

Traiteur Noël Nouvel An

2022



le Comptoir
de Marie



La Table
du Boucher

Les commandes sont à passer jusqu'au 23 décembre inclus pour Noël et jusqu'au 29 décembre inclus pour le nouvel an.

Enlèvement des commandes jusqu'à maximum 16 heures le jour du réveillon et jusqu'à 11h30 le jour de Noël et de nouvel an au restaurant la table du boucher, rue d'Havré 49, 7000 Mons.

Contact

**065/ 31 68 38
ou 0474/ 88 47 00**

Paiement de la totalité de la somme sur le compte suivant
BE 98001497107393

Les entrées

- Les croquettes aux crevettes grises maison; 28€ les 6
- Les croquettes au vieux comté; 16€ les 6
- Les croquettes au ris de veau; 30€ les 6
- Les saint-Jacques fraîches gratinées à l'ostendaise; 16€ (+10€ caution porcelaine)
- Le saumon fumé extra doux et garniture 18€
- La bisque de homard, crème à l'Armagnac 12€ le litre
- Le foie gras de canard landais; 22€ les 100 grammes
- La brioche entière; 9€



Les plats

- Le vol au vent de volaille fermière aux morilles et feuilleté 24€
- Le veau fermier confit et jus à la truffe 30€
- Le dos de cabillaud en waterzoï 25€
- Le suprême de poularde fermière, sauce aux airelles 25€

Les crustacés

Les huîtres

- Fines de claire n°3 20€ les 6 / 40€ les 12 servies avec vinaigre à l'échalote
- Le plateau maison (accompagné de mayonnaise, cocktail et vinaigre à l'échalote) 6 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes royales, pinces de crabe, crevettes grises entières, bulots et bigorneaux 45€ par personnes
- Avec le demi homard + 20€

Les menus

- 1 entrée au choix et 1 plat 35€
- 2 entrées au choix et 1 plat 42€

Les entrées

- Le saumon en belle vue, macédoine de légumes maison, crevettes royales et sauces
- Le foie gras de canard landais maison, confit d'oignons
- Le feuilleté de ris de veau et sauce aux morilles
- Les noix de saint jacques fraîches gratinées à l'ostendaise (+10€ caution porcelaine)

Les plats

- Le suprême de poularde fermière, sauce aux airelles
- Le veau confit à la truffe