

CARTE 2023/24



# LES PIÈCES COCKTAIL ET MISES EN BOUCHE

## Assortiment de mini fours

Pizza / Quichette au Maroilles / Feuilleté escargot / Mini bouchée volaille / Feuilleté saucisse / Saumon poireaux

**Le plateau de 24 pièces (4 x 6 sortes) 17,90 €**

## Plateau apéritif fraîcheur\*

(Présentation originale)

Carottes / Tomates cerise / Concombres / Brocolis / Radis / Choux-fleur / Dés de fromage / Le tout accompagné de 2 sauces (cocktail et verte)

**Le plateau de 10 personnes 26,90 €**

## Mini faluches

Poulet crudités / Poissons au crabe, salade / Thon oeuf

**Le plateau de 16 pièces 20,50 €**

## Brochettes apéritives

Tomate mozzarella basilic / Fruits, jambon cru / Crevettes, ananas

**Le plateau de 12 pièces 19,00 €**

## Plateau asiatique

Nems variés / Accras

**Le plateau de 12 pièces 10,90 €**

## Plateau de croque-monsieur

Cheddar / Jambon / Poulet

**Le plateau de 15 pièces 10,90 €**

## Mini Burger au poulet

**Le plateau 12 pièces 18,90 €**

## Mini Burger au bœuf

**Le plateau 12 pièces 18,90 €**

## Planche de charcuterie

(forme guitare, 4 personnes)

**10,90 €**

## Planche XXL\*\*

(80 pièces)

Crudités / Fromage / Charcuterie / Wraps / Faluches / Navettes / Fruits

**80,90 €**

## Plateau de Toasts

(Présentation innovante)

Fromage kiwi / Poisson / Crevettes / Jambon cru / Œuf dur / Tomate cerise

**Le plateau de 35 pièces 29,90 €**

## Pain surprise

(10 personnes, 60 sandwichs environ)

**Mixte (Charcuterie / Fromage) 29,90 €**

**Fraîcheur (Jambon, crudités, tomates) 29,90 €**

## Poissons variés

(Crabe, saumon fumé, thonade) **30,90 €**

**Terre et Mer (Poisson, charcuterie, fromage) 30,90 €**

**Pain cubique (64 sandwichs environ) 30,90 €**

## Brioche surprise

(6 personnes, 32 sandwichs environ)

**Poisson, charcuterie, fromage 20,90 €**

## Mini navettes

Crème de foie / Fromage / Jambon / Crabe

**Le plateau de 12 pièces 11,90 €**

## Écrin de mini wraps

Poulet / Jambon / Thon

**Le plateau de 12 pièces 17,90 €**

## Planche d'înatoire\*\*\*

Wraps / Mini faluches / Mini navettes

**Les 28 pièces 24,90 €**

## Planche apéritive\*\*\*

(4 personnes)

**Charcuterie / Crudités / Fruits / Fromage 16,90 €**

\* Consigne : 25€

\*\* Consigne : 50€

\*\*\* Consigne : 10€

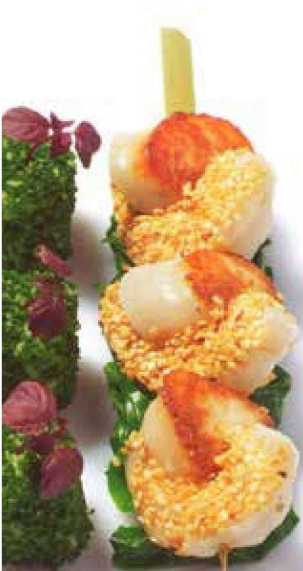


## LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard - les 100grs	14,90 €
Assiette de foie gras garnie	12,90 €
Demi langouste garnie	17,90 €
Avocat aux crevettes	5,90 €
Opéra brioché au saumon	6,90 €
Millefeuille de crabe et crevettes aux fruits frais	6,90 €
Demi melon aux crevettes, sauce cocktail	6,90 €
Ananas Acapulco	6,90 €
Saumon fumé Maison - les 100grs :	6,50 €
Médaille de saumon garni	7,50 €
Coquille de crabe	3,90 €
Coquille de saumon	4,20 €



## LES ENTRÉES CHAUDES



Cassolette* de ris de veau à la bière houblonnée***	7,90 €
Brochette* de Saint-Jacques et gambas et son risotto	8,90 €
Poêlée* de Saint-Jacques au saumon fumé	7,90 €
Dos de saumon* et dorade à la normande	7,50 €
Cabillaud* crème de Whisky***	7,90 €
Marmite** de la mer (saumon, sole et cabillaud)	8,50 €
Coquille de filet de sole	4,90 €
Coquille Saint-Jacques au Riesling ***	5,90 €
Cassolette* de crevettes persillées	7,90 €
Assiette de 12 escargots	6,90 €
Boudin blanc nature - le kg	18,90 €
Boudin blanc truffé (1%) - le kg	21,90 €

Vous trouverez également vos entrées habituelles crêpe / roulé au fromage / bouchée à la reine / bouchée au ris de veau, etc.

