

Pour l'épiphanie

Notre chef vous propose ses galettes des rois maison
(nouvelle collection de fèves à venir découvrir au magasin)

Pomme :

Pour 4 personnes..... 11,90€/pièce

Pour 6 personnes..... 17,90€/pièce

Frangipane :

Pour 4 personnes..... 13,90€/pièce

Pour 6 personnes..... 20,50€/pièce

Pour décorer votre table, une jacinthe vous sera offerte durant les fêtes (une par foyer)

Horaires d'ouverture pour les fêtes

Samedi 22 & 29 décembre 8h30 à 18h30 **NON STOP**

Dimanche 23 & 30 décembre 8h30 à 18h30 **NON STOP**

Lundi 24 & 31 décembre 8h30 à 15h00 **NON STOP**

Mardi 25 décembre, Mardi 1^{er} janvier & Mercredi 2 janvier

LE MAGASIN SERA FERMÉ

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION



Nos horaires d'ouverture du magasin

Lundi	FERMÉ	
Mardi	8h30 à 13h00	14h30 à 19h00
Mercredi	8h30 à 13h00	14h30 à 19h00
Jeudi	8h30 à 13h00	14h30 à 19h00
Vendredi	8h30 à 13h00	14h30 à 19h00
Samedi	8h30 à 18h30 NON STOP	
Dimanche	FERMÉ	

La direction & le personnel vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année
& vous présentent leurs meilleurs vœux pour la nouvelle année 2019

L'ESPRIT de TERROIR



Votre carte

★ **2018-2019** ★

379 bis rue de la Prévôté
59840 Pérenchies
Tél. 03.61.62.27.44

L'ESPRIT de TERROIR

379 bis rue de la Prévôté - 59840 Pérenchies

Tél. 03.61.62.27.44

Nos amuse-bouches

Chauds :

Saucisse cocktail maison	18,00€/kg
Mini boudin blanc maison	18,90€/kg
Petits fours salés maison	0,80€/pièce

Froids :

Pain surprise fraîcheur (40 pièces par pain).....	28,00€/pièce
Pain surprise charcuterie (40 pièces par pain)	25,00€/pièce
Pain polaire saumon (48 pièces par pain).....	30,00€/pièce
Navettes assorties	1,00€/pièce
Toasts maison variés	0,90€/pièce
Mini pain bagnat	1,20€/pièce
Mini pain brezel	1,30€/pièce

Nos entrées chaudes

Croissant fourré pur beurre.....	2,90€/pièce
Vol au vent volaille	3,20€/pièce
Bouchée de ris de veau	4,90€/pièce
Cassolette de ris de veau Argenteuil (consigne 3€).....	7,50€/pièce
Escargots de Bourgogne (belle grosseur) maison.....	7,90€/douzaine
Saint-Jacques à la Normande	6,40€/pièce

Nos Boudins blancs :

Boudin blanc nature fabrication maison	15,90€/kg
Boudin blanc truffé 3% fabrication maison	26,90€/kg

Nos entrées froides

Saumon fumé maison	54,90€/kg
Saumon mariné maison	52,90€/kg
Médaille de saumon et sa macédoine fraîche.....	6,50€/kg
Saumon en Bellevue (minimum 15 personnes)	6,90€/pièce
½ homard en Bellevue	15,90€/pièce

Spécialités Maison :

Nougat de foie gras.....	10,50€/100gr
Véritable langue luculus de Valenciennes truffée 1%.....	55,00€/kg
Foie gras maison 100% canard.....	11,90€/100gr
Brioche individuelle pour accompagner le foie gras	0,90€/pièce

★ Nouveau ★

Cassolette de duo de sandre et saumon à l'effilochée d'endives (consigne 3€) 8,50€/pièce

Afin de mieux vous servir, nous prenons vos commandes :
jusqu'au vendredi 21 décembre pour Noël,
jusqu'au vendredi 28 décembre pour le Nouvel An.

Nos plats cuisinés

Tournedos de volaille au foie gras et pleurotes.....	8,50€/part
Magret de canard sauce poivre vert ou à l'orange	9,50€/part
Dinde farcie	9,70€/part
Chapon farci	11,70€/part
Filet de bar sur julienne de légumes	11,50€/part
½ homard à l'américaine.....	15,90€/part
Filet de dorade sur sa fondue de poireaux.....	10,90€/part

Nos galantines

Galantine de porcelet véritable.....	31,90€/kg
Galantine de volaille.....	20,90€/kg

Nos farces

Farce nature maison.....	12,50/kg
Farce truffée 3% maison.....	20,90€/kg

Nos garnitures

Gratin dauphinois	1,80€/part
Pomme duchesse	0,75€/pièce
Pomme au four gratinée.....	2,00€/pièce
Fagot haricots verts.....	1,50€/pièce
Poire au vin	1,50€/pièce
Poêlée de petit épeautre aux asperges et morilles	2,90€/part

Nos volailles fermières sont Label Rouge

Pintade chaponnée.....	15,20€/kg
Poularde.....	11,80€/kg
Chapon	14,60€/kg
Dinde.....	14,60€/kg
Mini chapon	14,90€/kg
Pintade.....	10,20€/kg
Canette.....	10,00€/kg
Caille	16,90€/kg
Foie gras cru de canard sur commande	52,90€/kg

Pour finir le repas, nous vous proposons nos fromages régionaux et produits festifs.
Sur demande, nous préparons vos plateaux.

Nos desserts

Bûche individuelle de nos pâtisseries, 3 chocolats ou Bavaois fraise/vanille de Bourbon	4,20€/pièce
Bûche glacée fabrication artisanale «promis juré», mangue/litchi ou spéculoos/vanille (pour 6 à 8 personnes) ...	16,90€/pièce

Nous pouvons également cuisiner pour vous les viandes, gibiers, volailles
commandés à la boucherie (moyennant un supplément).

Pour vous accompagner tout au long du repas, nous vous proposons
toute une sélection de vin et de champagne.