



Saint Jacques



MENU

DE FIN D'ANNÉE

L'HISTOIRE DU

Salon Saint Jacques

NEUVILLE-SAINT-RÉMY

Fondé en 1992 à Cambrai avant de s'implanter à Neuville-Saint-Rémy, le Salon Saint Jacques est une institution gastronomique locale.

Célèbre pour ses andouillettes à la fraise de veau. L'entreprise s'est développée en proposant des salles de réception et un service traiteur haut de gamme.



ORIGINES ET ÉVOLUTION



1992

CRÉATION

Ouverture de la boutique historique rue Saint-Jacques à Cambrai.



SPÉCIALITÉ

Fabrication artisanale de l'andouillette à la fraise de veau, gage de sa réputation.



IMPLANTATION

Installation d'un espace de réception et de salons modulables rue de Lille, à Neuville-Saint-Rémy.

ACTIVITÉS ACTUELLES



ESPACE ÉVÉNEMENTIEL

Un site de 550 m² capable d'accueillir de 10 à 250 personnes pour des fêtes ou réunions.



SERVICE TRAITEUR

Prestations de buffets, plats chauds et livraisons dans un rayon de 50 km autour de Cambrai.

TRADITION • SAVOIR-FAIRE • PASSION

APÉRITIF

Des saveurs à partager

COLLECTION DE CANAPÉS LES 15 PIÈCES | 16 €

Rillettes de thon, tartare de saumon, chorizo, petits anchois de Collioure, saumon fumé au sarment de vigne, jambon de parme, mousse de foie gras, roulade de jambon fromagère, crevettes, petite perchette, blinis saumon

COLLECTION DE VERRINES LES 6 PIÈCES | 12 €

Le jambon fermier et tomates confites
Légumes balsamiques
Tartare de saumon à ma façon
Mousse de foie gras et compote de figues vanillée

LES PAINS SURPRISES LES 72 PIÈCES

Le Terre et Mer | 39 €
Saumon, fromage, rillettes, jambon cru, mousse de foie
Le Fraicheur | 39 €
Mousse de foie et mousse de crevette
Le Charcutier | 36 €
Terrine de campagne du chef, rillettes, jambon blanc et cru
Le Pain Nordique Fumé | 46 €
au sarment de vigne
Le Pain au Foie Gras | 56 €
de canard et chutney de pommes et tomates

COLLECTION DE BOUCHÉES CHAUDES

LA PIÈCE

| 0,90 €

Mini croque saumon
Mini croque jambon
Mini bouchée à la reine
Gougère à la crème
Friand du chef
Andouillette cocktail torsadé à la tapenade de provençe

LES MINI-CLUBS SUR PAIN NORDIQUE

LA PIÈCE

| 1 €

Garniture poulet à la mexicaine
Saumon baltique
Thon à la catalane
Concombre tomate

LES SANDWICHES COCKTAIL LES 12 PIÈCES | 15 €

Saumon fumé
Crabe à la mousse de citron
Poulet mariné au curry
Jambon de parme, salade, beurre

PLANCHE DE CHARCUTERIE 400 G

| 15 €

Jambon Puro Bellota, chorizo ibérique,
magret de canard et coppa parma

L'art de l'apéritif
en toute gourmandise



COLLECTION ENTRÉES DE LA MER

Fraîcheur et saveurs iodées



MÉDAILLON DE SAUMON NORVÉGIEN EN COQUILLE	8 €
ASSIETTE FRAÎCHEUR saumon mariné, chair de homard, saumon fumé, tartare de tomate	22 €
ANANAS EXOTIQUE crevette, céleri, crabe et ananas	9 €
COQUILLE DE CRABE crabe, macédoine, tomate, œuf	12 €
LE SAUMON BELLEVUE avec ses garnitures <i>Servi à partir de 10 personnes</i>	12 € <i>Par personne</i>
DEMI LANGOUSTE préparé par le chef	27 €



COLLECTION ENTRÉES DE LA TERRE

Authenticité et gourmandise



LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES langue fumée et foie gras	11 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD au Gewurztraminer	11 €



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE POUR VOS FÊTES
DE FIN D'ANNÉE





COLLECTION

ENTRÉES CHAUDES



L'élégance du goût, dès les premières bouchées



MARMITE DE PINCÉS DE HOMARD

sauce vanille et ses légumes

14 €



FEUILLETHÉ AUX PETITS LÉGUMES

et noix de Saint-Jacques

12 €



RIS DE VEAU À LA CRÈME

et champignons de Paris

16 €



COQUILLE SAINT-JACQUES

10 €



BOUCHÉE FINANCIÈRE DE RIS DE VEAU

9 €



LOTTE DE ROSCOFF À L'AMÉRICAINNE

sur son risotto

18 €



MARMITE DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS

14 €





COLLECTION PLATS CHAUDS

À partir de 4 personnes

- | | |
|---|-----------------|
| ✦ JAMBON FERMIER EN CROÛTE
sauce porto et champignons des bois | 13 € / PERSONNE |
| ✦ JAMBONNETTE DE PINTADE AU FOIE GRAS | 15 € / PERSONNE |
| ✦ MAGRET DE CANARD CLOUTÉ
sauce porto et champignons des bois | 16 € / PERSONNE |
| ✦ LA LONGE DE VEAU CUISSON LENTE
sauce aux saveurs de truffes | 18 € / PERSONNE |
| ✦ LE FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI
sauce périgourdine | 20 € / PERSONNE |
| ✦ LE FILET DE BOEUF EN CROUTE
sauce morilles | 20 € / PERSONNE |
| ✦ LA GIGUE DE CHEVREUIL
sauce Saint Hubert | 20 € / PERSONNE |
| ✦ LA VOLAILLE DE LICQUES
à la crème de morilles | 18 € / PERSONNE |

