

LA CRESPINETTE

Restaurant

Traiteur - Location de Salles

2 salles de 30 et 65 personnes



**La profession à votre service
depuis 1990**

**Le restaurant est ouvert
du Lundi au Vendredi midi
uniquement de 12h à 14h**

**Ex: Menu à 12€
Buffet froid
3 plats au choix
Dessert
Café**

67, rue des Déportés – 59154 CRESPIN – Tél. 03 27 45 56 01 – Fax 03 27 20 15 62

www.lacrespINETTE.com



Les Apéritifs

Sucré:		Salé:	
Mini merveilleux	0,50€	Mini salé apéritif	0,70€
Petit four assorti	0,80€	Feuilleté jambon fromage	0,45€
Mini éclair	0,70€	Mini panier feuilleté	0,50€
Macaron	0,70€		
Petit four moelleux	0,70€	Pain surprise (50 toasts)	30,00€
Nounours surprise	38,00€	Pain Marguerite (50 toasts)	30,00€
(chocolat noisette) 45 toasts		Crocodile garni	42,00€
		Tortue garnie	42,00€
Navette garnie (jambon, fromage, pâté)	0,75€	Cygne garni	42,00€
Mini Bagnat (thon ou dinde)	0,75€	Crabe garni	40,00€
Canapé traiteur	0,65€	Coquille surprise	42,00€

Formule vin d'honneur : 6 toasts/pers : 4€/pers, 10 toasts/pers : 7€/pers

Apéritif prestige (à partir de 50pers): 15€/pers – 10 toasts/pers (canapé excellence, bouton au foie gras, profiterole au saumon, Toast tentation, Canapé jambon du pays, Bouchée surprise, mini sandwich, pic apéro)



Les Entrées Froides

Verrine de Saint jacques (guacamole et tartare de tomate)	7,00€
Verrine de crevette cocktail (guacamole et tartare de concombres)	7,00€
Assiette gourmande du Périgord (foie gras 50g, magret de canard fumé, gésier confit)	8,00€
Langue luculus et sa purée d'oignons sucrées	7,00€
Marbré de foie gras aux fruits rouges	9,00€
Pavé de saumon à la norvégienne	7,00€
Assiette océane (saumon fumé, saumon rose, gambas, crevettes...)	7,00€
Terrine en croûte d'oie gourmand	7,00€
Jambon de montagne et ses perles de melons	7,00€



Les Entrées Chaudes

Feuilleté de volaille	6,50€
Croustade de riz d'agneau	7,00€
Aumônière de Saint Jacques	7,00€
Cassolette de Saint Jacques	7,00€
Gratiné d'écrevisses	7,00€
Feuilleté de canard fumé	7,00€
Carré de lasagnes de saumon en arc en ciel	7,00€
Pavé de saumon à la ciboulette	7,00€
Médailon de sole à l'échalote	7,00€
Emincé de langue de boeuf sur toast (sauce charcutière au tomate)	7,00€

Potages

Velouté aux asperges
Velouté Dubary
Soupe de Cresson
Crème de Volaille
Crème d'endive
Velouté potager
Soupe de tomate
Crème de potiron

1,00€ par pers

Salades

Salade Verte	1,00€
Salade aux noix et aux lardons	1,50€
Salade composée au 3 salades et au Fromage	1,50€
Poulet	2,00€
Jambon de Bayonne	2,00€
Jambon blanc	2,00€
Feuilleté de chèvre	2,00€
Filet de Canard fumé	3,00€
Rôti de lapin farci	2,00€
Jambon de Parme	2,00€



Nos Plats

Filet de boeuf	9,00€
Palet de veau	10,00€
Filet mignon de veau	9,00€
Pavé d'autruche	9,00€
Filet de canette aux poires	9,00€
Magret de canard (sauce orange ou forestière)	9,00€
Suprême de pintade	8,00€
Filet de canard façon tournedos	8,00€
Filet mignon de porc à l'échalote	8,00€
Rôti Gigot d'agneau	8,00€
Pavé de biche (sauce airelles ou forestière)	9,00€
Côte de veau	8,00€
Emincé de boeuf au pain d'épice	8,00€
Poule au pot sauce suprême	7,00€

Garnitures (1 féculent et 2 légumes):

- Galette de pomme de terre
- Pomme de terre reconstituée (au bleu, au maroilles, aux lardons, nature)
- Pomme de terre fleurette
- Rapé de pomme de terre
- Gratin dauphinois
- Fagot de haricots verts
- Fagot d'asperges vertes
- Fagot de carottes
- Tatin Arlesienne
- Flan de champignons
- Tomate provençale
- Poêlée de pomme de terre à la gersoise
- Haricot plat au fromage blanc
- Fond d'artichaut aux petits légumes



Les Buffets Froids

Menu 15€

Tomate au thon, Cascade de charcuterie
Terrine et pâtés divers, oeufs farcis
Oreillon de pêche au crabe
Rôti de porc, poulet
accompagnés de salades composées

Menu 18€

Tomate au thon, Cascade de charcuterie
Saumon en Bellevue, Jambon Argenteuil
Terrine en croûte, Pâtés divers, oeufs farcis
Oreillon de pêche au crabe et ses crudités.
Rôti de boeuf, Rôti de porc, poulet
accompagnés de salades composées

Menu 25€

Saumon fumé, Saumon rose,
Cocktail crevettes, Tagliatelles au saumon,
Salade d'écrevisses à la mandarine,
Mousse de canard au porto, Oeufs farcis,
Cornet d'Argenteuil, Jambon de montagne,
Rôti de boeuf, Rôti de veau farci, Salade de gésier
Emincé de poulet, Rôti de lapin aux pruneaux
accompagnés de salades composées

Avec tous les buffets

Crudités

Carottes râpées
Céléris
Tomates
Betteraves rouges
Concombres
Macédoine
Coleslaw

Salades composées

Pomme de terre mexicaine
Pomme persillée
Riz composé
Salade carnaval
Taboulé
Salade aux deux haricots
Champignons à la grecque
Salade Verte

Sauces et condiments

Sorbets

Glaces diverses	1,00€
Supplt Alcool	0,50€
Brochette d'ananas	2,00€

Fromage

6 choix + beurre
2,50€



