

La Cuisine de Tante Marie

18, rue des Fourdriniers 59144 - GOMMEGNIES
Tél : 03 27 42 89 68 / 06 89 19 25 13 Email : lacuisinedetantemarie@orange.fr

Laissez-vous Séduire par notre Carte Spéciale Fêtes »

Menu 1 - 19.50€

- Velouté de Butternut aux Châtaignes
- Cassolette de Poularde façon Reine **
- Cuisse De Canette Confite aux Cèpes

Menu 2 - 24.50€

- Duo Terrine façon Richelieu et Terrine de Gibier
- Douzaine Escargots de Bourgogne
- Suprême de Poularde, Châtaignes, Jus Corsé

Menu 3 - 27.50€

- 3 Pieces Apéritives A Réchauffer
- Assiette Périgourdine au Foie gras de Canard
- Scampis et Fruits de Mer, Sauce Crème/Tomate ***
- Civet de Cerf, Sauce Chasseur

Menu 4 - 29.50€

- 3 Pieces Apéritives A Réchauffer
- Saumon Fumé, Blinis, Sauce Ciboulette
- Couronne de Sole, Sauce au Chablis***
- Pièce de Bœuf, Sauce 5 Baies

Menu 5 - 30.50€

- 3 Pieces Apéritives A Réchauffer
- Duo De Saumon (Fumé, Rillettes)
- Cuisses de Grenouilles à la Provençale***
- Chevreuil, Sauce Régence et sa ½ poire

Menu 6 - 34.50€

- 3 Pieces Apéritives Chaudes + 2 Verrines
- Délice de Lucullus sur toast et ses 2 confits
- Boudin Blanc et Pommes Caramélisées***
- Pavé de Bœuf à la Crème de Cèpes

Menu 7 - 36.50€

- 3 Pieces Apéritives Chaudes + 2 Verrines
- Aumônière de Saumon Fumé, Crème Citron
- Cocotte de St-Jacques, Sauce Façon Beurre Blanc***
- Souris D'agneau de 7 heures au Jus de Thym

Menu de la Mer - 29.50€

- 3 Pieces Apéritives A Réchauffer
- Saumon Fumé, Blinis, Sauce Ciboulette
- Scampis et Fruits de Mer, Sauce Crème/Tomate ***
- Nage de Cabillaud façon Blanquette

Menu 8 - 37.50€

- 3 Pieces Apéritives Chaudes + 2 Verrines
- Duo de Foie Gras et de Lucullus de Valenciennes
- Cassolette de Homard, sauce Américaine**
- Caille Farcie en Cocotte, Raisins et Fruits Secs ★

Menu 9 - 42.50€

- 3 Pieces Apéritives Chaudes + 2 Verrines
- Demi-Homard à la Parisienne
- Cassolette de Ris de Veau, Volaille et Champignons au Cognac***
- Chapon Braisé Sauce Champagne aux Éclats de Morilles

Menu Enfant 12.50€

- 3 Mini Hamburgers OU 1 Crêpe Jambon
- 3 Nuggets OU Filet de Volaille à la Crème
- + Gratin De Pommes De Terre + Mayonnaise
- + Fondant Au Chocolat

Apéritif Dinatoire

VENDU PAR BOITE DE 6

6 Mini Choux St Honoré.....8.90€

3 Crèmeux de Saumon à l'aneth
+ 3 crèmeux Poulet et Ciboulette

6 Mini Navettes.....8.90€

3 Crème de Saumon fumé et surimi
+ 3 Mousse de Canard et oignons frits

6 Mini Clubs Sandwichs.....7.80€

3 Fromage-Jambon + 3 Crèmeux au Thon

6 Mini Bouchées d'Escargots...6.60€

6 Wraps Cocktail Terre et Mer.. 5.80€

3 Crèmeux de Poulet + 3 Saumon fumé
ciboulette

6 Mini Hamburgers Bœuf.....9.80€

6 Verrines.....14.40€

6 Perles De La Me, Saumon fumé
OU 6 Risotto /Chorizo
OU 6 Potimarron et Canard Confit
OU 6 Foie Gras, Pommes et Spéculoos
OU 6 Surimi au Crabe et Crevette
OU 6 Saint-Jacques et Butternut

Canapés Cocktail de Fête

Plateau de 24 pièces.....29.40€

6 Mini Choux St Honoré + 6 Blinis
Garnis + 6 Wraps Tortillas Cocktail
Terre et Mer + 6 Mini Clubs sandwiches

Lunch Chaud et Froid

Plateau de 20 pièces22.80€

FROID :

4 Wraps Tortillas Terre et Mer +
4 Mini Navettes + 4 Blinis Garnis
CHAUD :

4 Choux Maroilles + 4 Samoussas

Tous nos menus et plats cuisinés proposés sont de fabrication artisanale et « fait maison »

COMMANDES ENREGISTRÉES APRÈS LE VERSEMENT D'UN ACOMPTE DE 50 %

LIMITES DE COMMANDES Selon disponibilités - NOËL jusqu'au MARDI 16/12 // NOUVEL AN jusqu'au MERCREDI 24/12

Commandes à retirer le jour J, dans nos locaux 18 rue des Fourdriniers à Gommegnies, horaire à confirmer de 11h à 17h sans interruption

- Entrées froides présentées sur assiette
- Entrées chaudes présentées dans cassolette avec 2€ caution remboursée au retour
- Tous les plats sont conditionnés dans des contenants individuels jetables pour vous faciliter les préparations

POUR CAUSE DE FORTE DEMANDE ET PAR SOUCIS DE QUALITÉ LA CARTE TRAITEUR HABITUELLE N'EST PAS DISPONIBLE DURANT LES FÊTES. LES PROPOSITIONS DE NOËL ET DE NOUVEL AN ÉTANT LES SEULES DISPONIBLES

La Cuisine de Tante Marie

18, rue des Fourdriniers 59144 - GOMMEGNIES
Tél : 03 27 42 89 68 / 06 89 19 25 13 Email : lacuisinedetantemarie@orange.fr

POUR LES FÊTES, RÉGALEZ-VOUS !

