Carte Traiteur

DECOSTER

Boucher - Charcutier - Traiteur

2017
2018

Apéritif

Le Plateau de 35 Toasts
26 € le plateau

Chiffonnade de Saumon Fumé sur son Mini Blini, Foie Gras Confit de Figues sur Pain Noir, Magret de Canard Fumé et son Confit d'Abricot, Jambon Cru et Fromage aux Noix, Crudités, Œuf, Charcuterie, Coppa Pesto et Mozzarella, Gambas et Tomates Confites.

Nouveau

Les mini wraps
14,00 € le plateau de 20 wraps

Thon salade, Jambon Crudités, Salade de Poulet

Les Verrines Salées
1,95 € la pièce au choix

Jambon à l'Os, Ananas

Perles Marines, Saumon Fumé, Tartare de Tomate

Foie Gras, Pain d'Épices, Confit de Figues

Betterave, Chèvre, Jambon Cru

Petits Fours Chauds
Le plateau de 30 pièces 19,95 €

Quiches variées, Pizza, Vol au Vent, Mini Croissant Jambon, Gougère Fromage, Mini Croque, Feuilleté Jambon, Bouchée St Jacques, Feuilleté Saucisse.

Les Navettes Garnies
17,00 € le plateau de 20 navettes

Jambon, Pâté, Surimi, Fromage

Les Pains Surprises
(48 sandwichs)

Le Mixte
(charcuterie fromage)
25,90 € la pièce

Le Fraîcheur
(crudités, jambon, surimi crabe, thon)
27,90 € la pièce

Le Pêcheur
(thon, saumon fumé, surimi crabe, rillette de saumon)
29,90 € la pièce

Les Entrées Froides

Saumon Fumé et son Macaron à la Rillette de Saumon
5,90 € la part

Le Foie Gras de Canard et sa Verrine au Confit de Figues
7,90 € la part

Mille-feuille de la Mer
(Surimi, Thon, Crudités)
4,10 € la part

La Verrine Fraîcheur
(Salade de Perles, Saumon Fumé, Rillettes de Saumon)
4,50 € pièce

La Terrine de Poisson Sauce Cocktail
4,10 € pièce

Délice des Montagnes
(Œuf Mollet, Jambon Cru)
3,95 € la pièce

Avocat Surimi
3,50 € la part

Médaillon de Saumon Macédoine
4,50 € la part

Tomate éventail œuf dur et crevettes
2,20 € pièce

¼ Ananas au Crabe et Surimi
3,95 € pièce

Œuf Mollet en gelée
1,60 € pièce

½ Melon aux Crevettes
(en saison)
3,90 € pièce

La Tomate au Surimi ou au Thon
2,60 € la part

Les Entrées Chaudes

Cassolette de Ris de Veau à la Fleur de Bière®
6,95 € pièce *

La Coquille Saint Jacques à la Normande
5,50 € pièce

Coquille de Saumon Chaud Sauce Crevettes
4,50 € pièce

Tourte Saint Jacques et Fruits de Mer
5,50 € la part

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne
6,50 € la douzaine

Bouchée à la Reine
3,95 € pièce

Bouchée Ris de Veau
4,95 € pièce

Croquette de Crevettes Grises
2,50 € pièce

Marmite Mer du Nord
(Cabillaud, St Jacques, Moules)
5,90 € pièce *

* consigne 4 euros

Les Plats Chauds

Le Magret de Canard Sauce Poivre
8,50 € la part

Le Jambon à l'Os Sauce Champagne ou Madère
6,90 € la part

Le Pavé de Saumon Sauce à la Crème et Crevettes
6,90 € la part

Rôti de Veau en Duo avec ses Ris
9,90 € la part

Grenadin de Filet Mignon de Porc au Spéculoos ou au Fromage de Bergues
6,90 € la part

Le Tajine d'Agneau des Mille et une Nuits et son Couscous aux Épices Douces
8.50 € la part

La Souris d'Agneau dans son Jus au Thym
9,90 € la part

La Caille semi désossée farcie au Foie Gras
8,90 € la part

Le Ris de Veau braisé dans sa Crème Forestière
11,50 € la part

La Carbonade Flamande
6.50 € la part

La Paëlla
6,50 € la part

Le Couscous
6,50 € la part

Les Accompagnements

Le fagot de haricots verts,
la tomate provençale,
le râpé de pomme de terre
(prix pour un seul légume)
0,99 € pièce

La timbale de riz sauvage,
le gratin dauphinois,
le champignon farci,
pommes Dauphine x4
(prix pour un seul légume)
1,90 € pièce

Le Plateau de Fromages de la Région
(80 grs /pers) Bergues, Pavé du Nord, Mont des Cats, Tomme d'Orchies,
Fromage de Chèvre, Camembert, Tomme de Cambrai
2,99 € la part

Les Buffets Froids Présentés

Le Buffet Malin

10,90 € par personne

Viande Froide / Charcuterie
1 assortiment de chaque produit : Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Mortadelles Assorties, Jambon Blanc, Pâté de Campagne, Rosette, ½ Cuisse de Poulet en Gelée.

Crudités
(300grs/pers.) 6 sortes aux choix à choisir dans la liste

Sauce et condiments assortis
(mayonnaise, moutarde, cornichons, petits oignons blancs)

Le Buffet Royal

14,90 € par personne

Entrée au choix
Tomate Thon ou Surimi
Médaillon de Saumon Macédoine (supplément 1.90 €/pers)

Un Assortiment
de 200grs de viande /pers.
Röti de Bœuf, Röti de Porc à l'Échalote, Filet de Dinde Rôti, Mortadelles Assorties, Jambon Blanc, Pâté de Campagne, Rillette de Porc, Terrine de Foie Gras aux Girolles, Jambon Crû, Rosette, Salami

Crudités
(300grs/pers.) 6 sortes aux choix à choisir dans la liste

Pain de campagne

Sauces et condiments assortis
(mayonnaise, moutarde, cornichons, petits oignons blancs)

Crudités au choix dans les buffets :

Carottes râpées, céleri rémoulade, betterave rouge, taboulé, piémontaise, duo de crudités, salade de pomme de terre vinaigrette, salade de Pâtes 3 couleurs ,coleslaw, concombre à la crème, salade de riz à la Niçoise, champignons à la Grecque, Macédoine de légumes

Encore une petite faim....

Le jambon à l'os et sa salade verte
2,50 € / personne

Le plateau de fromages de la région
1,90 € / personne
3 choix dans la liste ci-dessous (50 grs par pers) :
Bergues, Pavé du Nord, Mont des Cats, Tomme d'Orchies, fromage de Chèvre, Camembert, Tomme de Cambrai

Livraison incluse dans un rayon de 30km
à partir de 20 personnes

Le délai de commande est de 10 jours
avant la date de votre événement

Un acompte de 30% vous sera demandé à la commande.

Si vous souhaitez régler en tickets restaurant nous acceptons
à hauteur de 20 % du montant total de votre commande.

Nous n'acceptons pas les chèques.

Tous nos prix sont TTC

Les prix indiqués sur cette carte sont donnés à titre indicatif.
Ils sont susceptibles de modifications.

Vous pouvez consulter notre site :
www.boucheriedecoster.fr

DECOSTER
Boucher - Charcutier - Traiteur

20, place du Général de Gaulle
59122 Hondschoote

Tél. : 03.28.68.30.25

e-mail : boucherie-decoster@orange.fr

CRÉATION ET IMPRESSION Graphicop HONDSCHOOTE