LA BONNE FRANQUETTE TRAITEUR

FÊTES

2024

NOËL ET RÉVEILLON À EMPORTER

LA BONNE FRANQUETTE TRAITEUR

NOËL

MARDI 24 MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

156, rue de la Lys 59250 HALLUIN
Tel 03 20 23 89 98

contact@labonnefranquette.fr

LES MISES EN BOUCHE

LA BOX DE 12 CUILLÈRES

4 foie gras - chutney de figues - framboises et figues
4 maquereaux fumé - tartare de tomates - oignons nouveaux et moutarde pickles
4 saumon Gravelax - crémeux thym citron - citron confit & concombre. 26€00

LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

3 croques monsieur à la truffe
3 tartelettes foie gras poêlé, confit d'oignons et figues
3 minis cassolettte Saint Jacques, fondue de poireaux, beurre aux agrumes et salicornes
3 blinis saumon fumé, cream cheese et cheddar fumé. 28€00

LA BOX DE 12 TARTELETTES ET SABLÉS

3 tartelettes sésame noir - Gambas - wasabi - mangues
3 tartelettes oignons - confit de figues - ganache Foie gras - mendiants
3 sablés tomates - crémeux poivrons - mozzarella
3 sablés cumin - houmous de patate douce - féta au Zaatar. 28€00

LA BOX DE 12 FALUCHES AUX GRAINES

4 coppa - fromage frais - tomate confite - roquette
4 crabe - oeuf mimosa - concombre - mâche
4 poulet - curry - salade croquante. 34€00

LA BOX DE 12 BRIOCHETTES FESTIVES

4 FOIE GRAS terrine - confit de figues - noisettes - mâches
4 SAUMON fumé - fromages frais citronné et aneth - sucrine
4 Crémeux à la TRUFFE - miel aux fleurs - jeunes pousses. 40€00

LE COFFRET COCKTAIL DANS SON ÉCRIN DE NOËL

POUR 4 À 5 PERSONNES

12 SABLÉS ET TARTELETTES
12 CUILLÈRES 12 BOUCHÉES CHAUDES
6 FALUCHES AUX GRAINES 6 BRIOCHETTES FESTIVES
12 CONFISERIES DE NÖEL
1 BOUTEILLE DE CHARDONNAY PÉTILLANT
OU PÉTILLANT FRUITÉ SANS ALCOOL . 150€

ENTRÉES FROIDES

RILLETTE DE CABILLAUD ET ÉCREVISSES
salade d' endives aux agrumes, vinaigrette miel et gingembre
TARTINES CROQUANTES. 18€00

SAUMON GRAVLAX MARINÉ AUX BAIES DE TIMUT
PETIT POT DE FROMAGE FRAIS THYM CITRON
jeunes pousses, pickles d'oignons et citron confit BLINIS. 20€00

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS
CONFIT DE POIRES ET COINGS AUX ÉPICES
mesclun aux fruits du mendiants BRIOCHETTE. 22€00

ENTRÉES CHAUDES

FILET DE SAINT PIERRE croûte de noix et noisettes
Fondue de jeunes pousses d'épinards, sauce Noilly Prat. 20€

RISOTTO ARBORIO AUX NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES
Légumes d' Antan et champignons de bois,
sauce crémeuse au vin jaune du Jaune. 24€

RIS DE VEAU AUX MORILLES. 24€00

LES PETITS PLUS DU PÈRE-NOEL

SAUMON GRAVLAX
détaillé en lamelles sous-vide 300G
Crème citron et thym. 28€00
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
origine France
250 GR. 39€00 ET 500 GR. 75€00

PLATS CHAUDS

MÉDAILLONS DE PINTADE jus et poires rôties. 19€

MAGRET DE CANARD sauce cinq baies. 22€

PAVÉ DE VEAU sauce crémeuse aux cèpes. 24€

CHAPON FERMIER sauce aux morilles. 26€

FILET DE BOEUF ROSSINI jus de boeuf truffé. 28€

Tous Les plats sont accompagnés
d' une tartelette de pomme de terre
& légumes d'hiver

ENFANT

FILET DE POULET FERMIER
légumes, pomme de terre. 15€00

PLATEAU DE FROMAGES AOP AFFINÉS - 55€

Comté, Coeur de Neuchâtel, Sainte Maure de Touraine,
Crémeux a la papaye et Copeaux de Mimolette extra vieille
accompagné de beurre 1/2 sel aux fleurs, confit de fruits, fruits moelleux et d'un pain "Muesli" coupé

BÛCHES DE NOÊL 4, 6 OU 8 PERSONNES - 5€ LA PART

confectionné par " la Maison Vandebeulque" à Bousbecque

NOUGAT & ANANAS

biscuit viennois moelleux roulé tout en finesse autour d' un confit d' ananas, ganache montée à la crème de nougat

