

La Bonne Franquette

SALON DE RÉCEPTIONS - TRAITEUR

CARTE TRAITEUR 2021

Tarifs au 1 Juin 2021

Bureau ouvert du **lundi au vendredi** sur rendez-vous
de 9h-12h et de 14h-18h

fermé le Mercredi

Tèl 03 20 23 89 98

154, 156, rue de la Lys 59250 Halluin

contact@labonnefranquette.fr

www.labonnefranquette.fr

la Bonne Franquette traiteur Halluin



labonnefranquette59

PAIN SURPRISE 72 canapés

ASSORTI	mimolette, jambon, chèvre	36€00
FRAICHEUR	jambon ou crabe, oeuf mayonnaise, salade verte	39€00
JAMBON SERRANO	chèvre, roquette, tomate confite	42€00
MER	saumon fumé et crabe	42€00
SAUMON FUMÉ	cream cheese, aneth et citron	46€00

MINI BROCHETTE à partir de 15 pièces

magret fumé - comté - abricots moelleux	
gambas ou saumon - ananas - aneth	
involtini - tomate confite ou Serrano - melon (en saison)	1€00

CUILLERE EN PORCELAIN à partir de 15 pièces

foie gras - chutney oignon - framboise	
crevettes grises - tartare de tomate - ciboulette	
saumon Gravelax - crème citronnée - concombre	1€30

BOUCHÉE CHAUDE à partir de 15 pièces

Accra de poisson sauce curry - mini croque - feuilleté Maroilles ou chèvre	1€20
croustillant de gambas - blinis saumon fumé - yakitori - mini burger	1€50

WRAP à partir de 10 pièces

jambon Serrano - chèvre - poivronnade - roquette	
saumon fumé - aneth - concombre - cream cheese citronnée	
légumes croquants - fromage frais aux herbes fraîches - tomate confite	1€20

MINI VERRINE à partir de 15 pièces

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

MINI NAVETTE à partir de 15 pièces

jambon - fromage frais	
mimolette - beurre - moutarde	
thon - tomate - oeuf	1€50

MINI FALUCHE SESAME, PAVOT, CEREALES à partir de 15 pièces

jambon Serrano - chèvre - roquette	
mini Saint Jacques - sauce curry - frisée	
crabe - guacamole - sucrine	
poulet - sauce caesar - parmesan	2€50

FINGER BRIOCHÉ à partir de 15 pièces

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

LES COCKTAILS SONT DRESSÉS SUR DE LA PORCELAIN À RESTITUER PROPRE

(SERVICE NETTOYAGE **OU** DRESSAGE SUR DE LA VAISSELLE JETABLE BIODEGRADABLE POSSIBLE, EN SUPPLEMENT)

LA FORMULE **APÉRITIVE**

à partir de 15 personnes

selon notre composition et variée au fil des saisons

12 PIÈCES SALÉES

3 MINI BROCHETTES

3 CUILLERES EN PORCELAINE

2 MINI VERRINES

2 WRAPS

2 BOUCHEES «CHAUDES» OU CARPACCIO EN SAISON

15€00

LA FORMULE **COCKTAIL DÉJEUNATOIRE** OU **DINATOIRES**

à partir de 15 personnes

selon notre composition et variée au fil des saisons

15 PIÈCES SALÉES

3 MINI BROCHETTES

2 CUILLERES EN PORCELAINE

2 WRAPS

2 MINI VERRINES

3 BOUCHEES «CHAUDES» OU CARPACCIO EN SAISON

3 MINI FALUCHES ASSORTIES

5 PIÈCES SUCRÉES

assortiments de mignardises

29€00

(sans les pièces sucrées 23€)

LES COCKTAILS SONT DRESSÉS SUR DE LA PORCELAINE

À RESTITUER PROPRE (SERVICE NETTOYAGE **OU** DRESSAGE SUR DE LA
VAISSELLE JETABLE BIODEGRADABLE POSSIBLE, **EN SUPPLEMENT**)

