

# La Cuisine de Tante Marie

18, rue des Fourdriniers - 59144 - GOMMEGNIES

Siège social : 72, avenue Rondet—59135—WALLERS

Tel : 03 27 42 89 68 / 06 89 19 25 13

Email : [lacuisinedetantemarie@neuf.fr](mailto:lacuisinedetantemarie@neuf.fr)



**MENUS POUR TOUTES VOS RECEPTIONS :**  
**BAPTEME, COMMUNION, ANNIVERSAIRE, FETE DE FAMILLE**  
**N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER**  
**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**  
**OU POUR COMPOSER VOTRE PROPRE MENU**



**Conditions pour tous nos buffets**

**Commande Minimum 20 Personnes -En dessous, prévoir un supplément + 10%**

**Si Livraison comprise minimum 20 personnes**

**Sur simple demande, nous pouvons vous fournir une équipe de serveurs**

**Pour toute réservation, acompte de 30 % à la commande et le solde à la livraison**

**Vous souhaitez plus d'informations**

**Tel : 03 27 42 89 68 ou 06 89 18 25 13**

### Le MENU JAUNE - 15 € 50

ENTREE FROIDE ou CHAUDE + PLAT + 2 Garnitures  
A Emporter ou livrable sur votre événement avec forfait livraison

1 Pain Surprise Charcuterie OU Fromage pour 20 repas commandés  
Pavé de Saumon (+/- 75 grs) servi en Belle vue, sauce Mousseline  
OU Salade Mêlée, Magrets, Gésiers et lamelles de Foie Gras de Canard  
OU Bouchée à la Reine  
OU Ficelle Picarde maison  
Cuisse de Canette Confitée, Sauce Poivre ou Sauce à l'orange  
OU Mignon de Porc, Sauce 5 Baies OU Filet De Cabillaud, Petits Légumes  
A La Provençale

### Le MENU BLEU - 23 € 90

ENTREE FROIDE ou CHAUDE + PLAT et 2 Garnitures + FROMAGES  
LIVRAISON GRATUITE (sous condition)

1 Pain Surprise Charcuterie OU Fromage pour 10 repas commandés  
Assiette Nordique : Saumon fumé, Terrine de St Jacques, Verrine de Perles de la Mer, Salade  
OU Salade Campagnarde : Jambon de Pays, Gésier, Magret, Tomate Cerise, Salade  
OU Feuilleté de Poularde façon Reine  
OU Coquille de la Mer Saumon et Fruits de Mer comme à Boulogne  
Suprême de Volaille Fermière Braisé à la Normande  
OU Filet Mignon, Sauce au Poivre ou Sauce au Maroilles  
OU Cuisse de Pintade Rôtie, Sauce aux Cèpes  
OU Paupiette De Saumon Farcié, Sauce Ciboulette  
Plateau de Fromages (60g/pers.) - 4 variétés + beurre + salade  
Petit Pain individuel (2/pers.)

### Les APERTIFS

LES PAINS SURPRISE (le pain de 60 pièces)

Charcuterie OU Fromage	23,50€
Saumon Fumé + Rillettes de Saumon	25,50€
Rustique : Rosette + Jambon + Pâté	26,50 €
Pain polaire au Saumon Fumé	25,50 €
MINI CANAPES PRESTIGE GARNIS	14,25 € (15 pièces)
NAVETTES GARNIES	9,00 € (10 pièces)
VERRINES COCKTAIL	11,25 € (15 pièces)

### Les DESSERTS

GÂTEAU DE FETE	3,75 € La part
BUFFET DE DESSERTS -	6,90 € La part- 25 personnes minimum
1 part de gâteau + 6 mini mises en bouche assorties par personne	
VERRINES SUCREES	17,50 € les 12 pièces
MIGNARDISES SUCREES	12,90 € les 12 pièces
MACARONS—parfums assortis	11,50 € les 12 pièces
MINI CANNELES DE BORDEAUX	7,50 € les 12 pièces

