

Noël 2018

Propositions et Menu



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

Le Porc du Val de la Sensée

750 rue d'Oisy

59169 Goeulzin

03.27.89.64.11

*Nous vous prions de passer commande
avant le 15 Décembre 2018.*

Entrées chaudes

Dessert

Bûche de Noël fruits rouges et croquant
Bûche de Noël chocolat et croquant

<i>4 personnes</i>	<i>15€</i>
<i>6 personnes</i>	<i>22,50€</i>
<i>8 personnes</i>	<i>30€</i>



<i>Tarte aux noix de Saint Jacques et Gewurztraminer</i>	<i>25€ pièce</i>
<i>Feuilleté de fruits de mer et tomates séchées</i>	<i>8€ pièce</i>
<i>Feuilleté de gambas, poivrons et mozzarella</i>	<i>11€ pièce</i>
<i>Feuilleté de Saint Jacques, poireaux et Gewurztraminer</i>	<i>11€ pièce</i>
<i>Raviole de noix de Saint Jacques, crème de ciboulette</i>	<i>12€ pièce</i>
<i>Douzaine d'escargots de Bourgogne</i>	<i>10€ pièce</i>
<i>Feuilleté de ris de veau cuisiné à l'ancienne</i>	<i>11€ pièce</i>
<i>Crocs escargots (la douzaine)</i>	<i>10€ la douzaine</i>
<i>Assortiment de petites bouchées feuilletées apéritives vendues par 12 (gambas, saumon, ris de veau, pétoncle)</i>	<i>10€ la douzaine</i>
<i>Bouchée poulet champignons</i>	<i>3,20€ pièce</i>
<i>Bouchée jambon emmental</i>	<i>2,80€ pièce</i>
<i>Bouchée poireaux et lard fumé</i>	<i>3,20€ pièce</i>

Entrées froides

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

Magret fumé 15€ pièce

Saumon fumé dans nos locaux 50€/kg

Demi homard froid belle vue 18€ pièce

Douzaine d'huîtres 15€ la douzaine

Plateau de fruits de mer : crevettes, bulots, bigorneaux, crabe, langoustines,
gambas, huîtres, mayonnaise fraîche, vinaigre échalotes, citrons et rince doigt

Sans homard 35€/personne

Avec homard 45€/personne

Assortiment de verrines diverses 0,70€/pièce
(Vendues par 20 pièces minimum)

Menu à 45€

Assortiment de mises en bouche apéritives

Foie gras de canard cuit au torchon

Raviole de Saint Jacques et crème de ciboulette

Magret de canard rôti aux dragées et sa corbeille de légumes

Assortiment de fromages

Bûche de Noël fruits rouges ou chocolat

Plats

*Filet de bœuf feuilleté (prêt à cuire), 18€/personne
sauce normande
(commande minimum 6 personnes)*

*Timbale de veau aux morilles
et foie gras 18€/personne*

*Filet mignon de porc de la sensée
laqué au miel 18€/personne*

Magret de canard rôti aux dragées 18€/personne

Suprême de chapon sauce foie gras 18€/personne

*Turbot poché, réduction de vin blanc 18€/personne
et julienne de légumes*

Accompagnement au choix :

Corbeille de légumes

ou

Gratin de pomme de terre boulangère

Tomate provençale

Crêpinette de châtaignes

ou

Poêlée de légumes oubliés

Chapon farci aux marrons (à cuire) 15€/kg

Fromage

Plateau de fromage des Hauts de France 30 €/pièce

Camembert pané et flambé au Calvados 10€/pièce

Maroilles pané et farci aux poires 15€/pièce

Chèvre et miel sur toast (2 par personne) 8€ les deux