

14 mars 2019

Tel: 069/224170

Fax: 069/842258

Mail : resto@latablederic.be

Traiteur -Eric

Rue Colonel Dettmer, 2 7500 TOURNAI (Saint-Maur)

Les Plats à Emporter prix TVA compris 6%

POUR LES APERITIFS OU COCKTAILS

- * Pain surprises avec minis tartines..... 60 €
- * Pain surprise avec 80 minis sandwiches..100 €
- * Toasts classiques chauds ou froids (la pièce).....1 €
- * Cuillères froides ou chaudes (la pièce).....2 €
- * Les mises en bouches au choix 3 par personne: (huîtres, scampi, ris de veau, homard, lotte, st jaques, pralines de foie gras, tartare de saumon).....9 €.

LES ENTREES FROIDES A BASE DE POISSONS ET CRUSTACES

- *Le tartare de saumon bio aux condiments.....12 €
- *Le médaillon de saumon rose farci aux langoustines.....13 €
- *Le saumon rose en belle vue, crevettes grises et crudités.....13 €
- *La buissonnière de poissons fumés à la Scandinave.....14 €
- *Le demi homard en belle vue (350gr).....25 €
- *Le cocktail de fruits de mer.....22 €

LES ENTREES FROIDES A BASE DE VIANDES ET FOIE GRAS

- *Le foie gras d'oie "MAISON" au Jurançon.....12 €
- *Le jambon Vendéen aux melons.....8 €
- *La terrine "Maison" aux foies de volaille et salade croquante.....7 €

LES VELOUTES ET CONSOMMES

- *La crème de cresson, asperges, champignons, chicons, andalouse.....5 €
- *Le consommé de volaille parfumé au curry.....5 €
- *La bisque de homard à l'armagnac.....8 €
- *Le consommé au fumet de langoustines.....8 €

LES ENTREES CHAUDES A BASE DE POISSONS

- *La cassolette de poissons gratinée à l'Ostendaise.....12 €
- *La cassolette de fruits de mer aux salpicons de homard.....18 €
- *Les paupiettes de saumon à la julienne de poireaux.....13 €
- *Le waterzooï de poissons fins à la ciboulette.....16 €
- *Les noisettes de lotte en crépinette d'épinard au coulis d'écrevisses.....18 €
- *La petite nage de homard et coquilles Saint Jacques.....24 €

LES ENTREES CHAUDES A BASE DE VIANDES ET VOLAILLES

- *Les ris de veau aux champignons du moment.....23 €
- *La caille désossée et farcie de ris de veau18 €

LES PLATS CONSISTANTS

- *La dodine de pintade farcie aux champignons du moment.....14 €
- *La poularde de Bresse farcie de ris de veau.....21 €
- *Le magret de canard au vinaigre de cidre.....14 €
- *Le filet de cochon de lait au miel et citron vert.....13 €
- *La longe de veau gratinée à la sauge.....14 €
- *Les ris et mignons de veau poêlés aux truffes.....24 €
- *Le filet pur de Charolais et sa bouquetière de légumes.....22 €
- *Le carré d'agneau Vert Pré.....21 €
- *Le panaché de poissons fins à l'effilochée de légumes.....23 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, gratin, croquettes ou purée

*

LES BUFFETS FROIDS ET BUFFETS MIXTES

*L'assiette froide de viandes et crudités..... 12 €

*Le buffet Campagnard16 €

* Le Buffet Mixte de 4 poissons, 4 viandes et crudités.....20 €

Le buffet poissons et viandes.....30 €

*Le saumon rose en belle vue
La tomate émondée aux crevettes grises
La tartare de saumon en pannequet de saumon fumé
L'éventail de Flétan fumé
Le Carpaccio de truite saumonée
La terrine marbrée de l'Océan*

*Le jambon braisé à l'os sur griffe
La terrine aux foies de volaille
Le magret de canard Rôti
Le contre filet aux herbes de Provence
Le jambon de Vendée aux melons*

*Le choix de cinq crudités, les pommes de terre persillées, les sauces
Le pain et le beurre*

Le buffet Prestige.....40€

*Le saumon rose farci en belle vue
Le chaud froid de filet de sole homardine
La terrine marbrée de homard
Le buisson d'écrevisses
Le panaché de truite, saumon et flétan fumé
Le carpaccio de truite saumonée à l'aneth
La tomate émondée aux crevettes grises
La hure d'anguilles à l'escavêche*

*Le jambon Braisé à l'os sur griffe
Le jambon de Vendée aux melons
La poularde farcie aux foies de volaille
Le parfait de foie d'oie
Le magret de canard fumé
Le carré de veau rôti au miel d'acacia*

*Le choix de six crudités, les pommes de terre persillées, les sauces
Le pain et le beurre*

Suggestions d'entrées et plats en fonction du marché et des saisons