

## Buffets froids

### Menu 13.50€

#### *Entrée*

Médaille de saumon accompagné de macédoine de légumes, crevette bouquet, ½ œuf dur, quartier de tomate

#### *Plat*

Tranches de rôti de porc et de rosbief cuit  
5 crudités au choix

#### *Fromage*

Buffet de fromage, beurre, fruits

### Menu 15.30€

#### *Entrée*

Pâté du terroir et rillettes de porc  
Assortiment de saucissons, bacon

#### *Plat*

Tranches de rôti de porc et de rosbief cuit  
5 crudités au choix

#### *Fromage*

Buffet de fromage, beurre, fruits

### Menu 17.70€

#### *Entrée*

Saumon fumé, terrine de St Jacques, terrine de saumon à l'oseille  
Pâté du terroir et rillettes de porc

#### *Plat*

Tranches de rôti de porc et de rosbief cuit, poulet rôti  
5 crudités au choix

#### *Fromage*

Buffet de fromage, beurre, fruits

### Crudités :

Carottes râpées  
Céleri  
Taboulé  
Salade piémontaise  
Betteraves rouges  
Salade de tomates  
Salade de pommes de terre à la vinaigrette  
Salade de chou-fleur  
Macédoine de légumes  
Salade duo de légumes (carotte et chou blanc)

## Traiteur

<i>Spaghetti bolognaise</i>	5.80€
<i>Tartine savoyarde</i>	5.90€
<i>Cassoulet</i>	6.50€
<i>Coq au Vin, gratin</i>	6.60€
<i>Tartiflette</i>	6.50€
<i>Carbonade flamande, gratin</i>	6.70€
<i>Choucroute</i>	7.00€
<i>Couscous</i>	7.70€
<i>Paëlla</i>	7.75€



Aymeric COURQUIN

44, Hameau de Happe - 62650 -

**CAMPAGNE-LES-BOULONNAIS**

☎ 06.16.12.56.70/03.21.06.34.91

aymericcourquintraiteur@gmail.com

## Mise en bouche

<i>Pain Surprise Charcuterie 64 Toasts</i>	27€
Jambon cru	
Salami	
Mortadelle	
Rosette	
Jambon blanc	
Pâté	

<i>Pain Surprise Poisson 64 Toasts</i>	35.50€
Saumon fumé	
Crabe	
Surimi	

<i>Plateau de 42 Toasts 7 variétés</i>	33€
Pointe d'asperge	
Mortadelle	
Salami	
Saumon fumé	
Tomate-œuf cornichon	
Jambon cru	
Rosette	

<i>Petit four</i>	0.70€
Pizza	
Friand	
Tartiflette	

<i>Navette</i>	0.95€
Mousse de jambon	
Pâté	

<i>Verrine</i>	1.65€
<i>3 Saveurs au choix</i>	
Caviar d'aubergine et tomate confite	
Salade d'écrevisse à la mandarine	
Guacamole, tartare de tomate, gambas	

<i>Brochette de Gambas</i>	1.55€
----------------------------	-------

<i>Assortiment de mignardises sucrées</i>	0.95€
---	-------

## Velouté

<i>De légumes variés</i>	2€
<i>De laitue</i>	2€
<i>D'endive</i>	2€
<i>De chou-fleur</i>	2.25€
<i>De petits pois à la menthe</i>	2.55€
<i>De champignon</i>	2.60€
<i>D'asperge</i>	2.65€

## Entrée Froide

<i>1/2 Avocat garni</i>	4.50€
Crabe, surimi, avocat, mayonnaise	
<i>Saumon froid façon Bellevue</i>	5.90€
Macédoine, quartier de tomate, 1/2 œuf, crevette bouquet	
<i>Melon cocktail au jambon cru</i>	5.90€
<i>1/2 Ananas garni</i>	5.95€
Crabe, surimi, riz, mayonnaise, ananas	
<i>Assiette de foie gras</i>	6.90€
Foie gras maison, gelée pilée, confiture de figues, fruits de saison, brioche	
<i>Assiette périgourdine</i>	7.40€
Foie gras maison, gésier confit, jambon cru, salade	
<i>1/2 Langouste garnie</i>	16.20€
Macédoine, quartier de tomate, 1/2 œuf, quartier de citron	

## Entrée Chaude

<i>Filet de Saumon, sauce crevette</i>	5.90€
<i>Duo de Sole sur fondue de poireau</i>	6.10€
<i>Filet de Saumon sur fondue de poireau</i>	6.10€
<i>Cassolette de St Jacques à la Normande</i>	6.60€
<i>Duo de poisson sur fondue de poireau</i>	6.90€
Filet de Sole, noix de St Jacques	
<i>Cassolette de Langouste au risotto</i>	8.40€
<i>Cassolette de Ris de veau forestière</i>	9.50€

## Menu enfant

<i>Entrée</i> : Crêpe au jambon ou Bouchée à la reine	7.10€
<i>Plat</i> : Escalope à la crème ou Steak haché	
Purée ou Gratin	

## Plat Chaud - accompagné de 3 garnitures au choix

<i>Jambon cuit à l'os</i>	7.50€
<i>Rôti de porc aux abricots</i>	7.90€
<i>Ballotin de dinde à la provençale</i>	8.20€
<i>Suprême de pintade farci aux champignons</i>	8.30€
<i>Filet mignon de porc au Picon</i>	8.60€
<i>Ballotin de poulet farci aux figues et au miel</i>	9.30€
<i>Rôti de veau aux morilles</i>	9.35€
<i>Suprême de pintade farci au foie gras</i>	11.20€
<i>Filet de cannette rôti pêches caramélisées</i>	10.55€
<i>Pavé de cerf aux fruits rouges</i>	10.90€
<i>Pavé de kangourou aux morilles</i>	10.70€
<i>Chapon rôti au vin du Jura (pour les fêtes)</i>	10.90€
<i>Pavé d'autruche aux morilles</i>	12.40€
<i>Pavé de bison aux morilles</i>	13.50€
<i>Gigue de chevreuil aux airelles</i>	12.70€
<i>Filet de pigeonneau</i>	12.80€
<i>Filet de bœuf</i>	12.90€

## Garniture

<i>Pomme de terre farcie</i>	
<i>Gratin dauphinois (+0.30€ la part)</i>	
<i>Fagot d'haricots verts</i>	
<i>Julienne de 3 légumes</i>	
<i>Endive braisée</i>	
<i>Tian de légumes (+0.20€ la part)</i>	
<i>Tomate maître d'hôtel</i>	
<i>Brochette de tomates cerise</i>	

## Sorbet

<i>Au choix (alcool fourni)</i>	1.10€
---------------------------------	-------

## Viande froide

<i>Jambon à l'os, salade</i>	2.80€
<i>Galantine de volaille, salade</i>	2.90€

## Fromage

<i>Buffet, fruits, beurre</i>	3.10€
<i>Carte de France, fruits, beurre</i>	3.50€