

Carte 2025  
26



# Les Pièces Cocktail et Mises en Bouche

## Assortiment de mini fours

Pizza / Quichette au Maroilles / Feuilleté escargot / Mini bouchée volaille / Feuilleté saucisse / Feuille té chèvre

**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

Jambon / Fromage / Chèvre épinard

**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 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 €**

-----

## Roulé mini wraps

Poulet / Jambon / Thon / Saumon / Fromage / Poulet curry / 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	12,90 €
Assiette de foie gras garnie	12,90 €
Demi langouste garnie	17,90 €
Avocat aux crevettes	5,90 €
Opéra fumé 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 €
Médailon de saumon garni	7,50 €
Coquille de crabe	3,90 €
Coquille de saumon	4,20 €



## Les Entrées Chaudes

Dos de cabillaud, émincé de légumes, sauce truffée	6,90 €
Cassolette de boudin blanc, pomme caramélisée à la Normande	5,90 €
Brochette Saint-Jacques gambas et son risotto	7,50 €
Poêlée Saint-Jacques au saumon fumé	7,50 €
Dos de dorade au citron vert	6,90€
Cassolette de ris de veau	7,90 €
Trilogie de poissons, sauce agrumes	7,50 €
Coquille de filet de sole	4,90 €
Coquille Saint-Jacques	5,90 €
Crabe farci	4,90 €
Assiette de 12 escargots	7,50 €
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



Rôti d'agneau au thym	8,90 €
Pavé de veau de nos régions, sauce Nolly	9,50 €
Filet mignon à la normande	8,90 €
Jambon sauce champagne	7,50 €
Jambonneau de cochon lait caramélisé	18,90 €
Suprême de pintade au spéculos	8,90 €
Roulade de dinde farcie aux marrons	7,50 €
Noix de ris de veau à la fleur de bière	12,50 €
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur	9,90 €
Cotriade de la mer (sole, Saint-Jacques, dorade)	9,50 €
Pavé de boeuf au foie gras	9,90 €
Filet de canard à l'orange	9,20 €
Chapon aux fruits secs	8,90 €



## Les Légumes

(à votre demande)

(Les prix correspondent à 1 seul légume)

Tomate provençale  
Croquettes de pommes de terre (3) 1,00 €

-----  
Tian d'aubergine  
Fagot d'haricots verts et carottes  
Pomme aux airelles  
Nems de légumes  
Gratin dauphinois  
Pomme de terre flamande  
Beignet d'ananas 1,90 €

-----  
Tagliatelles de légumes  
Risotto de la mer 2,50 €

## Les Potages

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



\* Consigne : 3€ \*\*Consigne : 5€

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

## Côte 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**



## Plateau Gourmet Plateau Pierrade

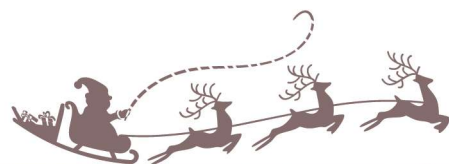


Mini tournedos de bœuf, côte d'agneau, crépinette.  
Escalope de veau panée. Filet mignon de porc.  
Filet de canard. Saucisse. Blanc de poulet mariné,  
œuf et lard fumé, oignons,  
beurre d'ail et sauces cocktail et verte.

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

**12<sup>€</sup><sub>,90</sub>**  
/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 nems aux légumes

24<sup>€</sup><sub>,90</sub>

## Menu Sensation

3 mini fours

-----  
Coquille Saint-Jacques

-----  
Cotriade de la mer

-----  
Risotto de la mer  
et nems aux légumes

23<sup>€</sup><sub>,90</sub>

## Menu Séduction

3 mini fours

-----  
1 douzaine d'escargots

ou

Opéra au saumon fumé

-----  
Chapon aux fruits secs

ou

Jambon braisé, sauce champagne\*\*\*

-----  
Gratin dauphinois  
et tagliatelles de légumes

21<sup>€</sup><sub>,90</sub>

### 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



  
**LA FINE BOUCH'**



## Menu Enfant

1 crêpe au jambon

-----

Tenders de poulet

-----

Galette de pomme de terre

-----

+ 1 sachet de friandises

**8** €  
95  
/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  
Roulé de saumon fumé et crabe  
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 Méchoui\* (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

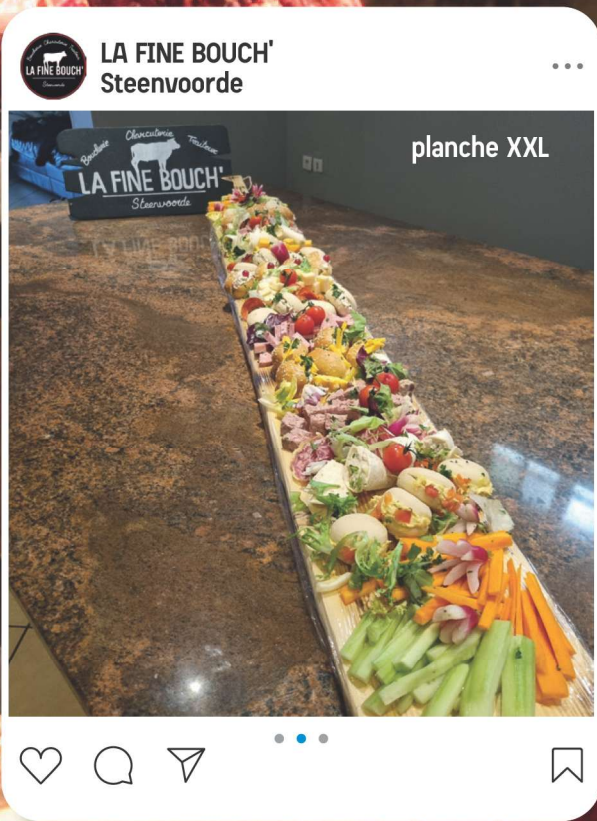
-----  
Fromage

-----  
Dessert du jour

-----  
Pain

13 €  
,50







Mariage, Baptême, Communion, Repas de famille, Anniversaire, Crémaillère, 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-bouch.fr**

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