Les légumes aux choix

3 par personne, identique à l'ensemble du menu

- ✦ Gratin dauphinois
- ✦ Tomates Arlésienne
- ✦ Endive à la Pancetta





L'INSTANT ENCHANTÉ

MENU SERVI À PARTIR DE 4 PERSONNES

- ✦ 3 verrines de prestige
- ✦ 1 demie langouste et sa macedoine fraîche ou
Palette de foie gras
(poivre de Séchouan, ibérique et fleur de sel)
- ✦ Pomme de ris de veau forestière
ou Lotte à l'Américaine
- ✦ Filet de boeuf
ou Gigot de chevreuil sauce grand veneur
- ✦ Pain de Table au céréales
- ✦ Le Gabriel en bûche ou le gâteau

49.90€
PAR PERSONNE





COLLECTION DE BUFFETS

MENU SERVI À PARTIR DE 15 PERSONNES

- ✦ Amuse-bouche 4 par personne
- ✦ Foie gras de canard et chutney de tomates
- ✦ Saumon Gravlax à l'aneth et baies roses
- ✦ Ballotine de chapon aux cèpes
- ✦ Roti de boeuf de tradition bouchère
- ✦ Jambon à l'os
- ✦ Terrine de canard au parfum de truffes
- ✦ Salade de râtes du Touquet aux champignons
- ✦ Salade fraîcheur
- ✦ Mesclun, haricots verts, olives, petits pois
- ✦ Salade italienne
- ✦ Roquette, parmesan, tomates séchées
- ✦ Pain de campagne et condiments

DESSERT AU CHOIX

voir liste des desserts

36 €

PAR PERSONNE



CONDITIONS RÉSERVATIONS ET RETRAITS

RÉVEILLON DE NOËL

Date limite de commande : 21 Décembre

Retrait : 24 Décembre **avant 12 H**

Réservation : Directement au salon ou au 03 27 81 29 73

Paiement total à la réservation

Aucun retrait ne sera possible en dehors des créneaux prévus

REPAS DU NOUVEL AN

Date limite de commande : 28 Décembre

Retrait : 31 Décembre **à partir de 11 H jusqu'à 16 H**

Réservation : Directement au salon ou au 03 27 81 29 73

Paiement total à la réservation

Aucun retrait ne sera possible en dehors des créneaux prévus

CONSEILS DE RÉCHAUFFAGE

SAUCES

Vider le contenu dans une casserole et réchauffer à feu doux jusqu'au frémissement (sans bouillir) en remuant de temps à autre. Les sauces les plus délicates doivent être réchauffées de préférence au four (120° pendant 40 minutes)

PLATS CUISINÉS

Garder toujours une protection aluminium et placer le plat au four préalablement chauffé selon le tableau ci dessous. Pour les viandes rôties et les plats, pratiquer quelques petits trous ou une cheminée dans le papier pour éviter la formation de vapeur.

Les plats cuisinés en cocotte peuvent être remis directement sur le gaz avec une plaque protectrice ou à même une plaque électrique, en faisant cependant attention de ne pas laisser bouillir.

POISSONS

En plat avec sauce : 150 ° au four pendant 30 minutes

Entier en feuilleté : 190 ° au four pendant 40 minutes

Gratiné individuel : 200 ° au four pendant 20 minutes

VIANDES - VOLAILLES - GIBIERS

Sautés, fricassés, volailles découpées : 160 ° au four pendant 30 à 40 minutes Arroser avec du jus

Grosses volailles, farcies, découpées : 180 ° au four pendant 40 à 50 minutes

Filet de bœuf en croûte : 180 ° au four pendant 50 à 60 minutes

Jambon en croûte : 160 ° au four pendant 50 à 60 minutes

Gigot de chevreuil : 180 ° au four pendant 30 minutes

Autres grosses pièces : 150 ° au four pendant 60 minutes

LÉGUMES

Petits légumes ou frites en garniture : 150 ° au four pendant 10 à 15 minutes

Purées et gratins : 180 ° au four pendant 30 à 35 minutes

ATTENTION LES RÉCIPIENTS NE SONT PAS ADAPTÉS AU FOUR À MICRO-ONDES

Soirée du 31 Décembre 2026



Venez célébrer le passage à la nouvelle année
au Salon Saint-Jacques dans un cadre raffiné, avec
un menu d'exception et une ambiance festive animée
par **DJ Miguel Luiz**.

Menu Adulte

125 €

par personne

- ✿ Amuses bouches

Les entrées

- ✿ Saint Jacques de nos cotes
- ✿ Saumon label rouge
- ✿ Vol au vent ris de veau et jambon belota

Les Plats

- ✿ Chapon fermier au foie gras et truffes
- ✿ Pomme annette et girolles,
Purée de patate douce
- ✿ Sorbet des îles
- ✿ Sélection de fromages affinés
- ✿ Pain à la bière
- ✿ Le royal au chocolat Valrhona et passion



1 coupe de champagne offerte

Boisson comprise
Bouteille de champagne à 60 € l'unité
servi à table.

Menu Enfant

55 €

par personne

- ✿ Saumon label rouge
- ✿ Chapon fermier au foie gras et
truffe
- ✿ Dessert



*Une soirée magique
pour finir l'année
en beauté...*



RÉSERVATION AU SALON OU AU 03 27 81 29 73

PAIEMENT TOTAL À LA RÉSERVATION