### CHOISISSEZ VOS 2 GARNITURES :

- 1) Pomme De Terre Reconstituée - Gratin Dauphinois individuel - Riz 3 couleurs - Pommes Paillason - Croquettes de Pommes de Terre
- 2) Tomate Provençale - Tomate Au Comté - Fagot D'haricots Verts  
Trio de légumes persillés - Petits pois carottes aux petits lardons  
- Chartreuse de Brocolis

### Le MENU ENFANT - 7 € 00

Quiche OU Ficelle Picarde maison OU Assiette Anglaise  
+ Steak hache OU Nuggets(x4) OU Escalope de poulet façon cordon bleu  
+ Gratin de pommes de terre OU Gratin dauphinois  
+ Mayonnaise + Ketchup

### COMPOSEZ VOTRE PROPRE BUFFET—SANS SERVICE

A retirer dans nos locaux—Livraison possible—Nous consulter pour tout devis

Assortiment de charcuteries (Roulade + Rosette + Saucisson sec + Saucisson à l'ail + Salami)  
Chiffonnade de Jambon de Pays  
Terrine de campagne maison  
Terrine de Rillettes maison  
Cornet de jambon à la Parisienne, petits légumes  
Filet de Saumon en Bellevue décoré  
Pavé de saumon accompagné macédoine et œuf dur  
Saumon fumé, crevette, blinis  
Terrine de saumon  
Crevettes

Assortiment de viandes froides - rôti de bœuf, rôti de porc, pâtes de poulet  
Roti de bœuf froid OU Roti de veau froid  
Roti de porc froid OU Roti de volaille  
Cuisse et pilons de poulet rôti  
Jambon à l'os cuisiné maison décoré fruits—entier à découper (8/10 kgs)

Assortiment 3 crudités et 3 salades fraîcheur—300 grs - au choix  
Assortiment 4 crudités et 4 salades fraîcheur—350 grs - au choix  
Plateau de Fromages + salade verte + beurre présenté sur plateau osier

### Le MENU VERT - 18 € 90

POTAGE + ENTREE FROIDE + PLAT + 2 Garnitures + FROMAGES  
A Emporter ou livrable sur votre événement avec forfait livraison  
1 Pain Surprise Charcuterie OU Fromage pour 20 repas commandés  
Velouté aux 2 Asperges  
OU Potage Du Barry au Chou Fleur  
Foie Gras de Canard et Petit Confit Salé Sucré  
OU Saumon Fumé à la Scandinave, Blinis et Crevette  
Coq au Vin, Champignons de Paris et petits Lardons  
OU Veau Marengo parfumé à la Forestière  
OU Pavé De Saumon Label Rouge Sauce Façon Beurre Blanc  
FROMAGES : Comté + Camembert + Gouda - 3 portions individuelles

### Le MENU ROUGE - 28 € 90

ENTREE FROIDE + ENTREE CHAUDE + PLAT + 2 Garnitures  
+ FROMAGES + DESSERT LIVRAISON GRATUITE (sous condition)

1 Pain Surprise Charcuterie OU Fromage pour 10 repas commandés  
Trio De Saumon, Blinis, Salade Et Crème A L'aneth  
OU Salade Périgourdine : Foie gras, Gésier, et Magret De Canard, Croûtons, Tomate Cerise, Salade  
OU Salade De La Mer : 2 Saint Jacques, 2 Crevettes, Orange, Citron, Tomate Cerise, Salade  
Saint Jacques Rôties Aux Petits Légumes  
Croute De Riz De Veau, Volaille Et Champignons De Paris  
Torsade De Sole, Crème Légère Aux Crustacés  
Pièce De Bœuf, Sauce Vigneronne Ou Sauce Au Poivre  
OU Cuisse De Pintadeau A La Forestière  
OU Grenadin De Veau, Sauce Maroilles Ou Sauce Périgourdine  
OU Marmite De La Mer, Safranée, Saumon, St Jacques, Crevette,  
Plateau De Fromages -60g/Pers.- 5 Variétés + Salade Verte + Beurre  
GÂTEAU DE FETE - au choix - Gâteau 3 chocolat OU Foret Noire OU Framboisier OU Gâteau exotique OU Gâteau aux Fruits de Saison  
Petit Pain Individuel (2/Pers.)