FRUITS ROUGES

mousse légère fruits rouges, compotée de fruits et biscuit amande

BOUSCBECQUOISE

mousse chocolat noir, praliné amandes et noisettes croustillant sur un bisccuit moelleux chocolat

KINDER BUENO

crème mousseline noisette, dacquoise noisette et Kinder Bueno croustillant praliné et fleur de sel

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR NOUS VOUS INVITONS À PASSER VOTRE COMMANDE AVANT LE MARDI 17 DÉCEMBRE

RETRAIT À LA BONNE FRANQUETTE

LE 24 DE 11H00 A 17H00 ET LE 25 DE 10H00 A 12H00

" JOYEUX NOËL "

MENU DU PÈRE NOËL

entrée, plat, dessert

SAUMON ET CABILLAUD

fondue de légumes, beurre aux agrumes

sauce vin blanc

SUPRÊME DE POULET FERMIER

aux champignons des bois

tartelette de pomme de terre et légumes d' hiver

BÛCHE NOUGAT ANANAS

biscuit viennois moelleux roulé tout en finesse autour d' un confit d' ananas, ganache montée à la crème de nougat

38€/pers

LA BONNE FRANQUETTE TRAITEUR

REVEILLON

CARTE DES COCKTAILS

MENU À EMPORTER

31 DÉCEMBRE 2024

156, rue de la Lys 59250 HALLUIN
Tel 03 20 23 89 98

contact@labonnefranquette.fr

LES MISES EN BOUCHE

LA BOX DE 12 CUILLERES

4 foie gras - chutney de figues - framboises et figues
4 maquereaux fumé - tartare de tomates - oignons nouveaux et moutarde pickle
4 saumon Gravelax - crèmeux citronné - citron confit & concombre. 25€00

LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

3 croques monsieur à la truffe
3 tartelettes foie gras poêlé, confit d'oignons et figues
3 minis cassolettte Saint Jacques, fondue de poireaux, beurre aux agrumes et salicornes
3 blinis saumon fumé, cream cheese et cheddar fumé. 30€00

LA BOX DE 12 TARTELETTES ET SABLÉS

3 tartelettes sésame noir - Gambas - mayo wasabi - mangues
3 tartelettes oignons - confit de figues - ganache Foie gras - mendiants
3 sablés tomates - crémeux poivrons - mozzarella
3 sablés cumin - houmous de patate douce - féta au Zaatar. 30€00

LA BOX DE 12 FALUCHES AUX GRAINES

4 coppa - fromage frais - tomate confite - roquette
4 crabe - oeuf mimosa - concombre - mâche
4 poulet - curry - salade croquante. 35€00

LA BOX DE 12 BRIOCHETTES FESTIVES

4 FOIE GRAS terrine - chutney figues - noisettes - mâches
4 SAUMON fumé - fromages frais citronné et aneth - sucrine
4 Crémeux à la TRUFFE - miel aux fleurs - jeunes pousses. 45€00

LE COFFRET COCKTAIL DANS SON ÉCRIN DU RÉVEILLON POUR 4 À 5 PERSONNES

12 SABLÉS ET TARTELETTES
12 CUILLÈRES 12 BOUCHÉES CHAUDES
6 FALUCHES AUX GRAINES 6 BRIOCHETTES FESTIVES
12 CONFISERIES DU RÉVEILLON
1 BOUTEILLE DE CHARDONNAY PÉTILLANT
OU PÉTILLANT FRUITÉ SANS ALCOOL . 150€

MENU DU RÉVEILLON À EMPORTER

RISOTTO DE NOIX DE SAINT JACQUES

légumes d' hiver et champignons des bois

sauce crémeuse au vin jaune

ou

FOIE GRAS DE CANARD

confit de poires et coings, mesclun aux fruits du mendiants, briochette

PAVÉ DE VEAU RÔTI SAUCE AUX 5 BAIES

ou

SAUMON, CABILLAUD ET GAMBAS FONDUE DE LÉGUMES

Tartelette de pomme de terre et légumes d' hiver

BÛCHE NOUGAT & ANANAS

ou ASSIETTE DE FROMAGES AOP

52€00

MENU ENFANT

FILET DE POULET FERMIER

légumes et pomme de terre

BROWNIES CHOCOLAT CRÉMEUX NOISETTES

et friandises

20€00

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, NOUS VOUS INVITONS À PASSER VOTRE COMMANDE
AU PLUS TARD LE LUNDI 23 DÉCEMBRE POUR LE 31 DÉCEMBRE
AU 03.20.23.89.98 (RÈGLEMENT A LA COMMANDE)
LE 31 DÉCEMBRE RETRAIT SUR PLACE DE 11H A 16H
FERMÉ LE LUNDI 1er JANVIER 2025

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE