

traiteur • salons • services & réceptions

*Saint Jacques*

# Menu Premium Salon saint jacques

**Contact :** Thierry Schryve

**Tel. :** Mob 06/08/58/00/65 F 03/27/81/29/73 F 03/27/74/38/10

**Mail :** [salonstjacques@orange.fr](mailto:salonstjacques@orange.fr)

[www.traiteur-saint-jacques.com](http://www.traiteur-saint-jacques.com)

## *Menu collection Premium*



### Cocktail crémant et griotte

Amuse bouche 4 par pers creation de moment

### NOS ENTREES CREATION DU MOMENT

Tourte des hauts de France ( poireaux ,tome de cambrai , crème )

Ou

Nems de jambon blanc et fumé salade du moment et macédoine reloukée

Ou

Terrine façon papy marcel pickles de légumes recette de mon apprentissage

Ou

Coquille Saint Jacques de tradition recette depuis 1929

Ou

Croustillant au pont Lèveque carottes confites au lard

Ou

Le feuilleté a l andouillette de cambrai maison sauce moutarde a l ancienne

Ou

La belle ficelle picarde recette de ma grand mère Solange

ou

Aïoli de cabillaud et saumon mesclun du moment



...

## *Menu collection*



### **NOS PLATS CREATION DU MOMENT**

Waterzoi de volaille comme a la marmite de Pierrot de Capinghem

ou

Carbonnade Flamande

Ou

Jarret de porc en cuisson basse température poêlée de rate du Touquet

Ou

Dos de cabillaud roti sauce dieppoise , riz basmati et tomate provençale

Ou

Filet mignon paysan (filet saucisse de campagne pancetta et conté ) pommes grenaille

Ou

Souris d agneau a l ail et aux thym Légumes comme un couscous

ou

Paupiette de veau a l ancienne sauce forestières

Ou

Blanquette Cochonne des hauts de France



## *Menu collection*



### CARTES DE NOS DESSERTS

La Mousse aux chocolat Maison cigarette russe

ou

Baba au RHUM DE GUADELOUPE

ou

Coupe glacé autour du chocolat

ou

La Salade de Fruits frais Maison glace Vanille Artisanale

ou

La Profiterole géante choux craquelin soufflé a la vanille sauce chocolat et chantilly

Ou

Tarte aux fruits exotiques , crémeux passion

ou

Soufflé glacé Grand Marnier

ou

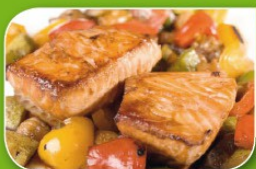
Café gourmand crème brulée, pana cota , macaron et mousse chocolat

ou

Gâteau de présentation fruit ou chocolat



## Menu collection



### NOS BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS INCLUS

Sélection de Bordeaux blanc et rouge de la Maison Kresmann

L'eau de dégustation plate et gazeuse ainsi que le café

### PRIX PAR PERS APERO ENTREE PLAT ET DESSERT

Les suppléments

Les potages et veloutés suppl

Crème de volaille ou Velouté Crécy ou Velouté de légumes ou Crème d'Argenteuil

Sélection de Fromage Brie de meaux tome de cambrai salade de la rue verte

Tome de cambrai sur pain perdu ou chèvre chaud

Sorbet

Barbe a Papa Vodka ou citron vodka ou pomme calvados ou poire williams

Mojito rhum ou Limoncello et sa liqueur ou mandarine a l'impérial

...

