
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.

Célébre 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 sarmont 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 provence



LES MINI-CLUBS SUR PAIN NORDIQUE
LA PIÈCE | 1 €

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

LES SANDWICHS 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

MÉDAILON 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 *Servi à partir de 10 personnes*	12 € *Par personne*
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 €
FEUILLETÉ 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'AMÉRICAINE *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 Gigue 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 bouchere
- 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

COLLECTION

DESSERTS

Les bûches des bons enfants

LE JUJU
Chocolat vanille, mousse guanaja 70%,
crémeux vanille amandes, biscuit sacher

LA ZOE
L'exotique, crémeux exotique, ananas marinés,
mousse chocolat blanc, biscuit joconde coco

LE GABRIEL
Praliné orange, dacquoise noisettes, sablé orange,
mousse praliné et crémeux orange

L'EMMA
La tout café arabica, biscuit amandes noisettes,
noisettes concassées, crémeux café, mousse noir café

Les Parts

La part individuelle	4 personnes	6 personnes	8 personnes
5.50 €	27.50 €	33 €	40 €

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



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 crénaux prévus

REPAS DU NOUVEL AN

Date limite de commande : 28 Décembre

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

Arroser avec du jus

Sautés, fricassés, volailles découpées : 160 ° au four pendant 30 à 40 minutes
Grosses volailles, farcies, découpées : 180 ° au four pendant 40 à 50 minutes
Filet de boeuf en croûte : 180 ° au four pendant 50 à 60 minutes
Jambon en croûte : 160 ° au four pendant 50 à 60 minutes
Gigue de chevreuil : 180 ° au four pendant 30 minutes
Autres grosses pièces : 150 ° au four pendant 60 minutes

LÉGUMES

Petits légumes ou frits 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