LES DIFFÉRENTES FORMULES **EN BOX INDIVIDUELLE**

VAISSELLE JETABLE BIODÉGRADABLE ET COMPOSTABLE +1€50

ENTRÉES FROIDES

FRAÎCHEUR DE CRABE EN TRANSPARENCE	12€00	
tartare de tomates, minis perles aux crabes et oeufs de poissons, crème d' avocats, chair et pâte de crabe		
TARTARE DE SAUMON AU CITRON ET A L'HUILE D'OLIVE ou TARTARE ST JACQUES, GAMBAS		
crèmeux petits pois, condiments miel et gingembre		
tartine croquante aux fromage frais et jeunes pousses	13€00	
SAUMON GRAVELAX MARINÉ AU BAIE DE TIMUR		
crème citron et thym ou wasabi , mini navette brioché (à toaster par vos soin)		14€00
CARPACCIO DE SAINT JACQUES,		
brunoises de concombre, mangue, fruit de la passion, avocat, oignons rouges,		15€00
MESCLUN DE FILETS DE CAILLE ET FOIE GRAS RÔTI AU MIEL		
granola à la noisette, magret fumé, abricots moelleux		15€00
FOIE GRAS DE CANARD		
chutney oignons , pain au figues		15€00
TERRINE DE FOIE GRAS 500 G	60€00	
LE FILET SAUMON ROSE EN BELLEVUE, TOMATES AUX CREVETTES GRISES		
sauce cocktail		

LES ENTRÉES CHAUDES

TARTELETTE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET POMMES RÔTIES AU MIEL	13€00
salade de mesclun, vinaigrette à la noisette et balsamique	
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DE PARIS	11€50
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	16€50
DOS DE LIEU, TAGLIATELLES DE CAROTTES ET COURGETTES, SAUCE AGRUMES	12€00
DUO DE CABILLAUD ET SAUMON, FONDUE DE POIREAUX, SAUCE DIEPPOISE	12€00
FRICASSÉE DE LOTTE AUX ÉCREVISSES, FONDUE D' ÉPINARDS	13€00
FILET DE ST PIERRE, CRÈME DE CHAMPIGNONS , POINTES D' ASPERGES	13€50
EGLEFIN, CREME DE CREVETTES GRISES	13€50
COQUILLE SAINT JACQUES À LA NORMANDE	15€00
PAPILLOTE TRANSPARENTE DE ST JACQUES, ROUGET ET ÉCREVISSES	15€00

LES PLATS CHAUDS

NOISETTES DE FILET MIGNON DE PORC

MOUTARDE ANCIENNE **ou** CHAMPIGNONS DE PARIS

MAROILLES **ou** PAIN D'ÉPICES

CHORIZO - MOZZARELLA **ou** ORLOFF

12€00

ECHINE DE PORCELET CONFITE AU MIEL

13€00

SUPRÊME DE POULET JAUNE

CHAMPIGNONS DE PARIS **ou** BASQUAISE

12€00

SUPRÊME DE POULET JAUNE

MORILLES

16€50

MÉDAILLONS DE PINTADE AU MIEL **ou** NATURE

12€50

MÉDAILLONS DE PINTADE FARCIS FOIE GRAS ET POIRES

15€00

CUISSE DE LAPIN A LA MOUTARDE **ou** AUX PRUNEAUX

13€50

PALERON DE VEAU CONFIT

14€00

PAVE DE VEAU RÔTI, JUS DE CUISSON

15€00

PAVE DE VEAU AUX CÈPES

16€00

PAVE DE VEAU AUX MORILLES

19€50

CUISSE DE CANARD

14€00

MAGRET DE CANARD

POMMES , CLÉMENTINES **ou** POIVRE VERT

15€00

FILET MIGNON D'AGNEAU

18€00

FILET DE BOEUF AUX CINQ BAIES

prix au cours du jour

**CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D' UNE GARNITURE LÉGUMES DE SAISON
ET D' UNE POMME DE TERRE AU CHOIX**

LES GARNITURES DE LÉGUMES

endive braisée

fagot d' haricots verts

poêlée de légumes verts

poêlée de légumes d' Antan

tomate farcie aux petits légumes et basilic

poire rôtie au miel ou pêche

bouquets de légumes primeurs

crumble de légumes à la noisette

POMME DE TERRE et FÉCULENTS

gratin Dauphinois

pomme de terre Anna

grenailles à la fleur de sel

pomme de terre dauphine

pomme de terre farcie

risotto crémeux au parmesan

riz camarguais OU pilaf

LES BUFFETS FROIDS à partir de 15 personnes

Aiguillettes de volaille
Roulés de jambon printaniers
Terrine aux pruneaux et cassonade, confiture d'oignons
Ardoise de charcuteries, condiments
Crudités diverses
Mayonnaise et sauce verte

