

# La Bonne Franquette

Traiteur

## Noël et Nouvel An 2019 - 2020

### Menu des Fêtes

154-156, rue de la Lys 59250 HALLUIN

Tel 03 20 23 89 98

[contact@labonnefranquette.fr](mailto:contact@labonnefranquette.fr)

## LES MISES EN BOUCHES

### **PAIN SURPRISE** 72 canapés

ASSORTI	mimolette, jambon, chèvre	36€00
FRAICHEUR	jambon <b>ou</b> crabe, oeuf mayonnaise, salade verte	39€00
MER	saumon fumé et crabe, salade, oeuf	42€00
SAUMON FUMÉ	cream cheese, aneth et citron	46€00
GANACHE FOIE GRAS	figues et noisettes	46€00

### **MINI BROCHETTE**

magret fumé - comté - abricots moelleux	
gambas - ananas - aneth	
involtini - tomate confite	1€00

### **CUILLERE EN PORCELAIN**

foie gras - mangue - framboise	
saint Jacques - céleri - noisette	
saumon Gravelax - crème citronnée - concombre	1€30

### **BOUCHÉE «CHAUDE»**

tartelette foie gras et figues	
croustillant de gambas, sauce piquante	
blinis saumon fumé et cream cheese et comté	
mini chou croquant à l'escargot de Bourgogne	1€50

### **WRAP**

légumes croquants - fromage frais aux herbes fraîches - tomate confite	
crabe - tomate cerise - oeuf - oignon rouge - mâche	
saumon fumé - aneth - concombre - cream cheese citronnée	1€20

### **MINI VERRINE**

saint Jacques en tartare - perles - petits pois	
poulet tandoori - graines - carotte épicée - noix de Cajou	1€50

### **MINI FALUCHE** NATURE, SESAME, PAVOT, CEREALES

jambon Serrano - chèvre - roquette	
mini Saint Jacques - sauce curry - frisée	
comté - cerise noire - mâche - noix	2€00

### **FINGER** BRIOCHÉE

foie gras - chutney oignons - noisettes - mâche	
écrevisses - avocat - sucrose	
fromage crémeux à la truffe - beurre demi-sel - figue	3€20

## LES ENTRÉES FROIDES

### **SAUMON LABEL ROUGE GRAVELAX AUX BAIES DE TIMUR**

salade d' herbes, jeunes pousses, crème citronnée et blinis 13€50

### **FRAÎCHEUR DE BLACK TIGER EN FEUILLE DE RIZ, SAUCE AIGRE DOUCE**

Crevettes Black Tiger, avocat, concombre, mangue, menthe et sucrose 14€00

### **CARPACCIO DE SAINT JACQUES, MANGUE & CITRON VERT**

salade d' herbes, sésame noir, condiment miel et gingembre 14€50

### **SALADE GOURMANDE DE HOMARD (1 pièce entière)**

sucrose, avocat, mangue, condiment et agrumes 22€00

### **SALADE FESTIVE DE FILETS DE CAILLES, MAGRET FUMÉ & DÉS DE FOIE GRAS**

mesclun aux fruits d' hiver, vinaigrette à la noisette 14€00

### **FOIE GRAS, CHUTNEY D' OIGNONS ET FRAMBOISES**

salade de jeunes pousses et fruits rouge, toasts briochés 15€00

<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 500G OU 1KG</b>	<b>120€/KG</b>
<b>SAUMON GRAVELAX LABEL ROUGE 400/600G</b>	<b>60€/KG</b>

## LES ENTRÉES CHAUDES

### **TARTELETTE DE FOIE GRAS POÊLÉ ET POMMES RÔTIES AU MIEL**

salade de mesclun, vinaigrette à la noisette et balsamique 13€00

**COCOTTE DE RIS DE VEAU AUX GIROLLES ET AUX ASPERGES** 12€00

**COCOTTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES** 16€50

### **FRICASSÉE DE LOTTE AUX ÉCREVISSES**

fondue de jeunes pousses d' épinard 12€00

### **OMBLE CHEVALIER AUX AGRUMES,**

trio de carottes fondantes 12€00

### **FILET DE ST PIERRE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS**

pointes d' asperge vertes 13€00

### **SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL**

velouté butternut 15€00

**PAPILLOTE TRANSPARENTE DE SAINT JACQUES, ROUGET ET GAMBAS** 15€00

**Les entrées chaudes peuvent être déclinées en plat  
avec une garniture**

## LES PLATS CHAUDS

### **NOISETTES DE FILET MIGNON DE PORC AUX PAINS D' ÉPICES**

duo d'endives, braisée au lard fumé et confite façon tatin 12€00

### **PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, FOIE GRAS & CHÂTAIGNE**

poires rôties et feuilleté d' oignons 15€00

### **MAGRET DE CANARD AUX RAISINS**

navets glacés au miel, feuilleté d' oignons rouge et framboises 15€00

**PAVE DE QUASI VEAU AUX CÈPES** 15€50

**PAVE DE QUASI VEAU AUX MORILLES** 19€50

**CARRÉ D' AGNEAU A LA FRANCAISE EN CROÛTE D' HERBES** 18€00

**CHAPON FERMIER RÔTI, JUS DE CUISSON** 15€50

**CHAPON FERMIER RÔTI , SAUCE VIN JAUNE AUX MORILLES** 20€50

bouquet de légumes , tomate confite

## LE GIBIER

### **SUPRÊME DE FAISAN AUX POMMES**

Comptée de choux rouge et airelles, mini tartelette foie gras 15€50

### **PAVE DE CERF, SAUCE AUX GRIOTTES**

crumble de noisettes aux champignons des bois et légumes d' antan 16€00

### **CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS (au choix)**

purée de céleri **ou** pomme de terre, gratin dauphinois,  
pomme Anna, pommes dauphines , grenailles à la fleur de sel

