

Commandez chez nous
des menus préparés avec soin
et délicatesse par notre brigade
de cuisiniers professionnels
et recevez chez vous
en toute convivialité et sécurité.

Dates limites de commande

FÊTES DE NOËL

vendredi 24 et samedi 25 déc. 2021
Date limite : lundi 20 déc. à 18H00
Commandes à retirer le vendredi 24 déc.
de 9H00 à 14H00

FÊTES DU NOUVEL AN

Vendredi 31 déc. et samedi 1^{er} janvier 2022
Date limite : dimanche 26 déc. 2021 à 18H00
Commandes à retirer :
le vendredi 31 déc. 2021 de 9H00 à 14H00

direction@leprefleuri62.com
secretariat@leprefleuri62.com

Commandes

Pour toute commande, le règlement
vous sera demandé par chèque,
carte bleue ou espèces.

RIB 16706 00020 53927729152 78
IBAN : FR76 1670 6000 2053 9277 2915 278

POUR TOUTE COMMANDE DE 10 MENUS,
LA MAISON VOUS OFFRE UNE BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE LE PRE FLEURI



Toute l'année,
chez nous ou chez vous,
dans vos locaux
ou dans un lieu de votre convenance,
Le Pré Fleuri conçoit et réalise vos réceptions.
Cocktails privés ou professionnels,
vous apprécierez les mets
cuisinés par un Chef Maître Restaurateur.

**Le Pré Fleuri, des solutions à la carte
ou clés en main**

Le Pré Fleuri David Taccoen



38, route de Lens
62223 Sainte Catherine
03 21 71 34 35
direction@leprefleuri62.com
www.leprefleuri.fr

Invitez chez vous

Le Pré Fleuri David Taccoen

TRAITEUR 2021

pour des fêtes
de fin d'année
magiques

Pour assurer la convivialité de votre repas, nous vous recommandons vivement d'opter pour le service d'un même menu pour tous !

LES AMUSE-BOUCHES

Déclinaison de 4 amuse-bouches	prix TTC/pers 7.50 €
Déclinaison d'amuse-bouches gastronomiques (20 pièces)	29.50 €

LES ENTREES

Cubique de foie gras de canard aux fruits secs, confit de mangue	11.00 €
Brochette de St Jacques et gambas, mosaïque de légumes racines	10.00 €
Aspic de homard, radis Red Meat, petits pois et crème de cerfeuil	10.00 €
Gratiné de ris de veau, quenelle de volaille aux morilles	11.00 €

LES PLATS

Poire de volaille braisée, méli-mélo de légumes de saison, rosace de pomme « Charlotte »	14.00 €
Dos de loup, fricassée de fruits de mer Newburg, gnocchi de pommes de terre	14.00 €
Caille farcie, brunoise de jambon sec, artichaut en duxelles et pomme Anna (1 caille / 2 pers)	12.00 €
Mignon de porcelet, châtaignes et truffe, polenta au vieux Cantal et légumes d'hiver	10.00 €

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés (assort. de 5 fromages régionaux)	4.00 €
---	--------

LES DESSERTS

Palet chocolat extra bitter, caramel et praliné noisettes	5.00 €
Bûche Domfrontais pomme poire et caramel fleur de sel	5.00 €
Délice framboise, pistache et chocolat blanc	5.00 €
Surprise d'agrumes, crémeux citron jaune, confit de citron vert	5.00 €



Déclinaison de 4 mises en bouche	32€
~	
Cubique de foie gras de canard aux fruits secs, confit de mangue	
OU	
Brochette de St Jacques et gambas, mosaïque de légumes racines	
~	
Caille farcie, brunoise de jambon sec, artichaut en duxelles et pomme Anna (1 caille / 2 pers)	
OU	
Mignon de porcelet, châtaignes et truffe, polenta au vieux Cantal et légumes d'hiver	
~	
Bûche Domfrontais pomme poire et caramel fleur de sel	
OU	
Surprise d'agrumes, crémeux citron jaune, confit de citron vert	

Déclinaison de 4 mises en bouche	41€
~	
Cubique de foie gras de canard aux fruits secs, confit de mangue	
OU	
Aspic de homard, radis Red Meat, petit pois et crème de cerfeuil	
~	
Brochette de St Jacques et gambas, mosaïque de légumes racines	
OU	
Gratiné de ris de veau, quenelle de volaille aux morilles	
~	
Poire de volaille braisée, méli-mélo de légumes de saison, rosace de pomme « Charlotte »	
OU	
Dos de loup, fricassée de fruits de mer Newburg, gnocchi de pommes de terre	
~	
Palet chocolat extra bitter, caramel et praliné noisettes	
OU	
Délice framboise, pistache et chocolat blanc	