

LA BONNE FRANQUETTE
TRAITEUR

NOËL

DIMANCHE 24
LUNDI 25 DÉCEMBRE
2023

156, RUE DE LA LYS 59250 HALLUIN
TEL 03 20 23 89 98
CONTACT@LABONNEFRANQUETTE.FR



LES MISES EN BOUCHE

PAIN SURPRISE - 72 canapés

FRAICHEUR JAMBON ou CRABE, oeuf mimosa, salade. 50€00

JAMBON SERRANO tomates confites, roquette. 56€00

SAUMON FUMÉ cream cheese, aneth et citron, mâche 65€00

LA BOX DE 12 BROCHETTES

4 magret fumé - comté - abricot moelleux

4 saumon fumé - ananas - aneth

4 viande des grisons - tomme - figue confite. 18€00

LA BOX DE 9 CUILLERES

3 foie gras - chutney de figues - kumquat confit

3 crevettes grises - tartare de tomates - oignons nouveaux

3 saumon Gravelax - crème citronnée - citron confit & concombre. 18€00

LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

3 croques monsieur à la truffe

3 tartelettes foie gras et figues

3 minis coquilles Saint Jacques, beurre aux agrumes et salicornes

3 burgers saumon, cream cheese et cheddar fumé. 26€00

LA BOX 9 VERRINES

3 écrevisses et gambas en tartare saveurs exotiques - perles - crème d'avocat

3 poulet tandoori - graines indiennes - carotte parfumé aux épices.

3 crumble noix et noisettes - céréales et cranberries - douceur céleri. 24€

LA BOX DE 9 FALUCHES AUX GRAINES

3 CEREALES coppa - chèvre - tomate confite - roquette

3 PAVOT pétoncle - sauce curry - mâche

3 SESAME poulet - sauce César - parmesan - . 27€00

LA BOX DE 9 FINGERS BRIOCHÉS

3 foie gras terrine - chutney figues - noisettes - mâches

3 saumon fumé - fromages frais citronné et aneth - sucrose

3 fromage crémeux à la truffe - miel aux fleurs - jeunes pousses. 36€00

LE COCKTAIL FESTIF
POUR 4 PERSONNES
15 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNES
12 BROCHETTES
12 BOUCHEES CHAUDES
9 CUILLERES 9 FINGERS BRIOCHÉS
9 VERRINES 9 FALUCHES.
150€00





ENTRÉES FROIDES

SAUMON GRAVLAX MARINÉ AU POIVRE DE TIMUT
PETIT POT DE FROMAGE FRAIS THYM CITRON
salade d'herbes, pickles d'oignons , BLINIS 19€00

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS
CHUTNEY D' OIGNONS ET FIGUES
mesclun aux fruits rouges, PETIT PAIN BRIOCHÉ 20€00



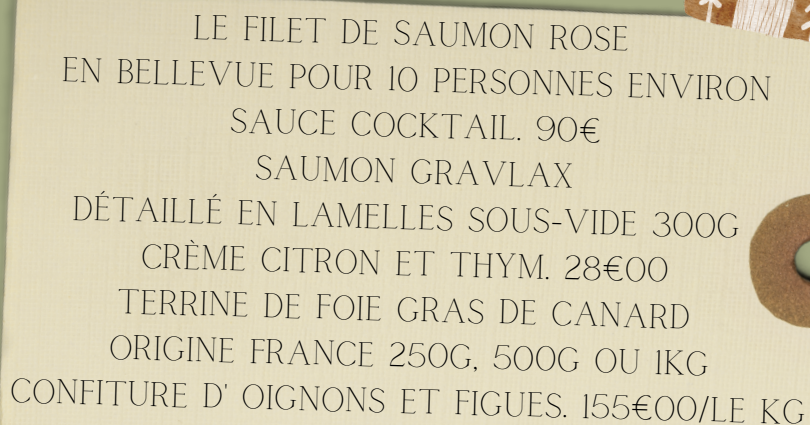
ENTRÉES CHAUDES

DOS DE CABILLAUD
Crumble de noix et noisettes
Fondue de jeunes pousses d'épinards, sauce Noilly Prat. 19€

PAPILLOTE DE NOIX DE SAINT JACQUES,
SAUMON ET GAMBAS
Carottes et panais glacés à la clémentine
Beurre aux agrumes et herbes iodées. 22€00

RISOTTO ARBORIO AU HOMARD
Salade d'herbes, citron confit et burrata. 36€00

RIS DE VEAU AUX MORILLES. 24€00



LE FILET DE SAUMON ROSE
EN BELLEVUE POUR 10 PERSONNES ENVIRON
SAUCE COCKTAIL. 90€
SAUMON GRAVLAX
DÉTAILLÉ EN LAMELLES SOUS-VIDE 300G
CRÈME CITRON ET THYM. 28€00
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
ORIGINE FRANCE 250G, 500G OU 1KG
CONFITURE D' OIGNONS ET FIGUES. 155€00/LE KG



PLATS CHAUDS

PINTADE farcie FOIE GRAS et champignons des bois. 22€00

MAGRET DE CANARD, POIRES CONFITES au miel. 22€00

VEAU CONFIT 7 H jus de cuisson. 20€00

PAVÉ DE VEAU AUX CÈPES. 22€00

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER RÔTI AU JUS. 21€00

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER AUX MORILLES. 26€00

Tous Les plats sont accompagnés
d'un JARDIN DE LEGUMES D' HIVER
PURÉE ONCTUEUSE de pomme de terre

