



L'atelier
GOURMAND

2024 - 2025

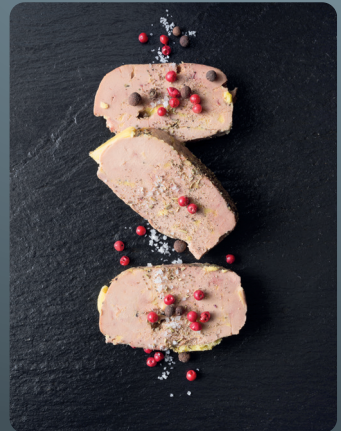


03 20 57 98 16

1700 bis, route Nationale - La Chapelle d'Armentières

Apéritif

Pains :	Charcuterie et fromage (48 pcs).....	31,90 €
	Océan (48 pcs)	34,90 €
Assortiment de petits fours (10 pcs).....		9,90 €
Les 6 verrines		12,90 €
La douzaine d'escargots		7,50 €
Escargots en feuilleté (7 pcs)		7,50 €
Mini boudin blanc.....		39,90 €/kg
Boudin blanc : Nature		25,50 €/kg
	Truffé.....	37,90 €/kg
	Petits légumes.....	25,50 €/kg
	Forestier.....	29,90 €/kg
	Persillé	25,50 €/kg
Galantine :	Canard.....	31,90 €/kg
	Poularde.....	28,90 €/kg
	Cochon de lait.....	41,90 €/kg
Saumon fumé maison		64,90 €/kg
Foie-gras de canard mi-cuit maison		16,99 €/100g



Entrées Froides

Dôme de saumon farci crème d'avocat	9,90 €/part
Opéra mangue et foie-gras.....	7,90 €/pièce
Entremet saumon et crêpe épinard	35 €/kg
Demi-ananas cocktail	9,20 €/pièce
Demi-langouste à la Parisienne	19,95€/pièce
Saumon en Bellevue (mini 6 pers)	7,90 €/part
Saumon fumé et ses toasts	12,90 €/pièce
Foie-gras et ses toasts	9,90 €/pièce
Cornet Argenteuil	13,90 €/pièce
Coquille de saumon	5,90 €/pièce



Entrées chaudes

- Crème brûlée au foie-gras9,90 €/pièce
Bouchée feuilletée poularde4,90 €/pièce
Bouchée feuilletée ris de veau5,90 €/pièce
La traditionnelle coquille St Jacques.....7,90 €/pièce
Escalope de ris de veau sauce morilles13,90 €/pièce
Cassolette de la mer sauce béarnaise (pavé de saumon
sur brunoise de légumes & fruits de mer)9,90 €/pièce



Les plats de fête

Rôti chapon au miel farci aux figues (farce Noël)

accompagnement : sifflet carottes arc-en-ciel, pomme Suédoise15,90 €/part

Confit de sanglier au vin rouge

accompagnement : écrasé de pdt/oignons cebette,
légumes anciens (navets, panais, rutabaga)15,90 €/part

Filet de Bœuf au whisky

accompagnement : pommes dauphines, farandole de légumes15,90 €/part



Volailles et viandes festives

Pintade fermière.....	13,90 €/kg
Suprême de pintade.....	28,90 €/kg
Cuisse de pintade	17,90 €/kg
Chapon fermier	17,20 €/kg
Suprême de chapon ou poularde.....	27,20 €/kg
Cuisse de chapon ou poularde.....	20,25 €/kg
Rôti de chapon	29,90 €/kg
Rôti de poularde	27,90 €/kg
Mini chapon.....	17,90 €/kg
Magret de canard.....	28,90 €/kg
Rôti de magret de canard au piment d'Espelette....	34,90 €/kg
Poulet de Bresse	31,80 €/kg



Rôti de chevreuil.....	59,00 €/kg
Dinde fermière.....	19,70 €/kg
Caille	6,50 €/pièce
Rôti de bœuf : Filet	49,90 €/kg
Cœur de côte	39,90 €/kg
Cœur de rumsteak	32,90 €/kg
Aiguillette de rumsteak.....	29,90 €/kg
Boule d'aloyau	29,90 €/kg
Rumsteak.....	29,90 €/kg
Côte à l'os	27,90 €/kg
Selle d'agneau au beurre d'ail maison	32,90 €/kg
Poularde	14,60 €/kg



Pour que les fêtes se passent au mieux :

Toutes les coupes, cassolettes ou plats de présentation sont consignés par chèque séparé.

Un acompte vous sera demandé pour valider votre commande.

Dates limites de commandes :

Noël Samedi 14 Décembre

Nouvel An Samedi 21 Décembre

Pas de remise de carte de fidélité du 19 au 31 Décembre.

Les tampons seront validés.

Heures d'ouverture :

Les lundi 23 et 30 décembre de 8h30 à 17h00

Les dimanche 22 et 29 décembre de 8h30 à 13h30

Fermé les mercredi 25 et jeudi 26 Décembre, mercredi 1^{er}
et jeudi 2 janvier.