

# 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 figues - 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 figues - 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 figues - 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 RÔTISS  
RAVIOLES DE SAINT JACQUES sauce au vin jaune  
crèmeux 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



## 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

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

*confectionnées par la Boulangerie pâtisserie Jennier*

### 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 crémeux, 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

