

Apéritifs

Plateau mise en bouche (25 pièces).....	34.00 €
Plateau gourmet (9 pièces).....	11,00 €
club mie, mini-faluche, navette	
Assortiment 3 verrines	8.00 €
coppa, saumon, foie gras	
Les pains surprises	
- Charcuterie	36.00 €
- Panaché.....	42.00 €
- Fromages	40.00 €
- Poisson : saumon fumé et crabe	49,50 €
Mini chauds	
Mini boudin : blanc, créole, Francfort.....	38 €/kg.
Mini burger	2.30 €
Plateau de 15 mini chauds	16.00 €
Accras de morue (100 gr).....	4.00 €

Entrées froides

Assiette de foie gras de canard.....	21.00 €
Rillettes aux deux saumons	8,00 €
Crème brûlée foie gras	9.00 €
1/2 Langouste en fête.....	21,00 €
Rosace saumon fumé.....	12,00 €
pain céréales et crème citronnée	
Coquille de crabe	7.50 €
Coquille de saumon	7.00 €
Omelette saumon fumé et crabe	7,00 €
Œuf à la Russe	6.00 €

Entrées chaudes

Cassolette de homard aux petits légumes.....	12.00 €
Noix de St-Jacques et coques sur crémeux de riz noir.....	9,00 €
Ris de veau braisés au coulis d'écrevisses.....	13.00 €
Coquille St-Jacques.....	8.00 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne.....	11.50 €
Vol au vent volaille	7.50 €
Bouchée à la reine ris de veau.....	9.00 €

Plats cuisinés

Tournedos de sole et St-Jacques	17,00 €
sauce..St Jacques safranée.	
Nage de 3 poissons façon ramen	15.00 €
colin, cabillaud, saumon	
Ragoût de calamars & poulpes.....	16,00 €
aux petits légumes	
Filet de carrelet aux amandes	16.50 €
sauce beurre blanc	
Faux-filet d'agneau à la Royale	18,00 €
foie gras, morilles, pois gourmands, chou vert	
Sauté de sanglier	15,00 €
sauce aux fruits rouges	
Fondant de chapon farci.....	16,00 €
sauce Grand Veneur	
Caille farcie foie gras	17.50 €
sauce figues	
Pavé de biche pané aux châtaignes	16.00 €
sauce girolles	
Cuissot de chevreuil rôti aux myrtilles	16.00 €
sauce cèpes	

Garnitures

Garniture A :	5,50 €	Garniture C :	5,50 €
- Croquettes		- Parmentier trompettes	
- Fagot haricots verts		de la mort	
- Poêlée St-Sylvestre		- Pointes d'asperges	
- Tomate provençale		- Marrons	
		- Tomate provençale	
Garniture B :	5,50 €	Garniture D :	5,50€
- Pomme paillason		- Risotto au Parmigiano	
- Flan de légumes		- Epinards	
- Pois gourmands		- Tomate provençale	
- Tomate provençale			



Viandes & volailles crues

Viandes Label Rouge

Veau du Limousin
Bœuf Charolais
Porc des Hauts Pays
Agneau

Volailles festives des Landes Label Rouge

Poularde	Oie
Dinde	Pintade
Chapon	Caille
Canard (sous réserve)	Pigeonneaux
Chapon de pintade	Magret
Mini Chapon	

Horaires pour les Fêtes

Mercredi 24 décembre de 8h30 à 17h00

Magasin fermé Jeudi 25 décembre

Mercredi 31 décembre de 8h30 à 17h00

Magasin fermé le 1er janvier

Magasin ouvert le vendredi 02 janvier et samedi 03 janvier

Magasin fermé du mardi 06 janvier au jeudi 08 janvier inclus



Boucherie du Bourg

03 20 72 02 23

69 rue Albert Bailly - 59700 Marcq en Baroeul

www.delecroix-traiteur.com



Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !

Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association. Un achat utile pour les enfants et leurs familles !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

Carte des Fêtes 2025