15€00

Aiguillettes de volaille
Rôti de boeuf, légumes printaniers
Jambon de montagne, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites **ou** melon en saison
Terrine aux pruneaux et cassonade, confiture d'oignons
Crudités diverses
Mayonnaise et sauce vert

18€00

Tartare de saumon
Aiguillettes de volaille
Rôti de boeuf, légumes printaniers
Terrine aux pruneaux et cassonade, confiture d'oignons
Ardoise de charcuteries, condiments
Crudités diverses
Sauces cocktail et verte

22€00

Marbré de saumon rose
Tomates aux crevettes grises
Rôti de boeuf, légumes printaniers
Aiguillettes de volaille
Terrine aux pruneaux et cassonade, confiture d'oignons
Crudités diverses
Sauces cocktail et verte

25€00

Saumon rose en Bellevue
Fraîcheur de crabe en transparence
Aiguillettes de canard à l'orange
Rôti de boeuf, légumes printaniers
Jambon de montagne,
copeaux de parmesan, roquette et tomates confites ou melon en saison
Crudités diverses
Sauces cocktail et verte

28€00

LES DIFFERENTES CRUDITÉS PROPOSÉES

Taboulé aux petits légumes - Carottes, échalotes, baslamique blanc
Pomme de terre aux herbes et oeufs durs - Choux blanc émincée, cranberries, noix et mimolette
Pâte au pesto et féta

LES PLATS FAMILIAUX

à partir de 15 personnes

CARBONADE FLAMANDE	13€00
VEAU MARENGO	13€00
BLANQUETTE DE VEAU	13€00
NAVARIN D' AGNEAU	14€00
GIGOT DE 7H	14€00

accompagné d' une garniture de légumes et pomme de terre

COUSCOUS ROYAL agneau, merguez, cuisse de poulet	15€00
PAËLLA lotte, gambas, moules, calamar, cuisse de poulet	15€00

PLATEAU DE FROMAGES AOP ET REGIONAUX à partir de 10 personnes

Confiture de cerise noire, abricots moelleux, pains aux graines 5€00

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL ET CHEVEUX D'ANGE

mesclun, vinaigrette balsamique 5€00

LES DESSERTS

TARTE AUX POMMES, AUX POIRES	3€50
TARTE AUX FRUITS DE SAISON , CHOCOLAT ET CITRON MERINGUE	4€00
PARIS-BREST	4€20
MERVEILLEUX	4€20

LES ENTREMETS 6 ou 8 PERS 4€50

TROIS CHOCOLAT	panaché de chocolat noir, lait, blanc, biscuit chocolat
FRUITS ROUGE	trois fruits rouges fraise, framboise, groseille, biscuit aux amandes
5.9	crème à la chicorée, crémeux caramel carambar, spéculoos
JOSEPHINE	
FRESH	mousse mandarine, crémeux citron, croquant chocolat blanc

LA PIECE MONTEE EN CHOUX ET NOUGATINE

(à partir de 60 choux 15 personnes)

vanille, chocolat ou café 4€80

MIGNARDISES ET MINIS PIECES SUCREES

mignardises (éclairs, tartelette, merveilleux...)	1€50
mini canelé et macarons	1€00

LES SERVICES +

LIVRAISON	15€00
dans un périmètre de 15 km	
SERVICE NETTOYAGE (à définir selon la commande)	
LOCATION VAISSELLE (à nous restituer sale)	
verres, assiettes et couverts	0€25
CHAFING DISH, bain-marie avec alcool)	20€00
NAPPE BLANCHE	15€00
MANGE DEBOUT AVEC HOUSSE	15€00
ETUVE VENTILÉE 10 NIVEAUX 3500 WATT	100€00
livrée et débarrassée	
10 KG DE GLACONS ET CAISSE A FRAPPER	
24 BOUTEILLES	10€00

LES COMMANDES SONT À PASSER
AU PLUS TARD LE LUNDI AVANT MIDI
POUR LE WEEK-END

MERCI