

MEILLEURS VŒUX

2009-2010

Chers clients,

C'est avec plaisir que nous vous adressons nos suggestions de plats à emporter pour vos réveillons de Noël et de Nouvel an 2009-2010

Vos commandes seront prises à partir du 1er décembre 2009 et clôturées de la façon suivante :

Noël pour le 21 décembre 2009

Nouvel an pour le 28 décembre 2009

A cette occasion, nous vous offrirons un cadeau

Nos prix sont indiqués TTC.

Vos commandes seront disponibles : le 24 décembre et le 31 décembre de 13 heures à 17 heures.

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons de joyeuses fêtes ainsi qu'une très bonne

Et heureuse année 2010.

Nous ne possédons pas de moyen de paiement électronique.

Adresse : rue Victor Gondat, 96

7100 Saint Vaast

Vaste parking

Tél : / Fax 064 55 59 54

GSM/ 0496 47 63 92

ACCES :

E19 Mons Paris, sortie 21 Le Roeulx Binche prendre N55 direction Binche 1^{er} feux à gauche.

« Saint Sylvestre »

2009-2010

Accueil 19h30'

Le pétillant et ses mises en bouche

Buffet froid

Saumon rose en habit de fête, Saumon mariné perle d'olive. Etang de gambas en ballerines, aumônière de Norvège aux petites grises, fruits de saison aux crabes, délice de thon à la tunisienne, Mixte de fruits de mer à l'orientale, assortiment de poisson fumée, La terrine de foie gras de canard 100% et ses Confits, La terrine de faisan et terrine de chevreuil aux figues, Salade mixte de saison aux magrets fumés pignon de pin grillés, salaison de Noël, Tranche de Canette farcie au citron vert, assortiment de boudin de Noël, le jambon à l'os, .

Salades bar varie selon le marché

Salades de saison, tomates, concombre, carottes, chou blanc au curry et petit raisin, chou rouge à la vinaigrette, jardinière de légumes aux cœurs d'artichauts et aux olives, haricots princesse, riz créole, taboulé, pomme de terre...
salade de poivron à l'huile d'olive et citron, courgettes et aubergines grillées à l'origan, pâtes...

Accompagnement de sauces et condiments

Cocktail, mayonnaise au citron, tartare à la moutarde ancienne, vinaigrette à la Framboise...
Beurre et petits pains variés.

Buffet chaud

Fondant de volaille farci aux cèpes

Lotte farcie au crabe en habit de poitrine fumée

Cuissot de porc grillé farcis aux herbes sauvages

Festival de pâtes : lasagne, cannelloni, penne 4 fromages

Accompagnements/ féculents et légumes de saison

A Minuit le verre de l'An Neuf

Mignardises, gâteaux et desserts maison en self service

Soupe à l'oignon et sa roue de fromage

Adulte : 80.00€

Enfant : de 03 à 05 ans / **00.00€**

Enfant : de 06 à 12 ans / **40.00€**

Cotillons, sonorisation et ambiance assurées

Boissons en self-service : softs, vins rouge et blanc, jupiler et grisettes fruits des bois

Réservation = Payement

info@poivreetsel.be / www.poivreetsel.be

Nos buffets à emporter

Buffet de fêtes n°1 :

Bœuf braisé à la fleur de sel, Noix de jambon au foin. Dindonneau farci aux pistaches, Terrine de gibier aux noisettes, Tranche de Canette farcie au citron vert, assortiment de boudin de Noël.

Salades bar : peu varier selon marché

Salades de saison, tomates, concombres, carottes, chou blanc au curry, chou rouge à la vinaigrette, riz créole, taboulé, pâtes, salade de pomme de terre, saucés et condiments

Cocktail, mayonnaise au citron, tartare à la moutarde, vinaigrette à la Framboise... Beurre et petits pains variés.

Au prix de 10.00€ la personne

Supplément au buffet de fête n°1

Saumon en Bellevue, carpaccio de saumon fumé, Etang de gambas en ballerines, aumônière de Norvège aux petites grises, fruits de saison aux crabes

Supplément : 12.00€ la personne

Buffet « Poivre & Sel » spécial fêtes

Saumon rose en habit de fête, aumônière de Norvège aux petites grises, fruits de saison aux crabes, La cascade de scampi, La pêche et sa mousse de thon, Oeuf mimosa et sa mousse d'anchois, Mousse de canard au vieux porto, Magret de canard fumé, Assortiment de boudin de Noël maison, Porchetta aux herbes, Cuissot de bœuf croûte d'aromate la terrine de faisan et terrine de chevreuil aux figues

Salade mixte de saison aux magrets fumés pignon de

Salades bar varie selon le marché

Salades de saison, tomates, concombre, carottes, chou blanc au curry et petit raisin, chou rouge à la vinaigrette, jardinière de légumes aux cœurs d'artichauts et aux olives, haricots princesse, riz créole, taboulé, pomme de terre...

salade de poivron à l'huile d'olive et citron, courgettes et aubergines grillées à l'origan, pâtes...