### CRÉER VOTRE PROPRE MENU—SANS SERVICE

A retirer dans nos locaux—Livraison possible—Nous consulter pour tout devis  
ENTREES FROIDES

Trio de saumon, blinis, salade et crème à l'aneth  
Saumon fumé à la scandinave, blinis, Sauce Citron vert  
Coquille de saumon servi en Belle vue, sauce cocktail - Ananas au crabe et surimi - ¼  
Coquille de crabe et surimi garnie de macédoine - Pamplemousse cocktail aux crevettes  
Terrine de St Jacques, sauce mousseline - Terrine de saumon, sauce mousseline  
Bavarois de saumon fumé & crevettes - Bavarois de jambon de parme & pointes d'asperges  
Filet de Saumon en Bellevue (servi entier - environ 12 Pers.)  
Médailillon de saumon Présenté sur plat avec macédoine, crevette, sauce verdurette  
Prestige des 3 saveurs - Saumon Label Rouge fumé, foie gras de canard, verrine de St Jacques  
Foie gras de canard sur toast et 2 confits salés sucrés  
Dem-melon et jambon de Parme - Melon cocktail - Melon, pastèque et jambon de pays (en saumon)  
Cornet de jambon à la Parisienne, petits légumes

### NOS ASSIETTES FROIDES :

Assiette du Terroir : Terrine de campagne, rosette, jambon fumé, crudités  
Assiette Foie gras de canard, Chutney de Raisin et de figue  
Assiette périgourdine : salade verte, gésier, magret de canard, foie gras, croûton, tomates cerise  
Salade campagnarde : Salade verte, Lardons, gésiers, tomates, magret de canard fumé  
Assiette Nordique : Salade verte, saumon fumé, terrine de St Jacques, verrine de perles de la mer  
Salade Saint Jacques agrumes ; Salade verte, 2 Saint Jacques, 2 crevettes, orange, pamplemousse

### ENTREES CHAUDES

3 Gambas rôties aux saveurs provençales - Torsade de Sole, crème légère aux crustacés  
Bouchée aux fruits de la mer - Coquille de la mer, fruits de mer et saumon comme à Boulogne  
Cassolette de noix de Saint Jacques flambées au cognac aux petits légumes  
Aumônière de noix de Saint Jacques sauvages du Groenland  
Cassolette de cabillaud sur lit de petits légumes, sauce Champagne  
Croute de ris de veau, volaille et champignons de Paris - Poëlon ris de veau, sauce crémée  
Cassolette d'escargots, sauce crémeuse aux morilles  
Feuilleté de poularde façon Reine - Bouchée à la Reine—Ficelle picarde maison

### PLATS CUISINES prêts à chauffer avec 2 garnitures au choix VIANDES (d'origine française ou CEE)

Pavé de rumsteck bœuf Label Rouge (cru) au poivre de Séchouan  
Filet de bœuf sauce madère ou porto - (\* min 8 pers)  
Pièce de bœuf (cru) Sauce vigneronne ou Sauce au Poivre  
Bœuf bourguignon à l'ancienne - Carbonnade flamande  
Langue de bœuf sauce piquante - (\* min 8 pers)  
Filet mignon de porc aux cèpes - Filet mignon fermier Label Rouge sauce à la crème  
Mignon de Porcelet, Sauce au poivre ou au Maroilles - Sauté de porc à la moutarde  
Veau Marengo parfumé à la forestière - Paupiette de veau à la crème  
Fondant de veau, sauce champignons - Grenadin de veau, Sauce Maroilles ou Sauce Foie gras  
Filet de veau, Sauce aux morilles - (\* min 8 pers) - Mitonné de ris de veau sauce aux éclats de morilles  
Souris d'agneau de 7 heures au thym frais

