

Pour accompagner l'apéritif

Pains et brioches surprise

Grand pain surprise (15/20 pers) 39,50 €
Petit pain surprise (8/10 pers) 29,50 €
Tortue de la mer (15/20 pers) 50 €
Brioche au saumon fumé 43 €
Brioche saumon fumé et crabe 41 €
Brioche S. F, crabe et champêtre 38 €
Brioche fromagère et champêtre 38 €
Brioche St Antoine (charcuterie) 38 €
Brioche champêtre 33,50 €
Hérisson cocktail (50 brochettes) 45 €

Petits fours froid

Canapés plateau de 20 pièces 18 €
Canapés plateau de 35 pièces 30,50 €
Canapés plateau de 48 pièces 41 €
Mini wraps plateau de 12 pièces 12,90 €
Verrines fraîcheurs 20 pièces 24 €
Cuillères chinoise 20 pièces 22 €
Mini Pâté croûte truffe (1%) 12 €/450gr
Mini éclairs garnis 1,20 €/pièce
Planche apéritive St Antoine 4 pers 22 €
Planche apéritive de la mer 4 pers 25 €

Les petits fours à chauffer

Mignardises à chauffer 0,95 €
Les croques Antillais ou chèvre 0,95 €
Boudins saucisses cocktail (100g) 3 €
Croustillant de crevettes (100 g) 8 €
Mini brioche d'escargots 1,10 €
Mini Flamekuche 0,60 €
Noix de St Jacques farcies 1,20 €
Gambas panées 8 € les 100gr
Brochette boudin blanc, tomate séchées 1€

Les entrées froides

Foie gras d'oie, canard, 7,50 €/ 50 gr
Foie gras canard aux figues 7,50 €/ 50 gr
Terrine Lucullus 7 €/ 50 gr
Duo foie gras et Lucullus 8,50 € la part
Foie gras truffé 9,50 €/ 50 gr
Pâté croûte richelieu (100gr) 3,90 €
Terrine de faisan au Foie Gras (100 gr) 3,95€
Terrine de lièvre au porto (100gr) 2,80 €
Galantine de biche aux myrtilles 3,90 €/ 100gr
Galantine de chapon forestière 3,90 €/ 100gr
Cochon de lait aux pistaches (100gr) 3,50 €
Plateau de charcuterie festive 5,10 € la part

Poissons

Saumon Gravlax 7,60 e / 100gr
Saumon fumé 7,60 €/ 100gr
Demi - langouste à la Russe 19 €
Entremets au deux saumons, chèvre 5,60 €
Duo de saumon, riz aux légumes 5,50€
Coquille de saumon 5,50 €
Coquille de crabe 5,80 €
Coupelle de langouste, avocats et sa chantilly au citron 10,70 €
Assiette terre et mer 14,50 €
Tartare de St Jacques, pommes et céleri 5,90 €
Terrine de langouste et écrevisses 5 €/ 100gr
Ballotin de saumon façon tztziki 6,90 €

Mise en bouches

Verrines de St Jacques mandarine
Ou saumon, petits légumes et chèvre
Ou langoustines et mangues 4,20 €
Coupelle de crabe aux agrumes 3,30 €
Œuf de Noël au saumon et à la truffe 2,90 €
Mini burger au foie gras et magret 3,80 €

Les entrées chaudes

Boudin blanc traditionnel 19 € le Kg
Boudin truffé (1 %) 29 € le Kg
Tatin d'oignons, boudin blanc, pommes 6,50 €
Blanquette de ris de veau aux morilles 13,50 €
Coquille St Jacques au sabayon de chablis 7,70 €
Croustade de fruits de mer 5,90 €
Langouste Thermidor 19 €
Brioche d'escargots Maitre d'hôtel 6,50 €
Croustillant de chèvre aux pommes 4,80 €
Pain perdu de Foie Gras aux abricots 9,50 €
Aumônière de St Jacques maitre d'hôtel 8 €
Cassolette de volaille, FG, morilles 8,80 €
Tourte de ris de veau, foie gras 6,70 €

Assortiment de pâtisseries salées

Ficelle Picarde, bouchée à la reine, croissant, crêpe océane, pizza, quiche, flamiche, Bouclier de Gayant...

