

Nos menus de fin d'années 2017

Service traiteur

Commande Noël avant le 18 décembre

Commande Nouvel An avant le 25 décembre

Les enlèvements se feront le 24 et 31 entre 16h et 17h30



Idées cadeaux :

Chèques cadeaux restaurant

Articles cadeaux:

Grolles de Savoie, pt'sucres à 80 °,poires cognac à 35°,...



Chalet présent au marché de Noël de la grand place de Mouscron
du 7 décembre au 1er janvier

Notre restaurant est ouvert le 25 décembre et le 1^{er} janvier midi
et soir

326 rue de la marlière 7700 Mouscron 056/840-888

info@lapelledessens.be www.lapelledessens.be

Nos diverses verrines et toasts proposés

Verrines froides : 1,50 / pièce

Carpaccio de saumon au sésame et tomates confites / Carpaccio de bœuf au foie gras ou parmesan ou provençale / Carpaccio de saint jacques au citron / Guacamole et pico de gallo/Roulade de Saumon fumé et mousse de saumon / Jambon cru au melon /

Tomate mozzarella au basilic /jambon cru et tomate séchée / Crevettes grises en cocktail / Tartare de saumon à la moutarde / Mini salade de penne au thon à la sicilienne / Farfale aux petits légumes / Mini ananas au crabe / Chèvre frais, figues ,pomme verte et magret fumé / Crevettes grises, concombre et crème de fromage / Coquillettes mâche roquefort et poires

Wraps 1,30 /pièce

Au saumon fumé et fromage aux fines herbes / au Chorizo et guacamole / au filet de poulet et tapenade de tomate / au thon et pêche / à l'hawaïenne / au jambon et crudités et mousse de jambon, aux crevettes roses et crème de poivrons / à la tomate mozzarella.

Toasts : 0.70/pièce

A la tapenade, aux rillettes du Mans, au bœuf moutarde ancienne, à l'américain,

Au jambon poireaux, au saumon fumé, à la salade de viande, à la salade saumon

Fromage aux fines herbes, poulet andalouse.

Verrines chaudes : (four ,friteuse et gaz nécessaires) 1,60/pièce

Minis nems sauce piquante / Saint jacques à la crème et tomate / Calamars sauce piquante (4 pièces) / Brochette poulet mariné / Soupe de poissons / Mini pizzas / Mini tartiflettes aux différentes saveurs/ Croquette de crevettes grises ou au fromage / mini croque / Scampi sauce curry rouge / Escargots grand-mère / Chili con carne

Bruschetta savoyarde ou provençale (pizza sur pain) 7.50/pièce

Les pains garnis

sandwichs 1,10/pièce

Farcis de plusieurs variétés comme : A la tapenade / Aux rillettes du Mans / Au bœuf moutarde ancienne / A l'américain / Au jambon poireaux / Au saumon fumé /

A la salade de viande / A la salade saumon / Fromage aux fines herbes / Poulet andalouse / Jambon-fromage.

Verrines sucrées 1,65/ pièce

Mini mousse au chocolat noir / Mini salade de fruit / Mini crème brûlée au génépi / Mini tiramisu aux framboises ,tarte tatin.

Buffets desserts : 4.5/pers

Sous forme de tartes, mousses, salades de fruits , tiramisu,...

Nos buffets et autres spécialités

Paëlla valencienne min 4 pers 18.50/pers

A emporter cuisson à terminer chez vous

Présentée dans une poêle correspondant aux nombres de convives, elle pourra vous être proposée « **Valencienne** » avec le lapin et le poulet ou « **Royale** » avec le homard en plus.

Des vins adaptés et à prix raisonnable sont également à votre disposition.

Les « Frutti » de la marée min 2 pers prix selon le cours +/- 40 euros/pers

Plateaux de fruits de mer présentés sur ses plateaux en inox deux étages.

Ils se composent : bigorneaux, huîtres, crevettes grises et roses, gambas, tourteaux, homard, amandes, bulots.

Servis avec le matériel gratuitement moyennant caution de 50 euros en espèces

Viva le Mexique et son chili con carné min 10 pers 16 /pers

Le véritable chili con carné au bœuf et aux haricots rouges, épicé à souhait, servi avec son buffet d'accompagnements, composé de Cole slaw, guacamole, pico de gallo, galettes de maïs, poulet mexicain, sauce cheddar, sauce salsa, piments , chips tortillas

Nos formules « buffets froids »

min 15 pers

Une solution simple et idéale pour un repas entre amis en toutes occasions. Plusieurs propositions s'offrent à vous, nous partons du buffet campagnard en passant par le buffet mixte, pour finir au buffet prestige.

Nos buffets sont servis pour un minimum de 15 personnes .Si toutefois vous étiez moins nombreux, il est possible de commander des assiettes anglaises.

Le Campagnard :

18 €/pers

Mousse de canard et terrine de campagne, Melon au jambon cru. Assortiment de charcuteries fines, Viandes froides (bœuf porc,...) Roulade Argenteuil , Poulet rôti, Œufs à la russe , assortiments de fromages et raisins et crudités, sauces froides et pain.

Le mixte:

22€/pers

Terrine de poissons, mini ananas farci à la salade de crabe, tomate crevette grise et rose, pêche au thon, Saumon façon « belle vue », mousse de canard , terrine de campagne, Melon au jambon cru, assortiment de charcuteries fines. Viandes froides (bœuf porc,...), Roulade Argenteuil poulet rôti, œufs à la russe, assortiments de crudités et de sauces froides et pain.

