

### Menu SATIN 23,90€

Duo de Saumon aux agrumes  
sur son blinis

Montgolfière de poularde aux cèpes bouchon

Suprême de pintade  
Farci au foie gras de canard  
Gaufre de pommes de terre  
Pressé de légumes maraîchers  
Tatin d'échalotes confites

Pavlova

### Menu DENTELLES 28,50€

Quelques feuilletés pour patienter (3 pièces)  
Sucette de bloc de foie gras aux pommes

Coupe de Noël aux St Jacques  
et écrevisses maraîchères

Coffret de ris de veau sauté  
et sa crème au Coteaux de Loire

Brochette de cerf grand veneur,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Pomme fruit aux griottes

Le Floride

### Menu PLUMETIS 29,25€

Superposition de foie gras aux pommes  
Cocotte de St Jacques lutée au vin blanc  
Cuisse de chapon braisée au romarin  
Poêlée de pleurotes aux marrons

Gaufre de pommes de terre  
Pressé de légumes maraîchers  
Tatin d'échalotes confites

Choco griottes

## MERCURE D'OR NATIONAL



### NOS CONSEILS

Essayez de faire un menu unique pour toute l'assemblée, cela vous sera plus facile de le servir à vos invités, et pour nous de vous satisfaire.

Passez vos commandes le plus tôt possible, certains plats demandent plusieurs jours de préparation ou d'approvisionnement. Les prix indiqués sont T.T.C. à emporter et à la personne, ils peuvent subir des variations selon les cours des produits.



343, rue Nationale . Tél. 03 21 26 38 36  
120, rue Nationale . Tél. 03 21 26 90 71  
62290 Nœux-les-Mines  
vincent.depret@wanadoo.fr  
www.depret-traiteur.com

# TRAITEUR



*La réception  
c'est notre passion*

### Menu GUIPURE 30€15

Sphérique de tartare de saumon  
aux avocats et légumes croquants

Marguerite de boudin blanc  
sur son tatin d'endive  
et son escalope de foie gras poêlée  
petit jus de cèpes

Palet de veau grillé aux baies de sichuan  
P'tit jus corsé

Gaufre de pommes de terre  
Pressé de légumes maraîchers  
Tatin d'échalotes confites

Le Floride

### Menu SOIE 29,70€

Médailillon de langouste

Bulle de St Jacques, sur sa compotée  
d'endive au beurre d'orange

Filet de bar en écailles de charlottes  
à la fondue d'échalotes  
crème de crustacés

Choco griottes

### Menu MOUSSELINE 8€70

#### Menu enfant

Sapin de Noël jambon fromage

Dodine de dinde

Pomme Smile

Boule merveilleuse  
(Mousse chocolat, meringue)

## APERITIF

### COTÉ FROID

Pain surprise (60 à 70 pièces)	36,60 €
Pain Focaccia (40 pièces)	28,30 €
Coffret de mini verres Cocktail	
9 pièces : crabe, foie gras, écrevisse, asperge	19,90 €
Canapés variés Prestige	0,75 €
Plateau de mini wraps 24 pièces	22,75 €
Plateau des gourmets 35 pièces	22,75 €
Plateau des saveurs de 54 pièces de mise en bouche	39,90 €
Sucette au bloc de foie gras et pomme	1,90 €

### CÔTÉ CHAUD

Mini tartelettes apéritif	0,60 €
Plateau petits fours Prestige, 24 pièces	19,95 €
Plateau de 12 briochettes escargots	13,50 €
Mini pastillas de poulet aux légumes les 6 pièces	5,90 €
Plateau de 24 tapas	20,80 €
Mini boudins blancs et mini saucisses cocktail (100g)	3,00 €

## NOS FOIES GRAS

Foie gras de canard entier sur plat maison garniture : chutney de figues, brioche	8,50 €
Allumette landaise au foie gras en compression et fruits secs	6,50 €
Superposition de foie gras de canard aux pommes	6,50 €

## FOIE GRAS CHAUD

Escalope de foie gras poêlée sur sa compotée de rhubarbe et fruits rouges	7,00 €
------------------------------------------------------------------------------	--------

## TERRINES (sur plat)

Mosaïque de langouste au Meursault	6,50 €
Saumon en Bellevue minimum 10 pers	6,20 €

## PÂTISSERIE

Boule merveilleuse (mousse chocolat, meringue)	2,40€
Pavlova mangue framboise (meringue à base de mascarpone)	3,20 €
Le Floride (croustillant, mousse chocolat noir, crémeux orange)	3,95 €
Choco griottes (croustillant, chocolat, griottes)	3,95 €

## ENTRÉES FROIDES

Coquille saumon	3,95€
Sphérique de tartare de saumon aux avocats et légumes croquants	5,90 €
Arlequin d'écrevisses, crabe aux fines herbes et tomates confites	4,95 €
Duo de saumon aux agrumes sur blinis	3,90 €
Carpaccio d'écrevisses à la crème, asperges vertes	4,90 €
Délice de St Jacques et saumon en aioli de légumes à la gelée safranée	5,70 €
Pamplemousse cocktail	3,90 €
Médaille de saumon et sa garniture sur plat	4,90 €
Coupe de Noël aux St Jacques et écrevisses maraichères	5,90 €
Demi-langouste à la parisienne	17,90 €
Médaille de langouste	8,90 €
Demi ananas victoria Louisiane	5,95 €
Moelleux scandinave en brochette blinis et tartare du soleil «à base de poisson fumé» dans son écrin argenté	5,70 €
Chiffonnade de saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et sa garniture sur plat	6,55 €
Verrine de volaille aux pommes et céleri	4,90 €
Superposition ensoleillée en transparence « involtini, tartare de tomate, guacamole»	4,95 €
Verrine de fromage de chèvres au piment d'espelette, ciboulette et tomates confites	3,95 €
Dôme de queue et joue de bœuf, foie gras aux tomates confites	5,95 €

## ENTRÉES CHAUDES

Corolle de Saint Pierre et langoustine au beurre blanc, risotto aux cèpes	4,90 €
Nage de pépites de lotte lardées aux légumes braisés, sauce au vin blanc	6,80 €
Montgolfière de la mer	9,50 €
Brochette de la mer sur son risotto aux cèpes en poêlon	4,95 €
Poêlée de saumon, St Jacques et gambas à la fondue de poireaux	6,20 €
Croustade aux deux saumons à la fondue de poireaux	5,95 €
Coffret de ravioles à la truffe, crème de parmesan	5,60 €
Marguerite de boudin blanc sur son tatin d'endives et son escalope de foie gras poêlée, petit jus de cèpes	6,50 €
Escargot de Bourgogne (la pièce)	0,58 €
Coquille St Jacques tradition	5,05 €
Coquille St Jacques aux filaments de légumes	7,10 €
Ecrin de St Jacques feuilleté homardine	5,95 €
Marguerite de St Jacques sur son tatin d'endives, tagliatelles de carottes	6,70 €
Bulle de St Jacques, sur sa compotée d'endives au beurre d'orange	6,95 €
Cocotte porcelaine de St Jacques lutée au vin blanc	5,60 €
Bouchée à la Reine	3,20 €
Montgolfière de poularde aux cèpes bouchon	4,90 €

## ENTRÉES CHAUDES (suite)

Tarte fine de filets de cailles aux pointes d'asperges vertes et pleurotes	4,90 €
Croustade de ris de veau	5,95 €
Coffret de ris de veau sauté et sa crème au Coteaux de Loire	5,95 €
Croustade Argenteuil (asperges vertes et blanches, jambon)	4,20 €
Ficelle Picarde	2,75 €

## BOUDINS NATURE

Boudin truffés 1%	32,00 €
Boudin blanc Richelieu (au foie gras et ris de veau)	18,00 €
Boudin blanc aux mirabelles	



## PLATS PRINCIPAUX

Brochette de cerf grand veneur, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, pommes fruits aux griottes	8,90 €
Suprême de faisau cuisson basse température, sauce des vigneron	8,90 €
Filet mignon de sanglier sur son tatin de champignons du moment	10,90 €
Estouffade de sanglier aux châtaignes	€
Suprême de pintade farcie au foie gras de canard	6,60 €
Pintade désossée farcie aux morilles et à l'armagnac, 5/6 pers.	33,50 €
Filet de canette rôti farci au foie gras et poires Williams caramélisées	6,90 €
Cannette désossée farcie pain d'épices et foie gras, 7 à 8 pers.	43,40 €
Chapon désossé farci au foie gras, 10 pers	120,00 €
Cuisse de chapon braisée au romarin, poêlée de pleurotes et marrons	7,85 €
Cuisse de poularde désossée farcie au foie gras	4,90 €
Coffret de paleron de veau confit, rosana de carottes sur sa tarte fine feuilletée	8,50 €
Echine de porcelet de Noël confite sur son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	8,50 €
Noix de ris de veau au banyuls et sa fricassée de champignons en poêlon	9,00 €
Filet de bar en écailles de charlotte à la fondue d'échalotes, crème de crustacés	9,90 €
Dos de saumon cuit à l'unilatéral au beurre salé et petites girolles	7,20 €
Demi coquelet au champagne	4,90 €
Carré d'agneau en croûte, duxelle de champignons et foie gras, 2 pers.	12,90 €
Chateaubriand de filet de bœuf Rossini sauce périgourdine	13,50 €
Palet de veau grillé aux baies de sichuan, p'tit jus corsé	8,50 €
Mignon aux épices de Noël	6,50 €
Jambon au champagne	4,95 €
Caille désossée farcie au foie gras et pain d'épices	8,30 €

## GARNITURES accompagnement

Pomme Anna	1,60 €
Gratin dauphinois individuel (120g)	1,60 €
Pomme dauphines	0,50 €
Gaufre de pommes de terre aux champignons	2,60 €
Poêlon d'écrasé de pommes de terre à la truffe 1%	2,95 €
Blinis de pommes de terre	1,30 €
Pressé de légumes maraichers	1,90 €
Clafoutis de légumes en coque de bois	2,65 €
Canon de courgette à la fondue de carotte	1,50 €
Tatin provençal aux deux tomates	1,90 €
Ballotin d'asperges vertes	1,45 €
Fagot d'haricots verts en robe de lord	1,25 €
Poire au vin miellée	1,75 €
Tatin d'échalotes confites	1,30 €
Pomme fruit aux griottes	1,70 €
Timbale camarguaise au riz sauvage	1,70 €
Brochette de légumes	1,15 €

## FAITES-LE VOUS-MÊME

Mini rôti de chapon cru 150g	4,00 €
Mini rôti de cochon de lait, 180g	4,90 €
Suprême de pintade au foie gras et marrons, 200g	5,90 €
Portfeuille de suprême de poulet fermier, farce fine forestière, 250g	4,90 €
Paletot de poularde farcie, boudin blanc et farce de fêtes, 2,3 kg	49,90 €
Dinde désossée farcie marrons et raisins, 2 kg	41,80 €
Gigolette de canard farcie à la gascogne	5,40 €
Rôti de veau Orloff	27,90 €/kg
Rôti de porc Orloff	17,50 €/kg
Croque Parisien	
(filet mignon, tomate et échalotes confites, sauce Mornay)	19,90 €/kg
Carré d'agneau en croûte d'herbes	36,10 €/kg

(avec fiche-recette)

## GALANTINES DE FÊTE

Cochon de lait farci aux pistaches	
Oie farcie au bloc de foie gras de canard	
Pintade farcie aux noix	
Ballottine de chevreuil grand veneur	
Pâté en croûte de pintade aux morilles	