LES PETITS +
GRATIN DAUPHINOIS
BARQUETTE DE 2, 4, 6 PERSONNES
4€ LA PORTION
PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE
10€ LA PORTION
JARDIN DE LÉGUMES D' HIVER & PURÉE
ONCTUEUSE 6€ LA PORTION



ENFANT

FILET DE POULET FERMIER
légumes, purée de pomme de terre. 15€00

PLATEAU DE FROMAGES AOP AFFINÉS 50€

Comté, Bourgogne truffé, Sainte Maure de Touraine, Bleu d' Auvergne et Copeaux Mimolette extra vieille accompagné de beurre 1/2 sel, confit de fruits, fruits moelleux et d'un pain "Muesli" coupé

BÛCHES DE NOËL. 5€00 LA PART - 4, 6 ou 8 personnes



PERE NOEL

mousse légère fruits rouges, compotée de fruits, biscuit amande

JOSEPHINE

mousse légère vanille, caramel au beurre salé, dacquoise amandes

CASSE NOISETTE

mousse nougat, compotée d' abricot, dacquoise amandes noisettes

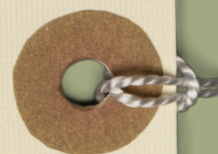


CROQUANTINE

mousse praliné et chocolat, biscuit croquant croustillant praliné, moelleux chocolat



LES COMMANDES SONT A PASSER
AU PLUS TARD LE VENDREDI 15 DÉCEMBRE
DANS LA LIMITE DES PLATS DISPONIBLES
- RETRAIT LE 24 DE 11H00 A 17H00
ET LE 25 DE 10H00 A 12H00 -
RÈGLEMENT A LA COMMANDE
03.20.23.89.98
" JOYEUX NOËL "



LA BONNE FRANQUETTE
TRAITEUR



REVEILLON

Carte des cocktails
Menu à emporter
du 31 décembre 2023

156, RUE DE LA LYS 59250 HALLUIN
TEL 03 20 23 89 98
CONTACT@LABONNEFRANQUETTE.FR

LES MISES EN BOUCHE

PAIN SURPRISE - 72 canapés

FRAICHEUR JAMBON ou CRABE, oeuf mimosa, salade. 50€00

JAMBON SERRANO tomates confites, roquette. 56€00

SAUMON FUMÉ cream cheese, aneth et citron, mâche . 65€00

LA BOX DE 12 BROCHETTES

4 magret fumé - comté - abricots moelleux

4 saumon fumé - ananas - aneth

4 viande des grisons - tomme - figue confite. 18€00

LA BOX DE 9 CUILLERES

3 foie gras - chutney de figues - kumquat confit

3 crevettes grises - tartare de tomates - oignons nouveaux

3 saumon Gravelax - crème citronnée - citron confit et concombre. 18€00

LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

3 croques monsieur à la truffe

3 tartelettes foie gras et figues

3 minis coquilles Saint Jacques, beurre aux agrumes et salicornes

3 burgers saumon, cream cheese et cheddar fumé. 26€00

LA BOX 9 VERRINES

3 tartare écrevisses gambas saveurs exotiques- perles - crème d'avocat

3 poulet tandoori - graines indiennes - carotte épicée.

3 crumble noix et noisettes - céréales et cramberries - douceur céleri. 24€

LA BOX DE 9 FALUCHES AUX GRAINES

3 CEREALES coppa - chèvre - tomate confite - roquette

3 PAVOT pétoncle - sauce curry - mâche

3 SESAME poulet - sauce César - parmesan - . 27€00

LA BOX DE 9 FINGERS BRIOCHÉS

3 foie gras terrine- chutney figues - noisettes - mâches

3 saumon fumé - fromages frais citronné et aneth - sucrine

3 fromage crémeux à la truffe - miel aux fleurs - jeunes pousses. 36€00

LA COCKTAIL FESTIF
POUR 4 PERSONNES
15 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNES
12 BROCHETTES
12 BOUCHEES CHAUDES
9 CUILLERES 9 FINGERS BRIOCHÉS
9 VERRINES 9 FALUCHES. 150€00



MENU DU RÉVEILLON À EMPORTER

PAPILLOTE DE NOIX DE SAINT JACQUES, SAUMON ET GAMBAS

Carottes et panais glacés à la clémentine, beurre aux agrumes et herbes iodées.

OU

FOIE GRAS POÊLÉE SUR TOAST BRIOCHÉ

chutney de figues, mesclun et vinaigrette à la noisette

VEAU CONFIT 7H, AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Jardin de légumes d'hiver, purée onctueuse de pomme de terre

ENTREMET CASSE NOISETTE

Mousse nougat, compotée d'abricot, Dacquoise amandes, noisettes entières

48€00

ENFANT "FILET DE POULET FERMIER"

légumes et purée de pomme de terre

COOKIE CHOCOLAT PECAN NOISETTE

et friandises

20€00

LES COMMANDES SONT A PASSER AU PLUS TARD
LE MARDI 19 DÉCEMBRE POUR LE 31 DÉCEMBRE
AU 03.20.23.89.98 (RÈGLEMENT A LA COMMANDE)

LE 31 DÉCEMBRE RETRAIT SUR PLACE DE 11H A 16H
FERMÉ LE LUNDI 1er JANVIER 2024

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE