

Menus traiteur Noël et Nouvel An 2020

Menu de Noël à 30€

Le nougat de foie gras, chutney de fruits secs

ou

Le dôme de St Jacques et épinards, sauce cocktail

-

La cabillaud bardé de saumon fumé, beurre blanc citronné

ou

Le chapon farci aux marrons, crème de morilles

-

La bûche de Noël

Menu de Noël à 40€

Le foie gras au pain d'épices, confiture oignons spéculoos

ou

Le duo de lotte et St Jacques sauce basilic

-

Le magret de canard aux griottes Amarena

ou

Le filet de bar sauce Thermidor

-

La bûche de Noël

Menu de Nouvel An à 30€

Les croustillants d'escargots, crème de pesto vert

ou

L'assiette gourmande autour du saumon, chantilly aux herbes

-

Le suprême de volaille fermier au coeur de langoustines

ou

Le filet de lieu jaune sauce Waterzoi

-

Le gâteau de l'An Neuf

Menu de Nouvel An à 40€

Le foie gras marbré de cacao, confit d'oignons et poire Williams

ou

Les St Jacques poêlées, risotto truffé, crème de Parmesan

-

Le filet de boeuf et foie gras poêlé, jus corsé

ou

Le filet de sandre, fricassée d'écrevisses

-

Le gâteau de l'An Neuf

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures et pour deux menus emportés, une bouteille de vin vous sera offerte.



Terrine de foie gras maison à emporter : 90€ / kg

La part de saumon fumé maison : 6€

La Table

Restaurant et salon de réception

237, Boulevard de Tournai

59650 Villeneuve d'Ascq

Tél : 03.20.41.28.06