- Rôti de porc à l'ail 2.00€
- Langue fumée de Valenciennes 2.00€
- Jambon torchon 2.00€
- Jambon de Parme 4.00€



Fromages

- Le plateau de fromages affinés - à partir de 20 personnes3.00€
- Assiette de morceaux de fromage du Nord2.90€
- Croustillant de Maroilles aux petits légumes2.89€
- Crottin de chèvre lardé aux pruneaux2.89€
- 4 fromages variés
gouda, hollandaise, camembert, chèvre2.50€
- 2 fromages variés au choix2.00€

ACCOMPAGNEMENTS

- La salade pour accompagner, lardons et noix1.50€
- Le pain et le beurre - 1 pain pour 5 personnes0.80€

Et aussi...

Devis sur demande
pour vos buffets desserts

03 27 48 55 72

N'hésitez pas à nous contacter !



Conseils du chef

POTAGES

- Monter le contenu à ébullition lentement.
- Verser dans une soupière sur préparation de crème et d'œufs.

SAUCES

- Vider le contenu dans une casserole et réchauffer à feu doux jusqu'à frémissement, sans porter à ébullition, en remuant temps à autre.
- Les sauces plus délicates doivent être réchauffées de préférence au four (120° - 40 minutes.)

PLATS CUISINÉS

- Gardez toujours une protection aluminium et placez le plat dans un four préalablement chauffé suivant le tableau ci-contre.
- Pour les viandes rôties et les plats, pratiquez quelques petits trous ou une cheminée dans le papier pour éviter la formation de vapeur.
- Ces produits ne supportent pas le four à micro-ondes.
- Ne pas mettre les plats cuisinés en cocotte directement sur le gaz.
- **avec une plaque protectrice ou à même une plaque électrique, en faisant cependant ?????**
- Attention : ne jamais laisser bouillir.

Quelle température ? Combien de temps ?

Voici les réponses aux questions
que vous posez souvent...

POISSONS

- En plat avec sauce Four à 5 – 150° - 30 min
- Entier en feuilleté Four à 6/7 – 190° - 40 min
- Dans une nage Amener à frémissement
- Gratiné individuel Four à 7/8 – 220° - 20 min

VIANDES - VOLAILLES - GIBIERS

- Sautés - fricassés - volailles découpées Four à 160° - 30/40 min
- Grosses volailles - volailles découpées
volailles farcies - *Arroser avec du jus* Four à 180° - 40/50 min
- Filet de bœuf en croûte Four à 180° - 50/60 min
- Jambon en croûte Four à 160° - 50/60 min
- Gigue de chevreuil Four à 180° - 30 min
- Autres grosses pièces Four à 150° - 60 min

LÉGUMES

- Petits légumes ou frits en garniture Four à 150° - 10/15 min
- Les purées et gratins Four à 180° - 30/35 min





19 Grand' place
59230 Saint-Amand-les-Eaux

03 27 48 55 72

