

# Galettes salées en forme de cloche

## *En duo ou en famille*

*Petit modèle : 2 personnes*

*Grand modèle : 3 à 4 personnes*

*Veau et crème fraîche  
Volaille à la béchamel et champignons  
Endives braisées et lardons  
Saumon aux épinards  
Ris de veau, poireaux et champignons*

## Boucherie crue spéciale pâques

Baron d'agneau de lait nature ou au beurre d'ail *prix selon cours*  
(Carré de côtes au filet désossé)

Gigot d'agneau avec os ou sans os *prix selon cours*

Épaule d'agneau avec os ou sans os *prix selon cours*

Rôti de pintade désossée et farcie 21,50 €/kg  
(Farce : volaille, porc, foie gras et porto, champignons)

Paupiette d'épaule d'agneau sans os 21,60 €/kg  
(Farce : agneau, veau, romarin et ail des ours)



## Entrées

### Froides

Verrine de mousseline de chou-fleur au curcuma, crevettes grises et haddock 8,00 €

Panna cotta d'asperges, saumon fumé et Saint-Maure-de-Touraine 8,00 €

Petit ragoût de carottes jeunes et navets nouveaux au miel et balsamique 6,50 €

### Chaudes

Fondue d'endives au jambon Italien et aux suprêmes d'orange 7,50 €

Gratin d'escargots au bleu de Gex 8,00 €

Petites boulettes d'agneau à la menthe fraîche et pignons de pin 7,50 €

Asperges blanches, sauce Hollandaise aux morilles 8,00 €

# Viandes et poissons cuisinés

Prix par personne

## Sans accompagnements

Gigot d'agneau de 7h aux tomates confites cuisiné au vin rosé 8,98 €

Gigot d'agneau confit et farci aux olives marinées à l'ail et au basilic 8,98 €

Petit melon d'épaule d'agneau à l'ail des ours et au romarin 8,98 €

Souris d'agneau confite au Massala 8,98 €

Poitrine de veau farcie aux champignons 8,98 €

Parmentier de veau à la purée de petits pois 8,98 €

Filet mignon de porc au cidre et aux pommes 8,98 €

Colombo de lapin aux tomates confites 8,98 €

Magret de canard aux morilles et bière PVL 9,98 €

½ coquelet au beurre d'herbes et navets nouveaux 8,98 €

Tajine de pintade aux bananes flambées au rhum 8,98 €

Lotte rôtie à la sauge 9,98 €

Blanquette de saumon aux poireaux et écrevisses 8,98 €



## Accompagnements Prix par personne

Risotto de petit épeautre aux girolles de printemps 2,40 €

Poêlée de légumes verts printaniers et petites pâtes 2,40 €

Poêlée Ardéchoise (*fèves, pleurotes et châtaignes*) 2,20 €

Gratin dauphinois classique 2,20 €

Gratin dauphinois aux truffes 2,20 €

Flan de chou-fleur et reblochon 2,40 €

Haricots verts sautés à la crème d'ail 2,40 €

Flan de carottes au lait de coco et coriandre fraîche 2,40 €

Feuille de chou farcie au quinoa et mirepoix de légumes 2,40 €



## **Nouvelle gamme de plats cuisinés**

**ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE NOUVELLE GAMME**

**DE PLATS CUISINÉS EN MAGASIN**

Vous trouverez dès à présent des plats de 1 personne avec viande ou poisson accompagnés de 2 légumes

## **Gamme de barbecue**

Blanc de poulet marinés à l'orange

Blanc de poulet mariné au poivre vert

Pavé de bœuf mariné aux tomates confites

Échine de porc marinée à la coriandre

Ribs crus ou pré-cuits (travers de porc)

Côte à l'os marinée aux herbes

**Côtes à l'os mûrées** (*Races selon l'arrivage*)

### **Brochettes**

Brochette de bœuf aux oignons marinée au paprika

Brochette de dinde aux poivrons marinée au curry

Brochette de filet mignon au chorizo doux marinée aux tomates confites

Brochette de poulet au citron

**Saucisses sans gluten, sans nitrite** : Une quinzaine de variétés vous attendent en magasin !

## **Poulets rôtis chauds**

Les vendredi midi, samedi midi et dimanche midi

Disponibles sur commande

Réservation au 03.20.84.13.72 - 26 bd du comte de Montalembert - 59650 Villeneuve d'Ascq