gratin de macaronis à la crème de parmesan truffé **ou** purée de pomme de  
terre truffé

(+5 €)

**Il est souhaitable pour votre commande de choisir  
la même garniture de pomme de terre pour  
l'ensemble des convives**

# LES MENUS

à partir de 6 personnes

## **MENU ÉTOILE**

### **SAUMON LABEL ROUGE GRAVELAX AUX BAIES DE TIMUR**

salade d' herbes, jeunes pousses, crème citronnée et blinis

### **NOISETTES DE FILET MIGNON DE PORC AUX PAINS D' ÉPICES**

duo d'endives, braisée au lard fumé et confite façon tatin, pomme de terre Dauphine

### **BÛCHE OU ENTREMETS**

29€00

## **MENU SYMPHONIE**

### **FRICASSÉE DE LOTTE AUX ÉCREVISSES**

Fondue de jeunes pousses d' épinard

### **PAVE DE QUASI VEAU AUX CÈPES**

bouquet de légumes, tomate confite, pomme de terre Anna

### **BÛCHE OU ENTREMETS**

31€00

## LE COCKTAIL « FESTIF » 20 PIÈCES

à partir de 10 personnes

**3 MINI BROCHETTES**

**2 CUILLERES EN PORCELAINES**

**2 MINI VERRINES**

**2 WRAP**

**4 BOUCHEES «CHAUDES»**

**3 MINI FALUCHES ASSORTIES**

**4 MIGNARDISES**

28€00

# LES BUFFETS FROIDS

à partir de 15 personnes

## **BUFFET COTILLON**

**SAUMON ROSE EN BELLEVUE, PÉTALE DE TOMATE AUX CREVETTES GRISES**

**EMINCÉ DE VOLAILLES AUX FIGUES**

**RÔTI DE BOEUF, LÉGUMES D'HIVER**

**TERRINE DE GIBIER AUX PRUNEAUX ET À LA BIÈRE** , confiture d'oignons

**CRUDITÉS** choux blanc, noix, dés de fromages et cranberries

pomme de terre, oeuf, ciboulette, oignon rouge

taboulé aux petits légumes et à la menthe

carottes, échalotes et vinaigre balsamique blanc

**SAUCE COCKTAIL ET TARTARE**

19€00

## **BUFFET FÉERIQUE**

**VERRINE DE TARTARE DE SAINT JACQUES, CRÉMEUX PETITS POIS**

**TERRINES DE SAUMON ROSE , SALADE DE MÂCHES**

**AIGUILLETES DE CANARD AUX CLEMENTINES**

**ÉMINCE DE VEAU, ASPERGES ET GIROLLES**

**TERRINE DE GIBIER AUX PRUNEAUX ET À LA BIÈRE**, confiture d'oignons

**CRUDITÉS** choux blanc, noix, dés de fromages et cranberries,

pomme de terre, oeuf, ciboulette, oignon rouge

taboulé aux petits légumes et à la menthe

carottes, échalotes et vinaigre balsamique blanc

**SAUCE COCKTAIL ET TARTARE**

24€00

## Le plateau de Fromages AOP affinés à partir de 10 personnes

Comté, crémeux de Bourgogne truffé, chèvre frais aux fleurs, Roquefort accompagné de beurre 1/2 sel, raisins frais et d' une confiture de cerise noire

7€00

## Bûches ou Entremets 4, 6 ou 8 personnes

### **TRIOCOLAT**

panaché de chocolat noir, lait, blanc, biscuit chocolat

### **CROQUANTINE**

mousse praliné et chocolat, biscuit croquant aux fruits secs et croustillant praliné

### **5.9**

crème légère à la chicorée, crémeux caramel carambar, croquant spéculoos

### **JOSEPHINE**

mousse vanille, caramel au beurre salé, dacquoise amandes et noisettes

### **FRESH**

crème citron, mousse mandarine, croustillant chocolat blanc

### **CARAÏBES**

mousse fruits exotiques, crémeux vanille, croustillant

### **CROUSTY**

crème légère vanille ivoire, crémeux framboises, sablé

4€50

LES COMMANDES SONT A PASSER AU PLUS TARD  
LE JEUDI 19 DÉCEMBRE POUR LE 24 ET 25 DÉCEMBRE  
LE JEUDI 26 DÉCEMBRE POUR LE 31 DÉCEMBRE ET 1er JANVIER

MERCI

# Joyeuses Fêtes