# LES PLATS CUISINÉS

Tournedos de filet de bœuf Rossini, sauce périgueux	10,90 €
Pavé de veau de nos régions senteur des bois	9,50 €
Mignon de porc flambé au Calvados***	8,90 €
Jambon à l'os sauce Champagne***	7,50 €
Jambonneau de cochon de lait caramélisé (±3kg) - le kg	18,90 €
Suprême de pintade au spéculos	8,90 €
Chapon des mille et une nuits aux fruits secs	8,90 €
Filet de canard à l'orange	9,20 €
Roulade de dinde farcie aux marrons flambée au Genièvre***	7,50 €
Noix de ris de veau, sauce truffée	12,50 €
Gigue de Chevreuil, sauce Grand Veneur	9,90 €
Trio* de poissons sauce sauterne***	9,50 €



## LES LÉGUMES

(à votre demande)

(Les prix correspondent à 1 seul légume)

Tomate provençale	
Croquettes de pommes de terre (3)	1,00 €
-----	
Fagot d'haricots verts et carottes	
Pomme aux airelles	
Nems de légumes	
Gratin dauphinois	
Pomme de terre flamande	
Beignet d'ananas	1,60 €
-----	
Tagliatelles de légumes	
Risotto de la mer	2,50 €

## LES POTAGES

Velouté d'asperges	5,90 €
Velouté de potiron	4,50 €
Velouté de bolets	4,50 €
Velouté de tomates / céleri	3,90 €
Velouté de légumes	3,90 €

\* Consigne : 3€ \*\*Consigne : 5€ \*\*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# CÔTÉ BOUCHERIE

Viande et volaille prêtent à cuire  
(uniquement sur commande 3 jours avant)

Côte à l'os pour vos soirées de fête  
Filet de bœuf au foie gras  
Filet mignon ardennais  
Tournedos de dinde farcie  
Pintade désossée farcie  
Rôti de veau / de dinde / de porc Orloff  
Chapon / dinde  
Canard / filet et cuisse  
Cuisse de dinde  
Chapon / chapon pintade



  
**LA FINE BOUCH'**

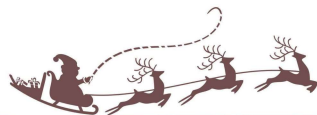
## PLATEAU GOURMET PLATEAU PIERRADE

Mini tournedos de bœuf, côte d'agneau, crépinette.  
Escalope de veau panée. Filet mignon de porc.  
Filet de canard. Saucisse. Blanc de poulet mariné,  
œuf et lard fumé, oignons,  
beurre d'ail et sauces cocktail et verte.

Le tout accompagné de poêlée de légumes,  
tomates cerises  
et petites pommes de terre rissolées.

**12<sup>€</sup>,90**  
/pers.





## MENU GOURMET

3 mini fours

Assiette de foie gras garnie  
ou

Assiette de saumon fumé

Pavé de bœuf

ou

Suprême de pintade

Gratin dauphinois  
et tagliatelles de légumes



24,90 €

## MENU SENSATION

3 mini fours

Cassolette\* crevettes en persillade

Trio\* de poissons

au Sauterne\*\*\*

Risotto de la mer  
et tagliatelles de légumes



23,90 €

## MENU SÉDUCTION

3 mini fours

1 douzaine d'escargots  
ou

Millefeuille de crabe et crevettes

Chapon aux fruits secs  
ou

Jambon braisé, sauce champagne\*\*\*

Gratin dauphinois  
et tagliatelles de légumes



21,90 €

### Horaires d'ouverture pendant les fêtes

le 24 décembre et 31 décembre :  
de 8h à 13h - de 13h30 à 17h

le 25 décembre : 9h30 - 12h

FERMÉ le 1<sup>er</sup> janvier

**Dates limite pour les commandes ;  
20 décembre pour le réveillon de Noël et le  
27 décembre pour le réveillon du nouvel an.  
Tout changement dans le menu entraînera  
une facturation à la carte.**

\*Consigne : 3€. \*\*Consigne : 5€

\*\*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.



