

MENUS DE NOEL 2016

MENU à 18,00 €

Terrine en croûte de veau aux
champignons
Echine de porcelet confit
BÛCHE



MENU à 20,00 €

Rouleau de saumon aux fines herbes
Fondant de pintadeau à la Normande
BÛCHE



MENU à 21,00 €

Cocktail de Saint Jacques et
d'écrevisses à la mandarine
Longe de veau aux morilles
BÛCHE



MENU à 22,00 €

Assiette du Périgord
Civet de cerf aux griottes
BÛCHE



ENTREES CHAUDES :

- Cassolette de Saint Jacques = 8,00 €
- Brioche de chapon à la crème = 8,00 €
- Feuilleté au foie gras aux figues = 9,00 €
- Poêlée d'écrevisses en croustade = 9,00 €



LA CRESPINETTE TRAITEUR

**219 RUE JEAN JAURES
59970 FRESNES/ESCAUT
TEL:03.27.45.56.01**

odubrulle@hotmail.fr

- Plateau dinatoire (10 pièce/pers) : navettes, club , wrap , pitta , Pain céréales garni .. = 10,00 €
- Plateau de verrines (6 p/pers) : 10,00 €
- Plateau de mini quiches assorties (3 p/pers) = 2,00 €
- Mini Burgers au foie gras : 2,00 €/Pièce

GARNITURE DES PLATS : Gratin dauphinois individuel, Palet de tagliatelles de carottes , Fagot de haricots verts

VEUILLEZ RESERVER VOS MENUS AVANT LE 19 DECEMBRE 2016