### VOLAILLES

Moelleux De Poulet Sauce A La Crème - Suprême De Poulet Fermier A La Normande  
Suprême De Poulet Fermier Label Rouge Sauce Riesling - Coq au vin  
Cuisse De Canard Confitée Sauce Au Poivre Ou Sauce A L'orange  
Magret De Canard Sauce Poivre Vert  
Suprême De Pintadeau Sauce Forestière—Cuisse De Pintade Rôtie Aux Cèpes

### POISSONS

Filet De Cabillaud, Petits Légumes A La Provençale—Pavé De Saumon Label Rouge Sauce Crevette  
Dos De Cabillaud Sauce Vanille Ou Sauce Champagne - Lotte A L'américaine  
Pot Au Feu De La Mer Safrané, Saumon, St Jacques, Crevette  
Paupiette De Saumon Farci Aux St Jacques, Sauce Crème Ou Sauce Riesling  
Filet De Loup De Mer Sauce Homardine - Filet De Sandre Au Crème De Ciboulette

### Le PETIT BUFFET - 7,90 €

A Emporter ou livrable sur votre événement avec forfait livraison -  
BUFFET CONDITIONNE EN BARQUETTES ALU

**CHARCUTERIES** (1 tranche de chaque/pers.)  
Mortadelle + Saucisson sec + Saucisson à l'Ail + Salami  
**2 VIANDES** : 1 tranche de Rôti de Porc + 1 tranche de Roti de Poulet  
(Rôti de porc OU Roti de poulet pouvant être remplacé par du rôti de bœuf + 1 €)  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR** (env. 200g par pers)  
Carottes + Salade Russe + Salade de Pâtes à l'italienne + Taboulé  
Mayonnaise, Vinaigrette,

### Le BUFFET SYMPATHIQUE - 13 € 90

A Emporter ou livrable sur votre événement avec forfait livraison  
LES PLATS DRESSÉS SUR PLATEAUX OU SALADIERS, PRÊTS A DÉGUSTER.

Pavé de Saumon (+/- 75 grs) servi en Belle vue, sauce Mousseline  
**CHARCUTERIES** (1 tranche de chaque /pers.)  
Rosette + Mortadelle + Saucisson sec + Saucisson à l'Ail + Salami  
**VIANDES** (1 tranche de chaque ou part /pers.)  
Cuisses de Poulet Rôti + Rôti de bœuf + Roti de porc  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR** (env. 200g /pers)  
Carottes + céleri rémoulade + Salade Russe  
+ Salade de Pâtes au surimi + Salade Piémontaise + Taboulé  
**SAUCES ET CONDIMENTS** - Mayonnaise, Vinaigrette, Cornichons

### Le BUFFET TRADITION - 17 € 90

LIVRAISON GRATUITE (sous condition) - Dressé sur plateaux ou saladiers prêts à déguster

**1 PAIN SURPRISE** Charcuterie OU Fromage pour 20 repas commandés  
**FILET DE SAUMON EN BELLEVUE** (1 part /pers.)  
**VIANDES ET CHARCUTERIES** (200g/pers.)  
Rosette de Lyon + Terrine de campagne + Rillettes +  
Saucisson sec + Saucisson à l'ail + Jambon de Pays  
+ Rôti de Bœuf + Roti de Porc  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR** (env. 250g par pers)  
Carottes + Céleri Rémoulade + Salade Russe + Taboulé  
+ Salade Piémontaise + Salade de Pâtes au Poulet et Petits Légumes  
**PLATEAU DE FROMAGES** (60g/pers.) - 4 variétés + salade verte  
**SAUCES ET CONDIMENTS** - Mayonnaise, Vinaigrette, Cornichons

### Le BUFFET CHAUD ET FROID - 25 € 90

LIVRAISON GRATUITE (sous condition) - Dressé sur plateaux ou saladiers prêts à déguster