Volailles-Gibiers à plumes –Grand Gibier

Viandes – Farces

– Préparations bouchères crues

Le magasin sera ouvert

Lundi 21 et 28 Décembre

de 8h30 à 13h et de 15h à 18h

Le 24 /12 toute la journée de 8h jusqu'à 18 h

Le 31/12 toute la journée de 8h jusqu'à 18 h

Fermer le 25/12 et le 1 /01/2021

Nos conseils pour la remise en température

Dans un four : toujours préchauffer, couvrir d'un papier aluminium sauf pour les gratins, les produits à base de pâte ainsi que les fritures

1 à 6 pers therm 5,515 à 20 mn 160°

6 à 12 pers therm 5,530 à 40 mn 160°

Pour les gratins therm 180°

Les minis apéritif et fromages 5 / 7mn à 150 °

Les plats cuisinés pour Noël

Les entrées chaudes

Ris de veau aux morilles et petits légumes	13,50 €
Corolle de filet de sole et St Jacques safranée	9,20 €
Cocotte de lotte à l'Américaine	9,60 €
Filet de St Pierre, crème de poivrons doux	8,50 €
Tatin de foie Gras aux abricots	9,90 €

Les plats

Le Végétarien : 9 €

Risotto au fromage et champignons,
tomate Méditerranéenne et fagot de haricots verts

Médailon de chapon farci aux morilles 12,80€

Poêlée Ardéchoise, tomates cerise rôties, soufflé au panais

Souris de cerf au spéculoos 14,30 €

Pavé de polenta aux fines herbes, fagot d'haricots verts, pommes aux airelles

Pavé de veau, au champagne et truffes 13,90€

Lingot de pommes de terre, mini carottes confites, fagots de haricots verts

Curry de cabillaud aux écrevisses 12,80 €

Ecrasé de patates douces, poêlée de courgettes, tomates cerise rôties

Menu : 31 € €

Foie gras aux figues
Corolle de filet de sole et St Jacques, sauce safranée
Médailon de chapon farci aux morilles

Menu : 39,80 €

Assiette Terre et Mer
Ris de veau aux morilles
Pavé de veau au champagne parfum de truffes

Les plats cuisinés pour Nouvel an

Les entrées chaudes

-Tarte fine de ris de veau aux morilles	13,20 €
- Filet de turbot, au beurre blanc	12,30 €
-Foie Gras aux pêches sur tatin d'endive	9,90 €
-Cassolette de la mer à la provençale	9,40 €

Les plats

Le Végétarien : 9 €

Poêlée aux deux lentilles, duo de courgettes, tagliatelles de carottes

Filet de biche ou de bœuf aux fruits rouges 14,10 €

Pommes aux airelles, Dauphinois, fagot de haricots verts

Pavé de saumon en croûte de Parmesan aux fines herbes

Fondant de vitelotte, légumes glacés, fagots d'asperges vertes

Pintade aux morilles 13,60€

Mille feuilles de légumes, tomates rôties, dauphinois

Magret de canard au miel et pains d'épices 12,90 €

Poire au vin, légumes glacés, Galette de pommes de terre

Menu 29,50 €

Terrine Lucullus
Cassolette de la mer à la provençale
Pintade aux morilles

Menu 39,50 €

Assiette Terre et Mer
Filet de turbot au beurre blanc
Filet de biche ou bœuf aux fruits rouges

MAISON TUAL

Bruno DOBY



Traiteur



Bruno Doby et son

équipe

Vous souhaitent

d'excellentes

fêtes de fin d'année

et une

Bonne année

2021

125 rue de Paris 59500 DOUAI

Tel : 03.27.88.78.83