



NOËL

2025


À EMPORTER

MERCREDI 24 DÉCEMBRE

JEUDI 25 DÉCEMBRE

LA BONNE FRANQUETTE TRAITEUR

156, RUE DE LYS 59250 HALLUIN



**AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR
NOUS VOUS INVITONS
À PASSER VOTRE COMMANDE
AVANT LE MARDI 16 DÉCEMBRE
UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE
AU 03.20.23.89.98**

RETRAIT DES COMMANDES
LE 24 DÉCEMBRE de 10H00 A 17H00
LE 25 DÉCEMBRE de 10H00 A 12H00

“ JOYEUX NOËL ”

Nous préparons cette année
le réveillon de la SAINT SYLVESTRE
à LA SALLE DU MANÈGE À HALLUIN
**NOUS NE PRENONS PAS DE COMMANDE
POUR LE NOUVEL AN ET LE 1er JANVIER**

LES MISES EN BOUCHE

LA BOX DE 12 CUILLÈRES

4 foie gras - chutney de figes - framboises fraîches
4 maquereaux fumé - tartare de tomates - pickles de moutarde
4 saumon Gravelax - crémeux thym citron - citron confit & concombre. 28€00

LA BOX DE 12 TARTELETTES ET SABLÉS

3 tartelettes sésame noir - Gambas - wasabi - mangues
3 tartelettes oignons - confit de figes - ganache Foie gras - framboise dorée
3 sablés tomates - crémeux poivrons - mozzarella
3 sablés curry pavot - houmous de patate douce - féta au Zaatar. 30€00

LA BOX DE 12 BOUCHÉES CHAUDES

3 croques monsieur jambon parfumé à la truffe
3 bun's foie gras et boudin blanc poêlé, confit de pommes
3 cassolettes Saint Jacques
3 nids croustillants saumon fumé, cream cheese . 30€00

LA BOX DE 12 FALUCHES AUX GRAINES

4 Jambon Serrano - fromage frais & basilic - tomate confite - roquette
4 crabe - oeuf mimosa - concombre & tomate - mâche
4 poulet - sauce curry et poivrons - salade croquante. 36€00

LA BOX DE 12 BRIOCHETTES FESTIVES

4 foie gras - confit de figes - noisettes - mâches
4 saumon fumé - fromages frais citronné et aneth - sucrine
4 tomme aux fleurs- crème miel et truffes - jeunes pousses. 42€00

LE COFFRET cocktail pour 4 à 5 personnes

12 CUILLÈRES 12 TARTELETTES ET SABLÉS

12 BOUCHÉES CHAUDES

6 FALUCHES AUX GRAINES 6 BRIOCHETTES FESTIVES

12 CONFISERIES DE NÖEL

1 BOUTEILLE DE CHARDONNAY PÉTILLANT
OU PÉTILLANT FRUITÉ SANS ALCOOL . 155€



ENTRÉES FROIDES

SAUMON GRAVLAX mariné aux baies de Timur
CONDIMENT MANGUE WASABI & CRÉMEUX CITRON
TARTINE CROQUANTE AU SÉSAME. 20€00

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS
CONFIT DE FIGUES & OIGNONS
BRIOCHE PARFUMÉ AUX ÉPICES DE NOËL. 22€00

ENTRÉES CHAUDES

SAUMON, CABILLAUD ET GAMBAS
sauce aux agrumes, julienne de légumes. 20€

NOIX DE SAINT JACQUES DE SAINT BRIEUC RÔTIES
RAVIOLES DE SAINT JACQUES sauce au vin jaune
crémeux de céleri, fondue de jeunes pousses d' épinards. 24€

RISOTTO ARBORIO au parmesan parfumé à la truffe, légumes
anciens et champignons des bois plat végétarien. 20€

RIS DE VEAU AUX MORILLES. 24€00

LE SAUMON GRAVLAX ET LA TERRINE DE FOIE GRAS

SAUMON GRAVLAX DÉTAILLÉ EN LAMELLES SOUS-VIDE, CRÈME CITRON ET THYM

300 GR. 28€00

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE CHUTNEY DE FRUITS

250 GR. 40€ 500 GR. 80€ 1KG. 155€

PLATS CHAUDS

MÉDAILLONS DE PINTADE foie gras et figues moelleuse
jus de pintade. 24€

CUISSE DE CANETTE DE CHALLANS LABEL ROUGE
sauce aux épices de Noël, tartelette oignons endives
navets glacés au miel. 24€

QUASI DE VEAU RÔTI
jus de veau et cèpes. 24€

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE
sauce crémeuse au vin jaune et morilles. 24€

BOEUF CONFIT LENTEMENT AU FOUR
dans son jus à la truffe et girolles. 24€

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



**FILET DE POULET
ENFANT**
légumes et purée
15€

PLATEAU DE FROMAGES AOP AFFINÉS 60€

POUR ENVIRON 10 PERSONNES

Comté, Coeur de Neuchâtel, Sainte Maure de Touraine,
Crèmeux a la papaye et Tomme aux fleurs
accompagné de beurre 1/2 sel aux fleurs, confit de fruits,
fruits moelleux et pains aux graines coupés

BÎCHES DE NOËL 4, 6 OU 8 PERSONNES - 5€ LA PART

confectionnées par la Boulangerie pâtisserie Tennier

SNICKERS

cacahuètes enrobées de caramel, mousse vanille, diplomate
au chocolat, moelleux chocolat

JOSÉPHINE

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

SAINT HENRI

mousse chocolat, éclats de speculoos, crèmeux café,
croustillant de speculoos et moelleux chocolat

CITRON MERINGUÉE

biscuit génoise, crème citron et meringue

RUBIS

mousse aux fruits rouges, crèmeux vanille, croustillant et génoise





MENU DE NOËL

entrée, plat, dessert

SAUMON CABILLAUD GAMBAS

sauce aux agrumes , julienne de légumes

PAVÉ DE VEAU

jus crémé, purée et légumes d' hiver

SNICKERS

1,2,3 personnes en entremet individuel

4,6,8 personnes en Bûche

cacahuètes enrobées de caramel, mousse vanille,

diplomate au chocolat, moelleux chocolat

44 euros

