

**Pascal Beukenne** vous propose ses 6 menus chauds dans sa gamme traiteur.

---

## Notre carte des menu chauds

### Menu 1

- Potagère de légumes,
- Bouchée à la reine,
- Filet mignon de porc sauce champignons,
- Pommes de terre maître d'hôtel, petits pois, tomate provençale,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade et plateau de fromages (6 sortes au choix),
- Pain.

**Tarif par personne : 27.00 € la part**

*Enfant – de 10 ans : 23.00 € la part*

### Menu 2

- Velouté d'asperges,
- Coquille de saumon rose,
- Cuisse de pintade farcie aux pommes,
- Pomme de terre maître d'hotel, petits pois carottes,  $\frac{1}{2}$  poire,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade et plateau de fromages (6 sortes au choix),
- Pain.

**Tarif par personne : 28.00 € la part**

*Enfant – de 10 ans : 24.00 € la part*

## Menu 3

- Assiette océane (saumon rose, saumon fumé, tomate crabe, crevettes nordiques),
- Rôti de boeuf sauce poivre,
- Timbale de gratin dauphinois, haricots verts, tomate provençale,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade + toasts chauds (reblochon, chèvre, lard fumé),
- Pain.

**Tarif par personne : 31.00 € la part**

*Enfant – de 10 ans : 27.00 € la part*

## Menu 4

- Saumon fumé sauce fines herbes,
- Cassolette de St Jacques et fondue de poireaux,
- Roti de veau sauce champignons,
- PDT reconstituée, fagot de haricots verts, pêche,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade et plateau de fromages (6 sortes au choix),
- Pain.

**Tarif par personne : 34.00 € la part**

*Enfant – de 10 ans : 30.00 € la part*

---

Quelques menus vous sont proposés mais nous restons à votre disposition pour vous aider à établir le menu de votre choix selon vos goûts et votre budget.

**Service en salle : 24.00 € de l'heure par serveur.**

Allergènes : gluten, oeuf, poisson, lait, fruit à coque, céleri, moutarde.

