



Collection Fêtes 2019





Apéritif



Pain surprise

Les 48 pièces

« LE CHARCUTIER » 32,00 €

Jambon blanc à la truffe, Chorizo ibérique, Rillettes de magret de canard, Jambon cru Serrano, porchetta

« LE SCANDINAVE » 32,00 €

Saumon fumé, crabe, rillettes de poissons, flétan fumé

Fours chauds

Le plateau de 20 pièces 30,00 €

Mini Veau Orloff, croquette de crevettes grises, bouchée escargots, burger de saumon

Mini quiches

Le plateau de 20 pièces 25,00 €

Quiche au maroilles, escargots, boudin blanc, saumon

Coffret cocktail

Le plateau de 20 pièces froides

« BORD DE MER » 28,00 €

Sablé au fenouil et crevettes grises, Financier au citron et noix de pétoncle, Wrap au saumon fumé et algues, Madeleine aux épices et gambas

« GOURMAND » 28,00 €

Nougat de Volaille et foie gras, Calisson au foie gras, Pain piperade et crème de soubressade, Panettone mortadelle

Entrées



Les entrées froides

Foie gras mi cuit au porto 250g. à 27,50 € | 500g. à 55,00 €

Saumon fumé maison 250g. à 16,50 € | 500g. à 33,00 €

Saumon gravlax 250g. à 16,50 € | 500g. à 33,00 €

Nougat de volaille, foie gras et fruits du mendiant. 8,50 €

Opéra au saumon fumé 7,00 €

Demi Homard à la parisienne 19,80 €

Les entrées chaudes

Cassolette de Saint Jacques à l'Américaine 10,80 €

Duo de Homard et Saint Jacques sauce homardine 18,50 €

Cassolette de Ris de veau aux morilles 13,90 €

Croquettes de crevettes (2 pièces) 6,50 €

Pastilla de canard confit aux petits légumes
et foie gras poêlé 9,00 €

Escargots de bourgogne (12 pièces) 8,80 €

Bouchée au ris de veau 9,50 €



Plats



Filet de Canette de barbarie (VF), rôti aux clémentines	12,00 €
Filet de pintade farci aux cèpes, jus corsé au cacao	13,50 €
Chapon farci aux pommes et pain d'épices, jus léger au miel	13,00 €
Pavé de Veau rôti aux champignons	15,50 €
Ris de Veau braisés aux morilles	20,50 €
Filet de turbot meunière, beurre blanc aux agrumes	17,00 €
Filet de Bar cuit sur peau, jus de coquillages	13,00 €
Dos de cabillaud meunière, salicornes, et crevettes grises	12,00 €
Tronçon de Lotte rôti, crème légère aux épices douces	18,50 €

Dessert



Bûche merveilleuse au chocolat 3,80 € /la part



Nos mets sont créés à partir
de produits frais et de qualité
dans notre laboratoire.
Notre Chef a élaboré pour
vous cette carte
qui ravira vos papilles.



Les mets seront présentés dans des contenants non
consignés.

Une note vous sera remise avec les conseils de
réchauffe des plats.



Comment commander ?



Passez vos commandes avant le :

- > 17 décembre pour Noël
- > 24 décembre pour le Réveillon de Nouvel An

à : amandine@butterfly-traiteur.fr | 07.72.32.44.51

Règlement : par carte bancaire à distance du montant total de la commande ou un chèque par courrier avant le 17 décembre 2019.



Retirez vos commandes dans notre boutique éphémère :
124 rue de Lille à MOUVAUX

Les 24 et 31 décembre

de 10h à 15h (sans interruption)

Livraisons possibles sur demande.