# LES FORMULES CONVIVIALES

minimum 10 personnes

**1 entrée + 1 plat au choix : 17,50 €/pers.**

**Plat seul : 9,90 €/pers.**

## ENTRÉE

Trio entrées froides : ananas, opéra, œuf mimosa

## PLATS

Couscous (mouton, merguez, poulet, légumes) semoule et harissa

Couscous (boulettes de bœuf, merguez, poulet, légumes) semoule et harissa

Paella, riz safrané

Sauté de veau à la forestière, riz basmati

Waterzoï de volaille au maroilles (tagliatelles de légumes et tagliatelles)

Pâtes chinoises au poulet ou au bœuf

Rougail saucisses, riz

Cassoulet

Carbonnade de bœuf, jardinière de légumes

Welsh flamand à notre façon



blanquette de veau



## MENU ENFANT

1 crêpe au Jambon

Volaille fermière, sauce champomy

Croquettes de pomme de terre(2)

+ 1 paquet de friandises

8 €  
/pers.

# LES BUFFETS FROIDS

minimum 15 personnes

## CAMPAGNARD

Terrines  
Charcuterie variée  
Jambon  
Brochette poulet  
Crudités et salades (à choisir)  
Cornichons  
Sauce mayo

10<sup>€</sup><sub>,90</sub>

## BARBECUE

Sans légumes : 9,90 €/pers.  
Avec légumes : 13,90 €/pers.

Mini brochettes de bœuf  
Mini brochettes de volaille  
Saucisses  
Merguez  
Filet mignon, travers  
Crudités au choix



## GOURMAND

Opéra saumon fumé  
Melon, jambon cru  
Ananas Acapulco  
-----  
Rôti de bœuf  
Blanc de poulet rôti  
Jambon braisé  
Crudités et salades (à choisir)  
Sauces et condiments  
-----  
Fromage, beurre

17<sup>€</sup><sub>,90</sub>

## PRESTIGE

Cocktail de crevettes et avocat  
Cône au saumon fumé  
Œufs Océane  
Melon, jambon cru  
Rôti de boeuf  
jambon braisé  
Filet de canard au miel  
Crudités et salades (à choisir)  
-----  
Fromages de nos régions,  
beurre

21<sup>€</sup><sub>,90</sub>



## AUTOUR D'UNE TABLE EN TOUTE SIMPLICITÉ

Plateau raclette  
Plancha  
Plateau pierrade  
Fondue mixte  
Plateau gourmet

## NOTRE FORMULE LE MECHOUI\*

(devis sur demande)

Jambonneau de porcelet grillé  
Crudités et salade ou pomme de terre  
et haricots verts rissolés  
Sauces variées

\*Location appareil sans bois : 100€



## CRUDITÉS & SALADES

Carottes râpées  
Céleri rémoulade  
Haricots verts  
Pâtes multicolores  
Taboulé  
Betteraves rouges  
Pommes de terre vinaigrette  
Brocolis façon du chef  
Salade campagnarde  
Salade paysanne  
Riz niçois

  
**LA FINE BOUCH'**

## PLATEAU DE FROMAGES

minimum 10 personnes





# LES PLATEAUX REPAS

## CAMPAGNARD

Terrine de pâté cornichons

Jambon braisé  
Crudités et salade

Fromage

Dessert du jour

Pain

11 €  
90

## TERRE & MER

Roulade de saumon fumé

Émincés de bœuf  
Crudités

Fromage

Dessert du jour

Pain

14 €  
50



## OCÉAN

Crevettes cocktail

Pavé de saumon à l'aneth  
Crudités et salade

Fromage

Dessert du jour

Pain

14 €  
50

## VÉGÉTARIEN

Salade de tomate cerise et basilic

Tagliatelles de légumes aux noix  
Crudités et salade

Fromage

Dessert du jour

Pain

13 €  
50



*Mariage, Baptême, Communion, Repas de famille, Anniversaire, Crémillère, Départ en retraite,  
Vin d'honneur, Inauguration, Saint Valentin, Fête des mères, Fêtes des pères...*

LA SOLUTION POUR TOUTES VOS OCCASIONS



**Ouverture du magasin :**

Lundi - Mardi - Jeudi - Vendredi - Samedi de 08h00 à 12h45 et de 14h30 à 19h30

Dimanche de 08h00 à 13h00

Fermé mercredi (sauf ouverture exceptionnelle)

**19, Grand place  
59114 Steenvoorde  
Tél. 03 28 43 30 09  
lafinebouch@orange.fr**

**la-fine-bouche.fr**

Accédez directement à notre site web  
en scannant directement ce code.

