

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.