**1 PAIN SURPRISE** Charcuterie OU Fromage pour 10 repas commandés  
OU 6 Petits Fours à réchauffer par convive  
**CHARCUTERIES** (150g/pers)  
Roulade +Saucisson sec + Saucisson à l'ail + Salami + Rosette + Jambon  
de pays + Terrine campagnarde  
**CRUDITES** (150g /pers)  
Carottes + Céleri Rémoulade + Tomates + Salade Russe  
**LE PLAT CHAUD - Au choix + 2 Garnitures**  
Suprême De Poulet Fermier A La Normandie  
OU Cuisse de Canard Confit, Sauce Poivre ou Forestière  
OU Mignon de Porc, sauce grand-mère ou au Maroilles  
OU Sauté de veau aux Champignons  
OU Paëlla Maison (avec poulet, moules et crevettes)  
OU Couscous maison (avec poulet, navarin d'agneau, merguez)  
**PLATEAU DE FROMAGES** (60g/pers.) - 5 variétés + Beurre + Salade verte  
**GÂTEAU DE FETE - au choix - Gâteau 3 chocolat OU Foret Noire**  
OU Framboisier OU Gâteau exotique OU Gâteau aux fruits de saison  
**PETIT PAIN INDIVIDUEL** (2/pers.) + SAUCES ET CONDIMENTS

### Le BUFFET TOUTES FETES - 26 € 95

SANS SERVICE— Livraison et installation comprise—sous condition  
LES PLATS SONT DRESSÉS SUR PLATEAUX OU SALADIERS, PRÊTS A DÉGUSTER

**1 PAIN SURPRISE** Charcuterie OU Fromage pour 10 repas commandés  
OU 6 Petits Fours à réchauffer par convive  
**LES ENTREES**  
Filet de Saumon en Bellevue  
Foie gras de canard sur toast  
Saumon fumé de Norvège et ses blinis  
**LES CRUDITES**  
Carottes + Tomates à la Grecque + Céleri Rémoulade + Concombres +  
Betteraves Rouges  
**LES VIANDES**  
Rôti de bœuf + Cuisses de Poulet rôti  
+ Rôti de porc (remplacé par jambon froid à l'os si + 60 personnes)  
**LES SALADES FRAICHEUR**  
Tortis au saumon + Salade Périgourdine + Salade Niçoise au Riz et  
Thon + Salade de Pates Hawaiï au Poulet  
**LES FROMAGES** (60g/pers.) - 5 variétés+ salade verte + beurre  
**LE GÂTEAU DE FETE - au choix - Gâteau 3 chocolat OU Foret Noire**  
OU Framboisier OU Gâteau exotique OU Gâteau aux fruits de saison  
**PETIT PAIN INDIVIDUEL** (2/pers.)  
**SAUCES ET CONDIMENTS** -  
Mayonnaise, Vinaigrette, Sauce Cocktail, Cornichons,Olives, Moutarde  
Entrées et Viandes (300g/pers.) + Crudités Et Salades Fraicheur (env. 300g par pers)

### Le BUFFET SIMPLICITE - 11 € 50

A Emporter ou livrable sur votre événement avec forfait livraison -  
BUFFET CONDITIONNE EN BARQUETTES ALU

**CHARCUTERIES** (100g/pers.)  
Mortadelle + Saucisson sec + Saucisson à l'ail + Salami +Pâté de Campagne  
**2 VIANDES AU CHOIX** (2 tranches ou 1 part /pers.)  
Rôti bœuf OU Rôti porc OU Pates de Poulet Rôti OU Jambon pays  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR** (env. 200g par pers)  
Carottes + Céleri Rémoulade + Salade Russe  
+ Salade de Pâtes à l'Italienne + Taboulé  
Mayonnaise, Vinaigrette

### Le BUFFET CHAMPETRE - 15 € 50

LIVRAISON GRATUITE (sous condition) - Dressé sur plateaux ou saladiers prêts à déguster

**1 PAIN SURPRISE** Charcuterie OU Fromage pour 20 repas commandés  
**VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES** (150g/pers.) Rôti de Bœuf + Rôti de Porc  
+ Rosette +Terrine de Campagne + Rillettes + Jambon de Pays  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR** (env. 200g par pers)  
Carottes + Céleri Rémoulade + Salade Verte + Salade Russe  
+ Salade de Pâtes à la Méditerranéenne + Salade Piémontaise + Taboulé +  
Salade de Riz au Saumon et Petits Légumes  
**CORBEILLE DE LEGUMES A CROQUER** (4 pièces/pers)  
légumes à tremper dans une sauce aux herbes  
**PLATEAU DE FROMAGES** (60g/pers.) - 4 variétés  
**SAUCES ET CONDIMENTS** - Mayonnaise, Vinaigrette, Cornichons

