À PARTAGER

Cocktail & desserts

MISES EN BOUCHE FROIDES

Pain de campagne surprise · 60 toasts	**30,00 €**
Pain brioché surprise · 40 toasts	**36,00 €**
Mini-tortilla festive	**1,40 €**
Rillette de truite sur sablé	**1,50 €**
Briochin au thon	**1,25 €**

BOUCHÉES CHAUDES

Mini-feuilleté de canard confit	**1,60 €**
Bouchée de Saint-Jacques aux poireaux	**1,80 €**
Mini-croque-monsieur	**0,80 €**
Mini-burger	**1,80 €**
Petit four chaud	**1,00 €**

VERRINES

Crème de champignons, châtaignes et jambon cru	**2,50 €**
Effiloché de canard, mousseline de céleri et oignons confits	**2,50 €**
Dés de mangue, crème d'avocat citronnée et crevettes	**2,70 €**

BÛCHES ET MIGNARDISES

Bûche douceur framboise-vanille	**4,50 €**
Bûche aux trois chocolats	**4,50 €**
Bûche au lemon curd meringuée	**4,50 €**
Bûche moka café	**4,00 €**
Mignardises sucrées assorties	**1,50 €**

BÛCHES INDIVIDUELLES

Abricotine : biscuit amande, chocolat blanc-amande et abricot	**4,50 €**
Harmonie : mousse chocolat, poire rôtie	**4,50 €**

LA TABLE DES FÊTES

Buffet froid

40,00 € / pers.

POUR COMMENCER

3 petits fours
Assortiment de crudités

Charcuterie et Lucullus de Valenciennes

Saumon fumé et sauces variées

AU CŒUR DU BUFFET

Rôti de bœuf froid
Jambon à l'os

Ballotine de pintade aux cèpes

Assortiment de salades composées

Pain et condiments

POUR TERMINER

Plateau de fromages

Bûches poire-chocolat et macaron framboise

FRANÇOIS TRAITEUR

Menu *des fêtes*

2026

95 rue de Lille · Valenciennes

03 27 46 20 51

traiteurfrancois@gmail.com

TARIFS INDICATIFS TTC

LA CARTE

Entrées & poissons

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard maison	**15,00 €**
Lucullus de Valenciennes et sa brioche	**13,00 €**
Pressé de volaille au foie gras et champignons	**7,00 €**
Saumon fumé maison, crème à l'aneth	**10,50 €**
Demi-langouste à la parisienne	**24,00 €**
Coquille de saumon	**6,00 €**

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques à la normande	**7,50 €**
Croustillant de champignons et comté	**6,00 €**
Feuilleté de volaille	**5,50 €**
Six escargots en persillade	**5,00 €**
Surprise de ris de veau aux cèpes	**12,00 €**

POISSONS CHAUDS

Médaillon de lotte, beurre blanc au champagne	**15,00 €**
Saint-Jacques à la crème de panais	**14,00 €**
Dos de cabillaud à la mousse safranée	**13,00 €**
Pavé de saumon sur crumble de dragées	**12.00 €**

LA CARTE

Plats & garnitures

VOLAILLES FESTIVES

Paupiette de chapon aux morilles et Armagnac	**15,00 €**
Poitrine de pintade farcie aux cèpes et aux bolets	**14,50 €**
Fondant de poulet figues et noix	**11,50 €**

VIANDES

Épaule de porcelet grillée au miel	**13,00 €**
Filet de bœuf au poivre flambé au whisky	**18,00 €**
Joue de bœuf aux épices de Noël	**14,50 €**
Civet de chevreuil façon grand-mère	**13,50 €**

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme viennoise	**2,50 €**
Pommes grenailles à l'ail	**2,50 €**
Gratin dauphinois	**2,50 €**
Délice forestier	**2,50 €**
Carottes glacées	**2,50 €**
Potimarron rôti glacé au miel	**2,50 €**
Risotto aux noisettes	**2,50 €**
Poêlée de légumes racines rôtis	**2,50 €**
Tatin de légumes d'hiver	**2,50 €**
Purée de panais	**2,50 €**

LES FORMULES

Quatre menus

Tradition

26,00 € / pers.

Pressé de volaille au foie gras et champignons
Fondant de poulet figues et noix
pomme viennoise et carottes glacées
Bûche moka café

Réveillon

30,00 € / pers.

Coquille Saint-Jacques à la normande
Paupiette de chapon aux morilles et à l'Armagnac
Poêlée de légumes racines rôtis
Pomme grenailles à l'ail
Bûche au trois chocolats

Côté mer

34,00 € / pers.

Saumon fumé maison, crème à l'aneth et brioche toastée
Médaillon de lotte, beurre blanc au champagne,
Poêlée de légumes racines et risotto
Bûche au lemon curd

Prestige

47,00 € / pers.

Demi-langouste à la parisienne
Filet de bœuf poivre flambé au whisky
Gratin dauphinois et tatin de légumes d'hiver
douceur framboise vanille