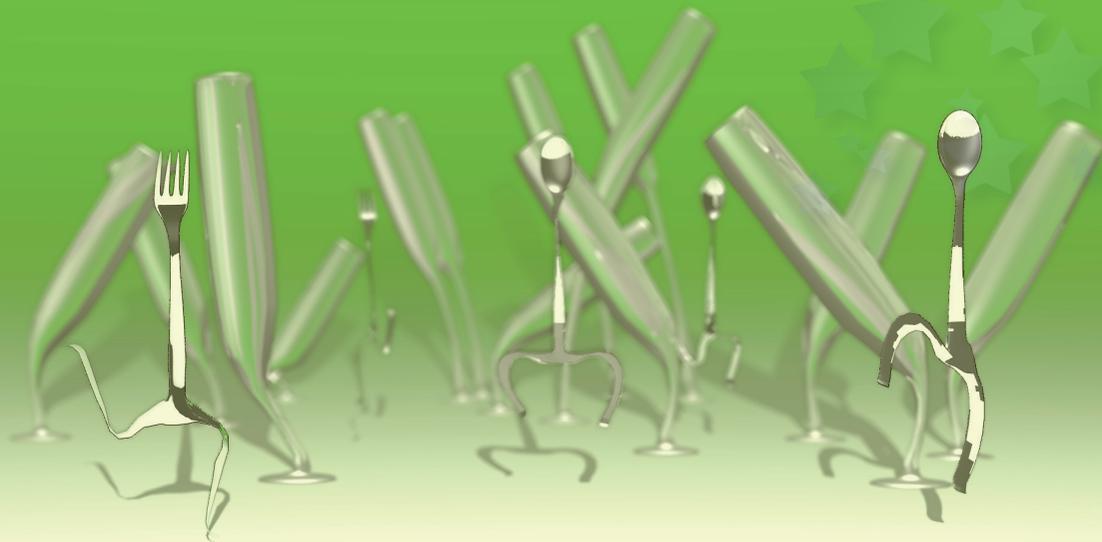




La *carte*
des fêtes
de fin
d'année

2012
2013



95, rue de Lille
59300 Valenciennes
Tél 03 27 46 20 51 Fax 03 27 46 00 21
www.francoistraiteur.fr

Les mises en bouche

Pain de campagne surprise (60 toasts) <i>Charcuterie, fromage, saumon fumé</i>	27€00
Pain brioché surprise (40 toasts) <i>Mousse de poisson</i>	27€00
Mini sandwichs club (polaire) <i>Saumon fumé</i>	2€50
Mini croque-monsieur	0€75
Petits fours chauds (8 variétés)	0€75
Mini canapés (8 variétés)	0€80
Mini cakes <i>Foie gras et figues</i>	0€60
Macaron salé au foie gras	2€00
Mini hamburger	1€60
Crevette en chemise de pomme de terre	0€70
Truffe au foie gras et fruits secs	2€00

Les verrines assorties

Saumon à la dubarry	2€00
Crèmeux de lentilles et crevettes grises	2€00
Duo de tartare de saumon et St Jacques <i>à l' aloé véra</i>	2€00
Noix de pétoncle et baies de gogi	2€00
Pesto d'algue et gambas	2€00
Marmelade de tomate, mangue et noix de coco	2€00
Panna cotta au pesto et tomate confite	2€00
Poulet fenouil et oignon confit	2€00

Les entrées froides
Les entrées froides

Foie gras de canard à l'ancienne <i>2 tranches</i>	15€00
Méli mélo gourmand <i>foie gras lucullus magret fumé</i>	14€00
Lucullus de Valenciennes <i>et son briochin (2 tranches)</i>	11€00
Timbale d'avocat et saumon au citron vert	5€50
Terrine de foie gras à la crème de cassis	15€00

Les entrées chaudes
Les entrées chaudes

Feuillantine de boudin blanc aux pommes	4€90
Cassolette d'escargots au sauternes et persillade en crumble	7€50
Feuilleté de volaille	4€90
Coquille St Jacques à la normande	6€50
Cassolette de crevettes et brochette de lotte au lard	7€50
Croustillant de foie gras et figue	15€00

Les poissons froids
Les poissons froids

1/2 de langouste à la parisienne	19€00
Mousseline de lotte et saumon au poivre vert	7€00
Coquille de saumon	4€50
Terrine de lotte aux lentilles vertes du puy	7€00

Les poissons chauds Les poissons chauds

Blanquette de St Jacques aux poireaux	13€00
Saumon façon Rossini foie gras et airelles	11€00
Lotte au lait de coco et épices à colombo	14€00
Bar croustillant aux amandes	14€00

