

NOEL 2017

Propositions et menu

Le Porc du Val de La Sensée
750, rue d' Oisy
59169 Goeulzin

Tel : 03 27 89 64 11

Commandes prises jusqu'au 09 Décembre 2017

Entrées froides

Foie gras de canard cuit au torchon**97,50€/ kg**
(nature, porto, cognac, ou whisky)

Saumon fumé au bois de hêtre , maison.....**50€/ kg**

1/2 homard froid Belle-vue.....**18€ pièce**

Magret de canard fumé.....**15€ pièce**

Plateau de fruits de mer avec ou sans homard
(crevettes,bulots, bigorneaux,crabe,langoustines,
gambas,huîtres,et homard mayonnaise fraîche,
vinaigre échalotes,citron et rince-doigts)

sans homard.....**35€/pers**

avec homard.....**45€/ pers**

Entrées chaudes

Feuilleté de St Jacques aux poireaux et
Guewurstraminer.....**11€ pièce**

Feuilleté de cuisses de grenouille
crème d'ail fumé d'Arleux.....**11€ pièce**

Feuilleté de ris de veau cuisiné à l'ancienne
.....**11€ pièce**

Douzaine d'escargots au beurre d'ail
.....**10 € la douzaine**

Cassolette de gambas, tomates séchées et
mozzarella**8 € pièce**

Cassolette de noix de St Jacques aux poireaux
et Guewurstraminer**8 € pièce**

Tarte aux noix de St Jacques et Guewurstraminer
pour 6 personnes**25€ pièce**

Plats

Mijoté de sauté de veau aux aux morilles.....**18€/personne**

Filet mignon de porc de la Sensée cuisiné au cidre et champignons de Paris..... **.18€/personne**

Magret de canard rôti aux figes et miel de Goeulzin.....
.....**18€/ personne**

Suprême de chapon au citron et à l'orange..**18€/personne**

Suprême de chapon au foie gras.....**18€/personne**

Chapon farci aux marrons , prêt à cuire**15€ le kilo**

Avec les plats

Corbeille de légumes cuisinés

ou

Gratin de pommes de terre boulangères , tomate provençale et crépinette de châtaigne

Fromages

Plateau de fromages de la ferme du Vinage
(Roncq).....**30€ pièce**

Camembert pané et flambé au calvados...
.....**10€ pièce**

Maroilles pané aux poires ou aux pommes..
.....**15€ pièce**

Dessert

Bûche de Noël citron meringué ou
chocolat praliné

4 pers/ 15€

6 pers/ 22€50

8 pers/ 30€

Bouchée à la reine jambon**2€50 pièce**

...

Bouchée au poulet**3€ pièce**

Bouchée poireaux / lard fumé **..3€ pièce**

Boudin blanc nature.....**13 € le kilo**

morilles ou truffé.....**20€ le kilo**

Assortiment de petites bouchées feuilletées pour
l'apéro (gambas,saumon,ris de veau,pétoncles)

.....**10€ la douzaine**

Crocs escargots.....**10€ la douzaine**

Menu à 45 €/ personne

Assortiment de petites mises en bouche pour
l'apéritif

Foie gras de canard cuit au torchon

Feuilleté de St Jacques aux poireaux et
Guewurstraminer

Mijoté de sauté de veau aux morilles

Plateau de fromages du Nord

Bûche de Noël citron meringué ou chocolat praliné

Toute l'équipe vous souhaite de
joyeuses fêtes de fin d'année