

Buffet à 19 €  
 Farandole de crudités  
 Eventail de charcuterie  
 Cocktail de viande froide (porc et volaille)  
 salade composée  
 Fromage (brie et mimolette)  
 Tartes, pain et condiments

BUFFET à 23 €  
 Grande verrine  
 Farandole de crudites  
 Potence de charcuterie  
 Plateau de viandes froides : porc, bœuf, poulet  
 Salades composées  
 Plateau de fromages  
 Choix de tartes

BUFFET à 33€  
 Panier fraicheur : farandole de crudités  
 Entrée de poisson : saumon fumé, terrine de poissons salade des océans  
 Plateau de viandes froides  
 Cote de bœuf, jambon antillais, moelleux de volaille  
 Buffet de fromage, Pain, condiments  
 Desserts : Tiercé chocolats, Miroir passion framboise, salade de fruits

BUFFET à 39 € avec un plat chaud  
 Lucullus de Valenciennes  
 Saumon fumé  
 Terrine de poissons  
 Plateau fraicheur/ crudités  
 Plateau de charcuterie prestige  
 LE PLAT CHAUD  
 Émincé de filet de canard au miel  
 Ou Marmite du pêcheur  
 Avec garniture  
 Plateau de fromage Pain et condiments  
 Dessert : Tiercé trois chocolats  
 Miroir passion framboise

## LA CARTE TRAITEUR



|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| COCKTAIL ET APERITIF                |        |
| PAIN SURPRISE                       | 29€    |
| BRIOCHE NORVEGIENNE                 | 35 €   |
| MISES EN BOUCHE                     |        |
| Crudités apéritives                 | 2€     |
| Mini navette                        | 0.80 € |
| Mini tartines                       | 0.80 € |
| Mini bagna                          | 1.60 € |
| Mini brochettes                     | 1.00 € |
| Mini tortillas                      | 1.40€  |
| Verrine divers salée                | 2.00 € |
| CHAUDS                              |        |
| Petits fours chauds                 | 1.00 € |
| Mini croque                         | 0.80 € |
| Mini hamburger                      | 1.80 € |
| Composition pour VIN d'honneur      | 6.00 € |
| Composition pour cocktail dinatoire | 23.00€ |
| LES SUCRES                          |        |
| Mignardises                         | 1.00 € |
| Chouquette                          | 0.30 € |
| Macarons                            | 1.00 € |
| mini viennoiseries                  | 0.55 € |

FRANCOIS TRAITEUR

95 rue de Lille  
 59300 Valenciennes  
 03.27.46.20.51  
 traiteurfrancois@gmail.com

### LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard maison ..... 15€00  
Lucullus de Valenciennes ..... 13€00  
Assiette de charcuterie ..... 5.50€

### LES ENTREES CHAUDES

Potage et velouté ..... 3.50 €  
Feuilleté de volaille ..... 5.10 €  
Crème brûlée aux asperges ..... 6.00 €  
Tartelette au choix ..... 3.00 €

### LES POISSONS FROIDS

Coquille de saumon ..... 5.20 €  
Médaillon de saumon garni ..... 8.50 €  
Déclinaison de saumon ..... 11.00 €

### LES POISSONS CHAUDS

Coquille saint Jacques à la normande 7.00 €  
Gratiné de poissons au noilly Prat ... 6.00 €  
Brochette de St Jacques et saumon .. 11.00 €

### LES LEGUMES

Pomme viennoise ..... 2.50 €  
Estouffade de pomme de terre ..... 2.50 €  
Corolle de petits légumes ..... 2.50 €  
Flan et Gratin de légumes ..... 2.50 €  
Risotto aux cépes ..... 2.50 €

### LES VIANDES

Pavé de Bœuf ..... 14.00 €  
à la persillade d'escargot  
Carbognade flamande ..... 9.00 €

Grenadin de veau au poivre ..... 14.00 €  
Osso bucco milanaise ..... 10.00 €

Jambon de Prague au Porto ..... 10.00 €  
Mignon de porc aux spéculoos ..... 10.00 €

Fondant de pintade à la normande 13.00 €  
Cuisse de poulet farci à la julienne .. 9.00 €  
Cuisse de canard braisée au miel... 13.00 €

Souris d'agneau confite au thym ... 15.00 €  
Gigot d'agneau mitonné de 7 heures 13.00 €

### LES POISSONS

Pavé de saumon en crumble ..... 12.00 €  
*de courgettes*  
Brochette de saumon et gambas ... 14.00 €  
Dos de cabillaud sauce Nantua ..... 13.00 €

### LES PLATS UNIQUES

Couscous poulet boulette merguez... 8.10€  
Choucroute Alsacienne ..... 8.10€  
Paella Valencia ..... 8.10€  
Paella aux fruits de mer ..... 13.10€  
Cassoulet toulousain ..... 9.00€  
Lasagne Bolognaise ..... 7.00€  
Lasagne aux deux saumons ..... 8.00€

### LES MENUS

Menu du Nord à 22 €  
Tartelette au Maroilles  
Carbognade Flamande  
Gratin dauphinois/carottes vichy  
Maroilles sur plateau /pain  
Tarte au sucre

### Menu à 26 €

Crème brûlée aux asperge et tomate confite  
Mignon de porc aux pomme et cidre  
Croquette de pomme de terre/endive  
Plateau de fromage /pain  
Tarte aux fruits

### Menu à 35 €

Velouté aux deux asperges  
Gratinée de poisson aux Noilly  
Pavé de bœuf au poivre et whisky  
Estouffade de pomme de terre  
Fagot de haricot vert  
Plateau de fromage /pain  
Dessert au choix

### Menu à 38 €

Méli mélo gourmand (foie gras Lucullus)  
Fondant de pintadeau à la normande  
pomme caramélisée  
Ecrasée de pomme de terre  
Flan de carotte  
Plateau de fromage /pain  
Dessert au choix