

LA BONNE FRANQUETTE  
TRAITEUR



NOËL

24 & 25  
DÉCEMBRE  
2022



156, RUE DE LA LYS 59250 HALLUIN  
TEL 03 20 23 89 98  
[CONTACT@LABONNEFRANQUETTE.FR](mailto:CONTACT@LABONNEFRANQUETTE.FR)



## LES MISES EN BOUCHE

### PAIN SURPRISE - 72 canapés

FRAICHEUR JAMBON ou CRABE, oeuf mimosa, salade. 45€00

SERRANO tomates confites, roquette. 50€00

SAUMON FUMÉ cream cheese, aneth et citron. 55€00

### LA BOX DE 12 BROCHETTES

4 magret fumé - comté - abricots moelleux

4 saumon fumé - ananas - aneth

4 involtini - tomate confite. 15€00

### LA BOX DE 9 CUILLERES

3 foie gras - chutney oignons - framboise

3 gambas - crème wasabi - mangue

3 saumon Gravelax - crème citronnée - concombre. 14€00

### LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

3 croques Monsieur à la truffe

3 tartelettes foie gras et figues

3 croustillants de gambas, sauce piquante

3 feuilletés saumon fumé, cream cheese et comté. 19€00

### LA BOX 9 VERRINES

3 Saint Jacques en tartare - perles - crémeux petits pois

3 poulet tandoori - graines indienne - carotte épicée.

3 crémeux châtaignes - fruits secs - butternut - crumble noisette. 18€00

### LA BOX DE 9 FALUCHES AUX GRAINES

3 CEREALE coppa - chèvre - tomate confite - roquette

3 PAVOT crabe - sauce curry - sucrine

3 SESAME comté - confit de fruits - mâche - noix. 23€00

### LA BOX DE 9 FINGERS BRIOCHÉS

3 foie gras - confit de fruits - noisette - mâche

3 écrevisses - avocat - sucrine

3 fromage crémeux à la truffe - miel aux fleurs - jeunes pousses. 29€00

## LE COCKTAIL FESTIF POUR 4 PERSONNES

15 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE

12 BROCHETTES

9 CUILLERES

9 VERRINES

12 BOUCHEES CHAUDES

9 FINGERS BRIOCHÉS

9 FALUCHES.

115€00







## ENTRÉES FROIDES

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

**FOIE GRAS, CHUTNEY D' OIGNONS ET FRAMBOISES**  
mesclun aux fruits rouges, petit pain brioché. 18€00

## ENTRÉES CHAUDES

**FILET DE SAINT PIERRE BEURRE AUX AGRUMES ET SALICORNES**  
sauce vin blanc, biseaux de carottes glacés. 16€00

**RISOTTO ARBORIO AUX CREVETTES SAUVAGES**  
salade d'herbes, citron confit et stracciatella. 18€00

**NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES EN COQUILLE, VIN JAUNE**  
Légumes d'hiver et champignons, purée de céleri truffée.  
18€00

**RIS DE VEAU AUX MORILLES. 20€00**

*Les entrées chaudes peuvent être déclinées en plat  
avec un bouquet de légumes et pomme de terre  
+5euros*



### **SAUMON MOWI GRAVLAX**

DÉTAILLÉ EN LAMELLES SOUS-VIDE 300G  
CRÈME CITRON ET THYM. 25€00

### **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD**

ORIGINE SUD-OUEST FRANCE 250G, 500G OU 1KG  
CONFITURE D' OIGNONS. 150€00/LE KG



## PLATS CHAUDS

PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS ET POIRE RÔTIE. 18€00

CANETTE AUX AIRELLES ET CLÉMENTINES. 18€00

PAVÉ DE VEAU AUX CÈPES. 18€00

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER RÔTI AU JUS. 18€00

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER AUX MORILLES. 22€00

Bouquet de légumes et feuilleté oignons rouges



## GIBIER

TOURNEDOS DE CERF ROSSINI JUS CORSÉ. 22€00

Bouquet de légumes et feuilleté oignons rouges

LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS  
D'UNE POMME DE TERRE  
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 purée de pomme de terre. 12€00







PLATEAU DE FROMAGES AOP AFFINÉS POUR 5 PERS  
40€

Comté, Bourgogne truffé, Sainte Maure de Touraine,  
Roquefort et copeaux de Mimolette vieille

accompagné de beurre 1/2 sel, confit de fruits, fruits moelleux  
et un pain "Muesli" coupé

BÛCHES DE NOËL. 4€50 LA PART - 4, 6 OU 8 PERSONNES

### 3 CHOCOLATS

Mousse légères aux trois chocolats , croustillant, moelleux chocolat  
glaçage rocher pécan

### RUBIS

Mousse aux fruits rouges, crémeux vanille, croustillant et génoise

### SAINT HENRI

Mousse chocolat avec des éclats de spéculoos, crémeux café  
croustillant, spéculoos, moelleux chocolat

### CARAÏBE

Mousse fruits exotiques, crémeux vanille, croustillant et génoise

### CROQUANTINE

Mousse praliné chocolat, biscuit croquant, croustillant praliné,  
moelleux chocolat

LES COMMANDES SONT A PASSER AU PLUS TARD

Le VENDREDI 16 DÉCEMBRE POUR LE 24 (retrait de 15H A 18H) et  
le 25 DÉCEMBRE (retrait de 10H A 12H)

RÈGLEMENT A LA COMMANDE

FERMÉ LE 26, 27 DECEMBRE

JOYEUX NOËL