Les viandes Les viandes

Souris d'agneau confite aux épices de pain d'épices	9€00
Roti de veau en croute de spéculoos et groseilles	13€00
Filet mignon de porc laqué	9€00
Gourmandise de filet de boeuf et confit d'échalotes	14€00

Les gibiers Les gibiers

Gigue de chevreuil et sa brioche perdue aux airelles	12€00
Pavé de biche au vin chaud de Noël	13€00
Filets de cailles à l' ananas	13€00
Epaule de marcassin «fondante» aux coings	9€00

Les volailles Les volailles

Fondant de pintadeau aux pommes Granny	12€00
Blanc de dinde farcie aux girolles	8€00
Suprême de poularde croquant aux dattes et truffes	11€00
Chapon farci au boudin blanc et pignon de pin	9€00

Les légumes

Estouffade de pomme de terre aux cèpes	2€00
Gratin de courgette provençale	1€60
Croquette de pomme de terre à l'ail	1€60
Duo de céleri et carotte	1€80
Pomme aux airelles	1€90
Pomme de terre viennoise	1€90
Champignon farci à la duxelle	1€60
Ecrasée de pomme de terre au foie gras	2€00
Tomate à la hussarde	1€60
Flan citrouille et pois gourmand	2€00

Les pâtisseries

Bûche passion framboise (bavaroise)	3€90
Bûche moka café (pâtissière)	3€90
Bûche aux trois chocolats	3€90
Bûche black and green (bavaroise Spéculoos, pomme granny)	3€90
Bûche l'Extase	3€90
Bûche du Val des Cygnes	3€90

Les verrines sucrées

Crumble pomme et spéculoos	2€00
Duo choco framboise	2€00
Fraises (au vinaigre balsamique)	2€00
Poire williamine	2€00
tubo passion chocolat blanc	2€00

Les individuelles

Macaron	0€80
Mignardise sucrée	0€80

Les menus

Les menus

Ménu à 30€00

Timbale d'avocat et saumon au citron
Cassolette de crevette et brochette de lotte au lard
Suprême de poularde croquant aux dattes et truffes
Croquette pomme de terre
Pain
Bûche black and green

Ménu à 34€00

Terrine de lotte aux lentilles vertes du Puy
Cassolette d'escargots au Sauternes et persillade en crumble
Pavé de biche au vin chaud de Noël
Ecrasée de pomme de terre au foie gras
Pomme aux airelles
Pain
Bûche framboise et passion

Ménu à 37€00

Lucullus de Valenciennes servie sur gelée et son briochin
Coquille saint Jacques
Rôti de veau en croûte de spéculoos et groseilles
Estouffade de pomme de terre aux cèpes
Duo de céleri et carotte
Pain
Bûche du Val des Cygnes

Ménu à 49€00

1/2 langouste à la parisienne
Croustillant de foie gras aux figues
Chapon farci au boudin blanc et pignons de pin
Flan citrouille et pois gourmand
Pomme viennoise
Pain
Bûche Tiercé aux trois chocolats

Buffet de fêtes **Buffet de fêtes**

Minimum de commande
15 couverts

36€
36€

Petits fours salés chauds

Choix d'entrées

Buffet de crudités 10 variétés

Potence de charcuterie

Choix de terrines maison

Lucullus de valenciennes et sa brioche

Saumon fumé norvégien

Mousseline de lotte et saumon

Médaille de saumon

Tomate garnie

Sauces variées

Choix de viandes froides

Rôti de biche caramélisé aux groseilles

Rôti de boeuf glacé

Jambon antillais

Pintadeau farci aux châtaignes

Cuisse de poulet farcie à la Julienne

Choix de salades

Salade marguerite

Salade de pâtes à l'estragon

Salade périgourdine

Plateau de fromages

Pain

Choix de desserts



RESTAURANT

Le Feu au Lac

Etang du Vignoble - 70, rue Malplaquet 59300

VALENCIENNES - TÉL. 03 27 30 31 36

www.lefeuau lac.com

Menu réveillon
2012

au coin du feu
animation-cotillons

Champagne à discrétion
pendant le repas

99€

L'ouverture des papilles

**Chapon farci au boudin blanc
et sa suite**

**Méli Mélo gourmand (foie gras
et Lucullus de Valenciennes)**

Cake au Maroilles

**Cassolette de crevettes et
brochette de lotte au lard**

Salade verte

Plaisir sucré

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas
www.mangerbouger.fr