

La Bonne Franquette
Traiteur



Noël

2021

156, rue de la Lys 59250 HALLUIN

Tel 03 20 23 89 98

contact@labonnefranquette.fr

LES MISES EN BOUCHE

PAIN SURPRISE 72 canapés

ASSORTI mimolette, jambon, chèvre. 38€00

FRAICHEUR jambon ou crabe, oeuf mayonnaise, salade. 40€00

SAUMON FUMÉ cream cheese, aneth et citron. 46€00

GANACHE FOIE GRAS figues et noisettes. 46€00

LA BOX DE 12 MINI BROCHETTES

4 magret fumé - comté - abricots moelleux

4 saumon fumé - ananas - aneth

4 involtini - tomate confite. 12€00

LA BOX DE 9 CUILLERES EN PORCELAINES

3 foie gras - chutney oignons - framboise

3 gambas - crème wasabi - mangue

3 saumon Gravelax - crème citronnée - concombre. 12€00

LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

4 tartelettes foie gras et figues

4 croustillants de gambas, sauce piquante

4 feuilletés saumon fumé, cream cheese et comté. 18€00

LA BOX 8 MINI VERRINES

4 saint Jacques en tartare - perles - crémeux petits pois

4 poulet tandoori - graines - carotte épicée. 12€00

LA BOX DE 9 MINI FALUCHES

3 CEREALE jambon Serrano - chèvre - roquette

3 PAVOT mini Saint Jacques - sauce curry - sucrine

3 SESAME comté - cerise noire - mâche - noix. 22€00

LA BOX DE 9 FINGERS BRIOCHÉS

3 foie gras - chutney oignons - noisettes - mâche

3 écrevisses - avocat - sucrine

3 fromage crémeux à la truffe - beurre demi-sel. 28€00

LA BOX COCKTAIL FESTIVE - pour 5 personnes

15 pièces salées par personne de notre composition

15 MINI BROCHETTES

15 CUILLERES

10 MINI VERRINES

15 BOUCHEES CHAUDES

10 FINGERS

10 FALUCHES. 125€00



ENTRÉES FROIDES

SAUMON GRAVLAX AUX BAIES DE TIMUR
salade d' herbes, jeunes pousses, crème wasabi citronnée et blinis. 15€00

TARTARE DE SAINT JACQUES, MANGUE & CITRON VERT
salade d' herbes, sésame noir, condiment miel et gingembre. 15€00

SALADE GOURMANDE DE HOMARD (1 pièce entière décortiquée)
avocat, mangue, passion, vinaigrette cocktail aux agrumes. 30€00

FOIE GRAS, CHUTNEY D' OIGNONS ET FRAMBOISES
mesclun et fruits rouges, petit pain brioché. 15€00

ENTRÉES CHAUDES

FILET DE SAINT PIERRE BEURRE AUX AGRUMES ET SALICORNES
sauce vin blanc, biseaux de carottes glacés. 15€00

LONGE DE CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES
Sauce au Noilly Prat, Fricassée d' asperges et cèpes. 15€00

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES EN COQUILLE SAUCE VIN JAUNE
Légumes d'hiver et champignons, purée de céleri truffée. 16€00

TARTELETTE DE FOIE GRAS POÊLÉ ET POMMES RÔTIES AU MIEL
mesclun, vinaigrette à la noisette et balsamique. 15€00

RIS DE VEAU AUX MORILLES. 18€00

Les entrées chaudes peuvent être déclinées en plat
avec une garniture de légumes et pomme de terre +5euros

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 500G OU 1KG. 120€/KG

SAUMON GRAVELAX 250/300G. 80€/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



PLATS CHAUDS

PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS, POIRE RÔTIE. 16€00

MAGRET DE CANARD À LA CLÉMENTINE. 16€00

PAVÉ DE QUASI DE VEAU AUX CÈPES. 16€00

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER RÔTI AU JUS. 16€00

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER RÔTI AUX MORILLES. 20€00

Bouquet de légumes et feuilleté oignons rouges

GIBIER

TOURNEDOS DE CERF ROSSINI JUS CORSÉ. 18€00

Crumble de légumes et champignons des bois à la noisette

Les plats sont accompagnés d'une pomme de terre
et le choix doit être le même pour l'ensemble des convives

Gratin dauphinois

Pomme de terre Anna

Grenailles confites à la graisse de canard

Purée de pomme de terre truffée (+5 €)

ENFANT

Filet de poulet Fermier
légumes et pommes noisettes. 12€00



LE PLATEAU DE FROMAGES AOP AFFINÉS pour 5 pers

Comté, crémeux de Bourgogne truffé, chèvre frais Sainte Maure de Touraine, Roquefort et copeaux de Mimolette vieille accompagné de beurre 1/2 sel, abricots moelleux et confiture. 35€

BÛCHES DE NOËL. 4€50 LA PART

4, 6 ou 8 personnes

TRIOCOLAT

panaché de chocolat noir, lait, blanc, biscuit chocolat

JOSEPHINE

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

5.9

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

CROUSTY

crème vanille ivoire, crémeux framboises, sablé

CITRON MERINGUEE

biscuit génoise, crème citron, meringue

CARAÏBES

mousse fruits exotiques, crémeux vanille, croustillant

LES COMMANDES SONT A PASSER AU PLUS TARD

Le VENDREDI 17 DÉCEMBRE POUR LE 24 (retrait de 15H A 18H)

et le 25 DÉCEMBRE (retrait de 10H A 12H)

FERMÉ LE 26, 27 DECEMBRE

Joyeux Noël

