

La Bonne Franquette

Traiteur

Menu
des Fêtes

Noël et Nouvel An
2020 - 2021

154-156, rue de la Lys 59250 HALLUIN

Tel 03 20 23 89 98

contact@labonnefranquette.fr

MISES EN BOUCHES

PAIN SURPRISE 72 canapés

ASSORTI	mimolette, jambon, chèvre	36€00
FRAICHEUR	jambon ou crabe, oeuf mayonnaise, salade	39€00
MER	saumon fumé et crabe	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 - chutney oignons - framboise	
saint Jacques - céleri - mangue	
saumon Gravelax - crème citronnée - concombre	1€30

BOUCHÉE CHAUDE

tartelette foie gras et figues	
croustillant de gambas, sauce piquante	
burger saumon fumé, 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	
Filet mignon 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€50

FINGER BRIOCHÉE

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

ENTRÉES FROIDES

SAUMON LABEL ROUGE GRAVELAX AUX BAIES DE TIMUR salade d' herbes, jeunes pousses, crème citronnée et blinis	14€00
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, MANGUE & CITRON VERT salade d' herbes, sésame noir, condiment miel et gingembre	15€00
6 HUÎTRES N°3 « LA FAMEUSE » SAINT VAAST de NORMANDIE vinaigre à l'échalote, citron, beurre demi-sel aux salicornes, pain de seigle	15€00
12 HUÎTRES N°3 « LA FAMEUSE » SAINT VAAST de NORMANDIE vinaigre à l'échalote, citron, beurre demi-sel aux salicornes, pain de seigle	27€50
SALADE GOURMANDE DE HOMARD romaine, avocat, mangue, condiment et agrumes	22€00
FOIE GRAS, CHUTNEY D' OIGNONS ET FRAMBOISES mesclun et fruits rouges, toasts briochés	15€00

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 500G OU 1KG	120€/KG
SAUMON GRAVELAX LABEL ROUGE 400/600G	60€/KG
FILET DE SAUMON ROSE EN BELLEVUE 5 PERSONNES filet de Saumon Rose Atlantique environ 1kg minimum 10 pétales de tomates aux crevettes grises , sauce cocktail	70€00

ENTRÉES CHAUDES

TARTELETTE DE FOIE GRAS POÊLÉ ET POMMES RÔTIÉS AU MIEL mesclun, vinaigrette à la noisette et balsamique	14€00
COCOTTE DE RIS DE VEAU AUX GIROLLES ET AUX ASPERGES	13€50
COCOTTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	16€50
FILET D' EGLEFIN, SAUCE PARFUMÉE AUX AGRUMES julienne de carottes et poireaux	13€50
FRICASSÉE DE LOTTE AUX ÉCREVISSÉS pointes d'asperges vertes et girolles	14€00
FILET DE ST PIERRE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS fondue d' épinards à la crème d' ail	14€00
SAINT JACQUES RÔTIÉS AU BEURRE DEMI-SEL velouté butternut, tartine croquante aux jeunes pousses	15€00
PAPILLOTE TRANSPARENTE DE SAINT JACQUES, ROUGET ET GAMBAS	16€00

Les entrées chaudes peuvent être déclinées en plat
avec une garniture de pomme de terre +4 euros

PLATS CHAUDS

NOISETTES DE FILET MIGNON DE PORC AUX PAINS D' ÉPICES	
duo d'endives, braisée au lard fumé et confite façon tatin	13€00
BROCHETTE DE FILETS DE CAILLE ET POMMES RÔTIES AU MIEL	15€00
MAGRET DE CANARD AUX RAISINS	16€00
navets glacés au miel, feuilleté d' oignons rouge et framboises	
PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, FOIE GRAS	16€00
poires rôties et feuilleté d' oignons	
PAVÉ DE QUASI VEAU AUX CÈPES	15€50
PAVÉ DE QUASI VEAU AUX MORILLES	19€50
FILET MIGNON D' AGNEAU , JUS DE CUISSON	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	

GIBIER

PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR	
FILET MIGNON DE SANGLIER À LA CHÂTAIGNE	
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
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

ENFANT

BF BURGER ET BONBONS DE POMME DE TERRE	
Steak haché de Boeuf V Française, cheddar, sauce mayo - ketchup	15€00

MENUS **et** COCKTAIL à partir de 6 personnes

MENU ÉTOILE

30€00

TARTARE DE SAUMON AU CITRON CONFIT

salade d' herbes, tartine croquante aux jeunes pousses

BROCHETTE DE FILETS DE CAILLE ET POMMES RÔTIES AU MIEL

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

BÛCHE OU ENTREMETS

MENU SYMPHONIE

32€00

FILET D' ÉGLEFIN, SAUCE PARFUMÉE AUX AGRUMES

julienne de carottes et poireaux

PAVE DE QUASI VEAU AUX CÈPES

bouquet de légumes, tomate confite, pomme de terre Anna

BÛCHE OU ENTREMETS

COCKTAIL FESTIF

30€00

3 MINI BROCHETTES

magret fumé - gambas - involtini

2 CUILLERES EN PORCELAINES

foie gras - gravelax

2 MINI VERRINES

Saint Jacques - filet ta mignon tandoori

2 WRAPS

légumes croquants - crabe

4 BOUCHEES CHAUDES

tartelette foie gras - croustillant gambas -burger saumon - chou escargot

2 MINI FALUCHES

jambon Serrano - comté

1 FINGER

écrevisses

4 MIGNARDISES

merveilleux chocolat blanc - macarons - verrine framboises - Paris-Brest

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, abricot moelleux et confiture de cerise noire

7€00

BÛCHES ET ENTREMETS

4, 6 ou 8 personnes

La composition des bûches et entremets à venir très prochainement.....

4€50

LES COMMANDES SONT A PASSER AU PLUS TARD

**JEUDI 17 DÉCEMBRE POUR LE 24 ET 25 DÉCEMBRE
JEUDI 24 DÉCEMBRE POUR LE 31 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER**

Joyeuses Fêtes