

MENU GOURMET

. Assortiment de viande miniature servi avec des légumes à cuire dans un poëlon, accompagné de sauce

. Mini crêpinette, merguez, dinde, boeuf, veau, lard fumé, oeuf

. Tomate, haricots verts, champignon, pomme de terre, carottes, oignons

. Beurre d'ail, sauce mayonnaise, sauce cocktail

900
PAR
PERSONNE

Location de l'appareil supplement par personne de 2€



BROUCKE VAN BECELAERE

BOUCHERIE **TRAITEUR**

68, rue de Théroouanne
59190 HAZEBROUCK
03 28 41 92 48

Fermé le mercredi



Boucherie charcuterie traiteur
Broucke Van becelaere

RCS Boulogne sur mer 519 419 824 00015

BROUCKE VAN BECELAERE

BOUCHERIE **TRAITEUR**

Carte traiteur

APERITIF - COCKTAIL

Petits fours salés à chauffer.....	12,00€ / 24 pièces
Pain surprise 10 à 12 personnes :	
. Charcuterie (rillettes, mousses, rosette, jambon cru)	23,00€
. Poisson (crabe, thon, saumon fumé)	28,00€
Mini cake salé	
(saumon fumé ou chorizo ou maroilles)	2,00€ / pièce
Trilogie de mini-verrine.....	2,85€ / 3 pièces
Petits pains au lait garni : rillettes, jambon, pâté, thon	1,00€ / pièce
Saumon fumé, crabe, crevette	1,20€ / pièce
Plateau canapés assortis	12,00€ / 24 pièces

ENTREES FROIDES

Verrine de crabe, mousse citron, tartare de tomate.....	3,00€
Foie gras de canard maison et sa gelée (50g)	prix au kilo
Coquille de Saumon, macédoine de légumes	3,80€
Avocat crabe et crevette.....	2,90€
Roulade de saumon fumé au crabe, crème de fenouil	5,00€
Demi homard, mayonnaise	14,50€
Terrine de poisson, sauce aux herbes.....	3,60€
Saumon fumé maison	prix au kilo
L'ananas surprise	5,20€
Oeuf en gelée au Saumon fumé.....	3,00€
Assiette océane.....	4,20€

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques.....	6,00€
Fricassée de ris de veau aux champignons	7,90€
Filet de Saumon aux légumes	3,50€
Demi homard, sauce waterzoï.....	13,90€
Escargot de Bourgogne, beurre d'ail	6,00€ / la douzaine
Saint Jacques aux agrumes	6,00€
Cocotte de lotte aux poireaux, sauce safran.....	6,50€
Marmite de Saumon, St jacques, Ecrevisses	4,20€
Croustillant de tourteau	6,00€
Boudin blanc aux morilles.....	6,00€
Bouchée à la reine.....	3,30€
Bouchée feuilletée aux ris de veau.....	5,00€



LES PLATS

Jambon rôti, sauce normande, pommes caramélisées.....	6,50€
Filet de canette chapelure à la moutarde	7,00€
Mignon de porc au maroilles	6,30€
Agneau confit en persillade, jus au thym.....	7,00€
Grenadin de veau sauce morilles	7,50€
Cuisse de canard, sauce poivre vert.....	6,80€
Marmite de poisson.....	7,50€
Pintade mijotée à la bière	6,60€
Pièce de boeuf, sauce forestière	8,50€
Roulade de volaille, façon grand mère.....	6,20€

LES GARNITURES

Croquettes de pomme de terre.....	9,50€ / le kilo
Pommes dauphines.....	17,50€ / le kilo
Gratin Dauphinois.....	8,50€ / le kilo
Galette de pomme de terre râpées.....	1,60€ / pièce
Cassette de purée aux champignons.....	1,90€ / pièce
Pomme de terre au four.....	1,30€ / pièce
Poêlée de champignon crémeuse.....	13,90€ / le kilo
Tomate provençale ou beignet ananas.....	1,00€ / pièce
Tomate farcie aux légumes du soleil.....	1,30€ / pièce
Fagot d'haricots verts.....	1,30€ / pièce
Epinard à la crème.....	9,50€ / le kilo
Croquette de risotto aux légumes.....	1,40€ / pièce

LES MENUS

. 4 petits fours feuilletés
. Assiette océane ou Cassolette de cabillaud julienne de légumes
. Filet mignon de porc sauce maroilles galette de pomme de terre carotte vichy

15³⁰
PAR
PERSONNE

. 4 petits fours feuilletés
. Roulade de saumon fumé saveur crabe ou Croustillant de Tourteau duxelle de champignons
. Pintade aux pommes, pommes dauphines, poêlée de légumes

16⁰⁰
PAR
PERSONNE

. 4 petits fours feuilletés
. Foie gras de canard maison
. Roti de veau sauce morilles, croquette de pomme de terre, tomate farcie aux légumes

17⁸⁰
PAR
PERSONNE

BUFFET CAMPAGNARD

Assortiment de charcuterie (jambon, pâté, rillette, rosette, jambon cru, rôti de porc cuit, mortadelle, filet américain, petit salé)
crudité, salades, sauces et condiments

780
PAR
PERSONNE

BUFFET SAVEUR

Jambon, filet de poulet, rôti de boeuf, saumon froid, terrine, rôti de porc
crudité, salades, sauces et condiments

1050
PAR
PERSONNE

BUFFET FRAÎCHEUR

Saumon belle vue, tomate au thon, oeuf mimosa, terrine de poisson, saumon fumé sauce aux herbes
Rôti de boeuf, filet de poulet, jambon cru, mignon de porc
crudité, salades, sauces et condiments

1320
PAR
PERSONNE

BUFFET ROYAL

Foie gras de canard maison, rôti de veau, saumon rôti, rôti de boeuf aux herbes, filet de poulet au curry
crudité, salades, sauces et condiments

1590
PAR
PERSONNE



COCKTAIL DINATOIRE

- . 3 verrines (St Jacques, Foie Gras, Gambas)
- . 2 navettes (crabe, fromage)
- . 1 wraps (jambon oeuf mimosa)
- . 1 burger (filet américain)
- . 2 faluches (thon, poulet curry)
- . 1 éclair chorizo fromage

1200
PAR
PERSONNE

Minimum 15 personnes



PLATEAU PIERRADE 200G

Assortiment de viandes miniatures (boeuf, volaille, crépinette, porc, lard fumé...)

PLATEAU CHARCUTERIE 150G

Assortiment de charcuteries (jambon, pâté, rosette, jambon cru, saucisson, lard cuit, filet américain, mortadelle, rillettes...)

