

## MISES EN BOUCHE

Pain de campagne surprise (60 toasts).....	27€
Mini Bun's : crevette /coco, poulet/barbecue .....	1€20
Pain brioché surprise (40 toasts) .....	27€
<i>saumon, tararua, crabe, thon</i>	
Mini tortillas <i>saumon avocat, poulet pois gourmand</i> 1€40	
Mini croque monsieur .....	0€80
Petit four chaud (8variétés) .....	0€75
Mini parmentier de canard .....	2€00
Crevette en chemise de pomme de terre ....	0€80
Burger .....	1€60
<i>saucisson à l'ail/oignon, bœuf/coppa/raclette</i>	
Cupcake salé au saumon fumé .....	2€00
Pomme d'amour foie gras et framboise .....	2€00

## LES VERRINES

<b>SALEES</b>	
Truite fumée .....	2€
<i>mousse de carotte et fromage frais</i>	
Duo de tartare de saumon .....	2€
Mousse de petits pois fromage et poivron .....	2€
Velouté potiron foie gras .....	2€
Lard à la Dubarry .....	2€

## LES DESSERTS

Bûche passion framboise (bavaroise).....	3€90
Bûche moka café (pâtisserie).....	3€90
Bûche roulée chocolat framboise .....	3€90
Bûche Opéra.....	3€90
Bûche Clémence .....	3€90
<i>amandes, nougat, clementine, vanille</i>	

## LES INDIVIDUELLES

Macaron .....	0€80
Mini merveilleux .....	1€50
Mignardise sucrée .....	0€80

Joyeuses  
Fêtes

2020



A votre service depuis 1929

FRANCOIS TRAITEUR

95 RUE DE LILLE

VALENCIENNES

03.27.46.20.51

traiteurfrancois@gmail.com



**BUFFET DINATOIRE**  
**20 PIÈCES PAR CONVIVE**  
**25 EUROS**

2 Mini canapés  
cupcake salé au saumon fumé  
mini bun's poulet sauce barbecue

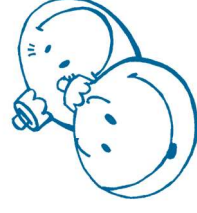
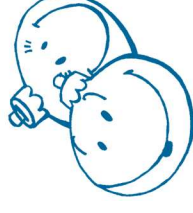
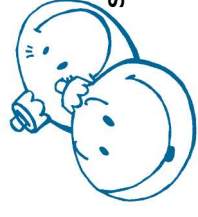
mini tartine  
2 navettes

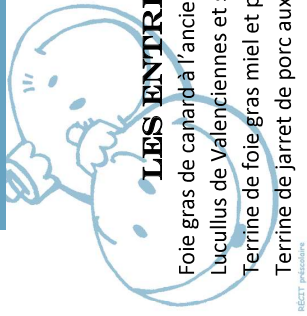
Tortillas au saumon avocat  
mini cake

mini bagna au thon  
sandwich club au saumon fumé  
verrine truite fumé  
*mousse de carotte*

Pomme d'amour au foie gras  
Petit four salé chaud  
mini croque monsieur  
Mini Hamburger

Bûche Clémence  
*amande, nougat clementine, vanille*  
Verrine croustillant des îles





## LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard à l'ancienne .....13 €
- Lucullus de Valenciennes et sa briochette .....11 €
- Terrine de foie gras miel et piment d'Espelette .....15 €
- Terrine de jarret de porc aux foies gras .....6 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

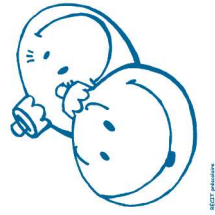
- Feuilleté de confit de canard au figue .....7 €
- Feuilleté de volaille .....4€90
- Coquille St Jacques à la normande .....6€50
- Pomme confite au boudin blanc .....5€50
- La Douzaine d'escargots .....6€
- Flan de saumon aux asperges vertes .....7€

## LES POISSONS FROIDS

- 1/2 langouste à la parisienne ..... 19€
- Bavarois d'avocat .....7€
- sur *croustillant et tartare de saumon*
- Coquille de saumon .....4€50
- Terrine de saumon aux poireaux .....7€50

## LES POISSONS CHAUDS

- Mi cuit de thon sur effeuillé d'endive ..... 11€
- Cassolette de gambas et st Jacques ..... 10€
- Lotte au jambon cru ..... 14€
- et son *sabayon au Riesling*
- Noix de saint Jacques ..... 13€
- au *romarin et crème de framboise*
- Filet de bar aux asperges ..... 13€
- et *pecan croustillant*



## LES GIBIERS

- Daube de sanglier revisité cannelloni ..... 11€
- Civet de chevreuil au potiron et mandarine ..... 13€
- Roti de biche fondant mijoté ..... 14€
- Filets de caille à la crème de cassis ..... 12€
- et *vinaigre balsamique*

## LES VOLAILLES

- Chapon farci aux cèpes et café .....11€
- Sauté de pintade aux noix de Pécan et sirop d'érable .....12€
- Tournedos de magret de canard .....13€
- aux *fèves et châtaignes*
- Cuisse de poularde farcie au fromage frais aux noix .....9€

## LES VIANDES

- Pavé de bœuf au poivre flambé au whisky ..... 14€
- Grenadin de veau, à la crème et au Porto ..... 13€
- Mignon de porc aux pain d'épices ..... 9€

## LES LÉGUMES

- Pomme viennoise .....1€90
- Gratin de patate douce forestier .....1€90
- Jeunes carottes glacées au miel .....1€90
- Pomme aux airelles .....1€90
- Tomate hussarde .....1€90
- Roulé de courgette .....1€90
- farcie *aux légumes d'antan*
- Pomme de terre Anna .....1€90

## LE MENU A 20 €

- Pomme confite aux boudin-blanc
- Cuisse de poularde
- farcie au fromage aux noix
- Pomme viennoise
- Jeunes carottes glacées au miel
- Bûche roulée chocolat framboise

## LE MENU A 25 €

- Lucullus de Valenciennes sur gelée pilée
- et sa briochette
- Mignon de porc au pain d'épices
- Pomme de terre Anna
- Roulé de courgette aux légumes d'antan
- Bûche Opéra

## LE MENU A 35 €

- Méli Mélo gourmand
- Lucullus de Valenciennes, foie gras*
- Flan de saumon aux asperges
- Chapon farci aux cèpes et café
- Pomme viennoise
- Pomme aux airelles
- Bûche Clémence
- nougat clémentine vanille*

## LE MENU A 42 €

- Lucullus de Valenciennes
- 1/2 langouste à la parisienne
- Grenadin de veau à la crème et au porto
- Gratin de patate douce forestier
- Tomate hussarde
- jambon champignon noix*
- Bûche Passion framboise