Le prestige:

26 €/pers

Saumon belle vue, terrine de poissons, poissons fumés, saumon, sardines, truite,.. petites tomates farcies aux crevettes grises, petit cornet de crabe au saumon fumé, mini ananas farci, magret de canard fumé, foie gras accompagné de ses confits d'oignons, mousse de canard, terrine de campagne, melon au jambon cru, assortiment de charcuteries fines. Rôti de bœuf, rôti de porc, roulade Argenteuil Volaille en tout genre, œufs à la russe, assortiment de crudités et de sauces froides et pain

Nos spécialités fromagères et autres

Besoin de se rappeler ou de se mettre dans l'ambiance hivernale de la haute montagne ? Alors le fromage est là pour vous et pour ceux qui préféreraient la viande ? nous avons tout ce qu'il vous faut !

Les appareils vous seront prêtés (avec caution de 50 euros par appareil en espèces)

Les fondues Savoyardes min 4 pers

Aux trois fromages // À la provençale // Au maroilles 16,5 /pers

Aux morilles 18.50/pers

Servies avec assortiments de charcuteries de Savoie, pdt, salade

La raclette d'autrefois avec charcuteries min 4 pers 16.50/pers

Morbier ou fumée 17.50/pers

Les fondues bourguignonnes: min 2 pers

Au bœuf 16.00 euros

Mixte (bœuf, poulet) 16.00 euros

Royale (poulet, magret, bœuf) 18.00 euros

Le buffet jambon à l'os min 15 pers Buffet froid 14/pers

Buffet chaud 15/pers

Envie d'une soirée conviviale autour d'une griffe (à jambon bien sûr), livré chaud ou froid dans son bouillon, vous aurez la possibilité de le trancher vous-même car une griffe à jambon ainsi que son couteau vous seront prêtés.

Il pourra vous être servi avec un buffet froid de féculents et crudités et sa sauce chaude au poivre.

Ou bien servi avec un buffet chaud (à prévoir four de réchauffage ou casserole) et sa sauce au poivre

Caution pour matériel de 50 euros en espèces

Buffet crudités MIN 12 PERS 7.50 /pers:

Cole slauw / Taboulé oriental / Salade de princesses /
Salade de pommes de terre / Salade de pâtes à la
tomate et basilic / Salade nature / Pomme verte au



curry mayonnaise/ Carotte à la marocaine / Salade
de chicons / Salade de concombre / Salade de tomate /
Poireaux vinaigrette / Salade de betteraves / Vinaigrette /
Tomate mozzarella / Cornichons .

Le buffet Savoyard

min 12 pers

17.50/ pers

Aaah... la montagne et ses soirées chaudes autour du feu, avec les spécialités fromagères, la charcuterie et la bonne odeur des alpages ! Cet esprit vous manque parfois ? alors retrouvez toute la Savoie sur un buffet :

- Tartiflette au reblochon ou maroilles ou roquefort,...
- Véritable raclette d'autrefois avec sa demie meule et son appareil
- Les Diots de Savoie (ses saucisses de porc et veau au beaufort) servis dans un gratin de crozet (petites pâtes savoyardes cuisinées aux lardons, oignons et à la crème fraîche)
- Petite clarine (fromage servi dans sa boîte en bref une p'tite fondue savoyarde)
- Buffet de charcuteries fines de Savoie
- Buffet de crudités

A LA CARTE

Soupe :

- Bisque de homard à l'Armagnac.....1/2 l 9€50/L
Soupe de poisson avec sa rouille et ses croûtons1/2l. 9€50/L

Entrées froides :

- Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras ou trilogie..... 9€50
Carpaccio de bœuf au parmesan ou provençale.....8€50
Carpaccio de saumon aux échalotes et basilic.....9€50
Tartare de saumon et Saint-Jacques à la moutarde9€50
Terrine de foie gras au pommeau de Normandie.....7.50€/100g
Terrine de foie gras aux ris de veau et pistaches.....10.50€/100g
Assiette de la mer(saumon fumé, tomate crevettes, saumon belle-vu, anchois
marinés, truite fumée) 13€50
Salade folle (magret fumé, foie gras, gésiers de canard).....14€00

Entrées chaudes :

- Croustillant d'escargots façon grand-mère.....8€50
Scampis maison ou reblochon ou pommes curry.....10€00
Soufflé de la mer sauce au vin blanc, légumes, crevettes grises, rouget, st jacques..... 14€00
Velouté de poireaux et sa nage de cuisses de grenouilles.....9€00

Plats :

- Brochette de canard et filet d'agneau sauce à la crème d'ail..... 18€00
Filet de bœuf façon Rossini et sa tranche de foie gras22€50

Duo de chasse : carré de biche sauce champignons des bois et estouffade de sanglier au châtaigne et marrons	22€00
Dos de cabillaud et sa sauce homardine et crevettes grises.....	19€00
Cuisse de canard confite sauce à l'orange.....	15€50
Dos de merlu sauce langoustine mousse d'haricots blancs.....	21€00
Marmite du pêcheur (5 poissons pochés dans une soupe de poissons de roche) accompagnée de rouille, croûtons et fromage.....	19€00
Homard à l'armoricaine (+-600g) et sa sauce aux légumes.....	29€00

Les accompagnements seront à définir à la commande : gratin dauphinois, pdt farcies, tagliatelles, croquettes.

Les légumes seront ceux de saisons.

Des cautions peuvent être demandées en fonction des plats souhaités. Tout peut être dressé dans des plats en inox ,en porcelaine, tout simplement dans des plats jetables ou dans vos propres plats.