COMPOSER VOTRE PROPRE MENU SELON DE VOS ENVIES

Les Veloutés Maison

Velouté de Potimarron aux crevettes et fruits de mer.....	11.00€
Velouté de Homard.....	12.00€
Velouté de Butternut aux Châtaignes.....	10.00€

Les Entrées Froides Maison

Entrées Froides de la Terre

Duo de Terrine façon Richelieu et Terrine de Gibier.....	9.50€
Assiette Périgourdine au Foie gras de Canard.....	12.00€
Délice de Lucullus sur toast et ses 2 confits.....	11.50€
Duo Foie Gras et Lucullus de Valenciennes.....	15.00€

Entrées Froides de la Mer

Saumon Fumé à La Parisienne, Blinis, Sauce Ciboulette.....	9.50€
Duo De Saumon (Fumé, Rillettes).....	11.00€
Aumônière de Saumon Fumé, Crème Citronnée.....	12.00€
Demi-Homard à la Parisienne, Crème au Citron.....	15.00€

Les Entrées Chaudes Maison

Entrées Chaudes De La Terre

*Cassolette de Poularde façon Reine.....	8.50€
*Médallions de Boudin Blanc et Pommes Caramélisées.....	12.00€
*Cassolette de Ris de Veau, Volaille et Champignons au Cognac.....	15.00€
Douzaine Escargots de Bourgogne Pur Beurre.....	10.00€
*Cuisses de Grenouilles à la Provençale.....	13.00€

Entrées Chaudes de la Mer

* Couronne de Sole, Sauce au Chablis.....	12.50€
*Cocotte de St-Jacques aux petits Légumes, Sauce Façon Beurre Blanc.....	13.50€
*Cassolette de Homard, sauce Américaine	15.50€
* Scampis et Fruits de Mer, Sauce Crème/Tomate	12.00€

Tous nos menus et plats cuisinés proposés sont de fabrication artisanale et « fait maison »

COMMANDES ENREGISTRÉES APRÈS LE VERSEMENT D'UN ACOMPTÉ DE 50 %

LIMITE DE COMMANDES Selon disponibilités - NOEL jusqu'au MARDI 16/12 // NOUVEL AN jusqu'au MERCREDI 24/12

Commandes à retirer le jour J, dans nos locaux 18 rue des Fourdriniers à Gommegnies

Horaire à confirmer de 11h à 17h sans interruption

- Entrées froides présentées sur assiette
- Entrées chaudes présentées dans cassolette avec 2€ caution remboursée au retour
- Tous les plats sont conditionnés dans des contenants individuels jetables pour vous faciliter les préparations

POUR CAUSE DE FORTE DEMANDE ET PAR SOUCIS DE QUALITÉ LA CARTE TRAITEUR HABITUELLE N'EST PAS DISPONIBLE DURANT LES FÊTES. LES PROPOSITIONS DE NOËL ET DE NOUVEL AN ÉTANT LES SEULES DISPONIBLES

La Cuisine de Tante Marie

18, rue des Fourdriniers 59144 - GOMMEGNIES
Tél : 03 27 42 89 68 / 06 89 19 25 13 Email : lacuisinedetantemarie@orange.fr

POUR LES FÊTES, RÉGALEZ-VOUS !

COMPOSER VOTRE PROPRE MENU SELON DE VOS ENVIES

Les Plats Chauds Maison

Gibier+ Gratin Dauphinois et Petits Légumes

Civet de Cerf, Sauce Chasseur.....	12.50€
Chevreuril, Sauce Régence et sa Demie Poire.....	14.50€

Volaille + Gratin Dauphinois et Petits Légumes

Cuisse De Canette Confitée aux Cèpes.....	12.00€
Suprême de Poularde, Châtaignes, Jus corsé	13.00€
Caille Farcie en Cocotte aux Raisins et Fruits Secs	16.00€
Chapon Braisé, Sauce Champagne aux Eclats de Morilles.....	16.50€

Viande + Gratin Dauphinois et Petits Légumes

Pièce de Bœuf, Sauce 5 Baies.....	13.50€
Souris D'agneau au Jus de Thym et Herbes de Provence.....	16.50€
Pavé de bœuf à la Crème de Cèpes.....	15.50€

Poisson + Riz Safran aux Petits Légumes et Caponata Sicilienne

Nage de Cabillaud façon Blanquette.....	14.00€
Filet de Bar Poêlé aux Saint Jacques et Crevettes.....	14.50€

Plats Végétariens à la Carte

Risotto de Butternut et Champignons au Parmesan et Caponata Sicilienne.....	12.00€
Aubergine Farcie aux Légumes et Quinoa, Sauce Tomate Marjolaine.....	13.00€
Curry de légumes et Riz safrané aux petits légumes.....	12.50€

Buffet de Fête

Plateau de Charcuteries pour 10 personnes.....	55.00 €
Plateau de Viandes Rôti de Porc + Rôti de Bœuf pour 10 personnes.....	55.00 €
Plateau de Fromages pour 10 personnes.....	65.00 €
Plateau de Saumon en Belleme pour 10 personnes.....	65.00 €
Plateau de Lucullus et Foie Gras pour 10 personnes.....	95.00 €
Crudités et Salades de Fête pour 10 personnes (250 grs/ pers).....	35.00 €
Salade de Pâtes San Marco aux Fruits de Mer + Salade Périgourdine au Jambon et Magret + Salade Russe + Carottes	