

Mobilier

Barnums, Tables, Nappes, Chaises, Totem, Mange debout, Vase martini

Sonorisation

Animation DJ, Sonorisation de lieu, Karaoké, Fumée lourde,
Jets d'étincelles, Machines à bulles, Scène, Pupitre

Éclairage

Éclairage intérieur et extérieur, Mise en couleur façade, Led multi-effet,
Colonne à bulles, Éclairage d'ambiance, Éclairage sous les tables

Livraison gratuite 10 km alentours d'Albert

Service en supplément

Nous consulter

Prestations sur place ou à l'extérieur

Nous consulter : show cooking, démonstrations, ateliers cuisine

Professionnels, Particuliers, Collectivités

Pour tous vos événements

Privatisation possible du restaurant

Droit de bouchon : 5€ par bouteille

7 jours sur 7

07 85 20 58 75



**Moments
Gustatifs**
By Sylvain Lefebvre

Traiteur - Réception

**La Carte
Traiteur**

Apéritifs froids

- Assortiment de toasts sur pain de mie 0,90 €
- Pain nordique à la truffe fumée et ses œufs 1,80 €
- Cuillère de piperade au chorizo et rouget 1,80 €
- Verrines assorties 2,00 €
- Mini cuillère chinoise à la crème de cèpes et magret fumé 2,00 €
- Cuillère de mousse d'artichaut, chips de jambon Serrano 2,20 €
- Profiterole au foie gras à la cerise amarena 2,20 €

Apéritifs chauds

- Sacristain au parmesan, mini pizza au saucisse roulée 1,00 €
- Croquant d'escargot à la bourguignon 1,10 €
- Mini hamburger au foie gras, confiture de figue 1,45 €
- Croque Monsieur ou escargot feuilleté 1,45 €
- Brochette de gambas au beurre escargot 1,45 €
- Brochette de filet de caille façon yakitori 2,00 €
- Brochette de ris de veau et écrevisses 2,20 €

Les entrées

- Bouchée à la Reine (volaille et champignons) 3,50 €
- Ficelle Picarde 3,85 €
- Ficelle au saumon fumé 5,00 €
- Coquille Saint-Jacques (en saison) 6,30 €
- Gratiné de Saint-Jacques Homardine 6,80 €
- Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses 7,80 €
- Tourte de pintade, foie gras et fruits secs 8,10 €
- Douzaine d'escargots au beurre persillé 8,25 €
- Foie gras de canard mi-cuit nature et son confit d'échalote à l'orange 8,90 €
- Pressé de foie gras de canard, magret fumé en croûte de cacahuète 9,35 €
- Mille-feuille de saumon fumé maison et agrumes 9,35 €
- Cassolette de ris de veau aux brisures de morilles 9,50 €
- Tarte fine aux Saint-Jacques, fondue de noireaux (en saison) 10,10 €
- Saumon fumé maison au bois de hêtre 70 €/kg

Plats

- Filet de poulet à la pistache et citron confit 8,20 €
- Filet mignon de porc aux girolles 8,70 €
- Cuisse de canard confite 9,00 €
- Filet de canard au miel 10,90 €
- Cuisse de pintade farcie aux girolles 11,80 €
- Bœuf cuit 72 heures façon carbonnade 12,00 €
- Dos de cabillaud, risotto de légumes, bordelaise iodée 12,00 €
- Caille farcie au foie gras et truffe 13,00 €
- Filet de dorade royale, saveur provençale 13,10 €
- Chapon et son jus aux morilles 14,10 €
- Médailon de veau confit 14,10 €
- Souris d'agneau au thym 14,85 €
- Noix de Saint-Jacques (5 noix) embourré de chou au velouté des bois 18,00 €
- Marmite de homard en montgolfière 20,00 €

Plats conviviaux (à partir de 10 personnes)

- Tortiflette 6,80 €
- Chili con carne 8,70 €
- Tajine de poulet 9,80 €
- Jambon à l'os 10,45 €
- Carbonnade flamande 10,90 €
- Choucroute garnie 12,00 €
- Noix de joue de porc 12,65 €
- Couscous (4 viandes) 13,90 €
- Paëlla 13,90 €
- Choucroute de la mer 13,90 €
- Cochon à la broche 15,40 €

Plateaux de fromages affinés

10 parts 38,50 € - 15 parts 52,80 € - 20 parts 66,00 €