### Le BUFFET CONVIVAL - 19 € 90

LIVRAISON GRATUITE (sous condition) - Dressé sur plateaux ou saladiers prêts à déguster

**1 PAIN SURPRISE** Charcuterie OU Fromage pour 20 repas commandés  
**CHARCUTERIES** - Roulade +Saucisson sec + Saucisson à l'ail + Salami +  
Rosette + jambon de pays + Rillettes  
**FILET DE SAUMON EN BELLEVUE** (1 part /pers.)  
**VIANDES** - Cuisses de Poulet rôti + Rôti de Bœuf + Roti de Porc  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR**  
Carottes + Concombres + Salade de Tomates a la Mozzarella + Salade  
Russe + Salade de Riz Camarguaise + Taboulé + Salade Brasserie  
**PLATEAU DE FROMAGES** (60g/pers.) - 5 variétés + Beurre + Salade verte  
**PETIT PAIN INDIVIDUEL** (2/pers.)  
**SAUCES ET CONDIMENTS**  
Charcuteries et Viandes (250g/pers.) + Crudités Et Salades Fraicheur (env. 300g par pers)

### Le BUFFET TERRE ET MER - 25 € 90

LIVRAISON GRATUITE (sous condition) - Dressé sur plateaux ou saladiers prêts à déguster

**1 PAIN SURPRISE** Charcuterie OU Fromage pour 10 repas commandés  
OU 6 Petits Fours à réchauffer par convive  
**BUFFET MER**  
Filet de Saumon en Bellevue (1 part /pers.)  
Saumon fumé, crevette (1 tranche /pers.)  
**BUFFET TERRE**  
**CHARCUTERIES** - Roulade + Rosette + Saucisson sec + Saucisson à l'ail +  
Salami + Jambon de pays + Terrine de campagne + Rillettes  
**VIANDES**- Rôti de bœuf + Cuisses de Poulet rôti  
+ Rôti de porc (remplacé par jambon froid à l'os si + 60 personnes)  
**CRUDITÉS ET SALADES FRAICHEUR** -  
Carottes + Céleri Rémoulade + Betteraves rouges + Salade Russe +  
Taboulé + Salade de Pâtes Alaska + Salade de Riz Camarguaise + Sa-  
lade Piémontaise  
**PLATEAU DE FROMAGES** (60g/pers.) - 5 variétés + salade verte + beurre  
**GÂTEAU DE FETE - au choix - Gâteau 3 chocolat OU Foret Noire**  
OU Framboisier OU Gâteau exotique OU Gâteau aux Fruits de Saison  
**PETIT PAIN INDIVIDUEL** (2/pers.)  
**SAUCES ET CONDIMENTS** -  
Mayonnaise, Vinaigrette, Sauce Cocktail, Cornichons,Olives, Moutarde  
Charcuteries et Viandes (250g/pers.) + Crudités Et Salades Fraicheur (env. 300g par pers)

### Les PLATS UNIQUES - SANS SERVICE

A RETIRER DANS NOS LOCAUX - LIVRAISON POSSIBLE—NOUS CONSULTER

Couscous	Couscous Royal
Choucroute Garnie	Cassoulet Toulousain
Paëlla	Paleron de Bœuf, Carottes, Champignons
Coq Au Vin	Carbonnade Flamande
Poulet Basquaise	Confit de Canard
Lapin Moutarde	Cuisse de Pintade a la Normande
Coq Au Vin	Mignon de Porc aux Champignons
Roti De Porc Orloff	Blanquette de Veau a l'ancienne
Potée Paysanne	Assiette Anglaise Et Crudités
Chili Con Carne	Poulet A La Bière De Jenlain
Bœuf Bourguignon	Émince de Volaille à la Crème
Tartiflette	Marmiflette