

## MISES EN BOUCHE

Pain de campagne surprise (60 toasts).....	29€
Pain brioché surprise (40 toasts).....	35€
<i>saumon, tarama, crabe, thon</i>	
Mini tortillas <i>saumon avocat, poulet pois gourmand</i>	1€40
Mini croque monsieur .....	0€80
Petit four chaud (8variétés) .....	1€00
Mini hamburger .....	1€80
Crevette en chemise de pomme de terre ....	1€40
Feuilleté de bourgogne.....	1€40
Chou mozzarella et truffe blanche .....	1€40
Mini cookies salés .....	1€20
Mini feuilleté truffé .....	1€20

## LES VERRINES

### SALEES

Crème brulée foie gras de canard .....	3€50
Tartare de tomates basilic et saint jacques	2€50
Duo de saumon fromage et concombre.....	2€50
Dubarry avec sa chips de lard .....	2€50

## LES DESSERTS

Bûche exotica mango coco .....	4 €
Bûche moka café (pâtissière) .....	4 €
Bûche forêt noire enneigée .....	4 €
Bûche intense chocolat .....	4 €

## LES INDIVIDUELLES

Mini baba .....	1€50
Mignardise sucrée .....	1€00

## BUFFET DINATOIRE

### 26 EUROS

1Mini canapé
Mini tartine
2 Navettes
Tortillas au saumon avocat
Mini bagna au thon
chou mozzarella et truffe blanche
Sandwich club au saumon fumé
Verrine Crème brulée foie gras de canard
Petit four salé chaud
Mini croque monsieur
Mini feuilleté truffé
Mini Hamburger
Bûche intense chocolat
mignardise sucrée

# FRANCOIS

## TRAITEUR

95 RUE DE LILLE

VALENCIENNES

03.27.46.20.51

traiteurfrancois@gmail.com

## MENU DES FETES

2024



### LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard maison.....	15 €
Lucullus de Valenciennes et sa brioche .....	13 €
Pâté en croute d'oie aux pêches .....	6 €

### LES ENTRÉES CHAUDES

Millefeuille monté ST Jacques et petits légumes .....	7 €
Feilleté de volaille.....	5€50
Coquille St Jacques à la normande .....	7 €
Cuisses de grenouilles en persillade .....	7 €
Six escargots.....	5 €

### LES POISSONS FROIDS

1/2 langouste à la parisienne .....	23 €
Coquille de saumon .....	6€00
Gambas et basilic façon éclair.....	7€00
Duo de saumon au cœur d'avocat .....	8€00

### LES POISSONS CHAUDS

Carbonnade de lotte à la bière de Noel .....	14 €
Ravioles de gambas sauce curry.....	13 €
Pavé de saumon aux épices douces.....	14 €

### LES GIBIERS

Sauté de cerf aux petits légumes.....	14 €
Civet de sanglier à la provençale .....	13 €

### LES VOLAILLES

Moelleux de chapon aux châtaignes.....	13€
Fondant de poulet jaune aux morilles .....	11€
Magret de canard en croute de dragées.....	13€

### LES VIANDES

Mignon de porc en chemise de pesto et parmesan.....	13 €
Souris d'agneau au miel et thym .....	14 €
Filet de Bœuf Wellington .....	15€

### LES LÉGUMES

Pomme viennoise .....	2.50 €
Poêlée de pts légumes d'épeautre, asperge ...	2.50 €
Pomme aux airelles .....	2.50 €
Gaufre de pomme de terre et fromage.....	2.50 €
Crumble de patate douce cacahuète.....	2.50 €
Risotto au parmesan .....	2.50 €
Effeillé de pomme de terre et truffe d'été ....	2.50 €
Jeunes carottes laquées au miel .....	2.50 €
Tian de légumes d'Antan .....	2.50 €

### LE MENU A 24 €

Pâté en croute d'oie aux pêches
Fondant de poulet jaune aux morilles
Pomme viennoise
Poêlée de pts légumes d'épeautre
Bûche moka café

### LE MENU A 27€

Coquille St Jacques à la normande
Moelleux de chapon aux châtaignes
Tian de légumes d'Antan
Crumble de patate douce cacahuète
Bûche intense chocolat

### LE MENU A 36 €

Duo de saumon au cœur d'avocat
Cuisses de grenouilles en persillade
Sauté de cerf aux petits légumes
Pomme aux airelles
Effeillé de pomme de terre et truffe d'été
Bûche exotica Mango coco

### LE MENU A 44 €

1/2 langouste à la parisienne
Pavé de filet de bœuf Wellington
Gaufre de pomme de terre et fromage
Jeunes carottes laquées au miel
Bûche forêt noire enneigée

**FRANCOIS**  
TRAITEUR