





58, Place du Général Tholozé 59111 BOUCHAIN Tél. 03 27 35 85 03 06 87 20 65 27



Ne pas jeter sur la voie publique - www.mangerbougerfr - Imp Hechter - Vendin-les-Béthune - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération - Siret 820 021 475 00018.

## LES MISES EN BOUCHE

| Les pains surprise - | Les            |
|----------------------|----------------|
| (48 pièces)          | (5 va          |
| Charcuterie          | 20 ca          |
| Nordique34,50€       | 40 c           |
|                      | <b>以 職力成果及</b> |

#### 

# Les mini-burgers Bœuf Chèvre - Poulet Raclette 12 mélangés ......22,50€ 24 mélangés .........42,00€

# LES ENTRÉES CHAUDES

| Vol au Vent à la pintade de N                                      |       |
|--|-------|
| et ses champignons des bois  | 6,20€ |
| Tarte tatin pomme<br>et sa poire caramélisée<br>au foie gras poélé | 6,80€ |
| Risotto Noix Saint-Jacques   |       |
| Pointes d'asperges vertes et copeaux de parmesan                   | 8,90€ |
| Cassolette de Ris de Veau  |       |
| aux mini-champignons forestiers .                                  | 8,90€ |

# Nouvelle Salles de Réception «LES JARDINS D'ORÉA» 13, Rue Lucien Sampaix - 59111 HORDAIN

La Salle Oréa est d'ores et déjà ouverte à la réservation au 03 27 35 85 03 ou au 06 87 20 65 27

Vous pouvez également consulter le site internet www.lesjardinsdorea.com

## LES ENTRÉES FROIDES

| Foie gras de Canard          | Final Victoria |
|------------------------------|----------------|
| au gewurztraminer MAIS       | SON            |
| Gelée de pommes et sa compot | ée d'abricots  |
| les 80/100 g                 | 7,00€          |

| Terrine de foie de volaille | MAISON |
|-----------------------------|--------|
| Parfumée aux épices de Noël | 5,50€  |

#### 

| Coquille de saumon frais Norvè  | ge    |
|---------------------------------|-------|
| sur lit de macédoine de légumes |       |
| et sa crevette sauvage          | 6,20€ |

#### Galette de pomme de terre, fleurs de courgettes au saumon fumé Fromage blanc aux fines herbes ..............6,80€

#### Terrine Foie gras de Canard MAISON 80,00€ /le kg 40,00€ /les 500 g 22,00€ /les 250g

# LES PLATS CUISINÉS NOËL ET NOUVEL AN

|  | Suprême de pintade farci   | 12,00€           |
|--|--|------------------|
|  | Au foie gras, marrons, pleurotes, poêlée grenailles façon rôtissoire,  |                  |
|  | mini-carottes fanes, tomates à la duxelles de champignons  |                  |
|  | Blanquette de Veau forestière  | 12.50€           |
|  | Ecrasé de pomme de terre, mini-carottes fanes glacées, tomates à la duxelles de cham                                 |                  |
|  | Cuisse de Canard confite à l'orange  | 13.00€           |
|  | Poêlée grenailles façon rôtissoire, flageolets au thym, tomates à la duxelles de champi                              |                  |
|  | Filet de bœuf en croûte Wellington   | 14,50€           |
|  | Ecrasé de pomme de terre, mini-carottes fanes glacées, tomates à la duxelles de cham                                 |                  |
|  |  |                  |
|  | Dos de cabillaud, écailles de lard fumé  |                  |
| The state of the s |  |                  |
|  | Dos de cabillaud, écailles de lard fumé  Mousseline de céleri aux noisettes, pois gourmands, tomate rôtie provençale | 14,50€           |
| The second second  | Dos de cabillaud, écailles de lard fumé  | 14,50€<br>13,50€ |

# LES DESSERTS INDIVIDUELS MAISON

| Bûchette Traditionnelle au Café                           | 3,50€ |
|---|-------|
| Bûchette Bavaroise au chocolat et insert crémeux caramel  | 3,80€ |
| Bûchette Bavaroise framboise pistache, cœur fruits rouges | 3,80€ |
| Bûchette Bavaroise mangue passion craquant chocolat blanc | 3,80€ |
|   |       |