Accompagnement de saucés et condiments

Cocktail, mayonnaise au citron, tartare à la moutarde ancienne, vinaigrette à la Framboise...

Beurre et petits pains variés.

Au prix de 28.00€ la personne

Buffet « la veillée »

Entrée :

Saumon rose en habit de fête, aumônière de Norvège aux petites grises, la cascade de scampi, oeuf mimosa, Mousse de canard au vieux porto, Magret de canard fumé, bœuf croûte d'aromate, la terrine de faisan aux figues

Salades bar : peu varier selon marché

Chaud :

Civet de marcassin aux aïelles sauvages, Pintadeau à la moutarde de Meaux et champignons des bois, accompagné de Jardinière de légumes, Pommes caramélisée au citron, Grenailles aux fines herbes Gratin de pommes de terre

Au prix de 28.00€ la personne, min : 20 personnes

Buffet « Notre sélection »

Entrée

Saumon rose **en habit de fête**, Cascade de crevettes géantes

La pêche et sa mousse de thon, Tomate monégasque

La terrine en croûte périgourdine, confit d'oignon

Magret de canard fumé, La palette de viandes froides

Salades bar : peu varier selon marché

Chaud

Fondant de volaille farci aux cèpes

Suprême de faisan sur tatin de pommes flambées au calvados

Jardinière de légumes, Pommes caramélisée au citron, Grenailles aux fines herbes Gratin de pommes de terre

Au prix de 28.00€ la personne, min : 20 personnes**Notre carte à emporter :****Zakouski froids**

Nos verrines : exemples peu varié selon marché

Confit d'aubergine au mascarpone pignon de pin

Délice de Guacamole émietté de crabe

Emiette de saumon et sa crème de chèvre

Crème de banane et boudin noir au spéculoos...

La pièce 1.50€ minimum 12 pièces

Nos bouchées froides : exemples

Petite bouchée de truite fumée, Salade d'écrevisses à la ciboulette, Carpaccio de saumon fumé, délice de fromage frais aux herbes fines, Tomate cerise aux rillettes de saumon, aumônière de parme...

Les six pièces par personne 4.50€

Nos bouchées chaudes : exemples peu varié selon marché

Assortiment de Mini quiche aux champignons, poireaux, brocolis, lorraine... Pannequet de moules curry, pizzetta, profiteroles au fromage, tulipe de brick au saumon, mini bouchée, mini croc, mini loempias ...

Les six pièces par personne 5.50€

Plateau « Excellence » x 33 pièces/ 56.00€

Blinis aux magrets de canard tomate confite, coupelle savarins, noix de saint jacques chutney de mangue, grecques d'artichaut et crevettes rôties

Canapés « Prestige » 33 pièces / 56.00€

Pain noir parmigiano reggiano, pains nordique écrevisse brocolis, cake provençal tomate sardine fumée, pain noir œuf de truite, pain foccacia tomate confite et chèvre, pain nordique saumon fumée, pains céréales chèvre ananas, pain d'épice foie gras pêche

Entrées froides

*Marines gourmandes : minimum 6 personnes

Saumon en Bellevue, la terrine de saint jacques, aumônière de saumon aux petites grises, scampi marinés, mousse de homard au basilic **12,50€**

* Variation autour du saumon **10.00€**

*Saumon en Bellevue entier : minimum 12 personnes,
sauces cocktail et Vincent, **8.00€**

*Aumônière de Norvège aux petites grises, crème de Cresson de fontaine

8.00€

*Demi homard en méli mélo de légumes grillés **13.00€**

*Fantaisies périgourdines de Magret de canard fumé farcie au foie gras et magret fumé mariné vinaigrette balsamique à

L'huile de noix, pignon de pin grillé **9.00€**

* Deux façons de déguster le foie gras, en robe de chocolat sur lit de pain d'épice et agrumes confits et en terrine mi cuit et son confit **13.00€**

*Mille feuilles de crabe à la pomme verte **8.00€**

*Duo découverte de nos terrines maison, marmelade

D'oignons aux fruits secs **8.00€**

*Plateau de crustacés : min 10 pers.

Demi homard en Bellevue, cascade de scampi, écrevisses, grosses crevettes, huîtres, assortiment de coquillages : praire, clams, bigorneau, pince de crabe, escargot de mer... La personne

35.00€

Entrée chaudes

***Prestige de rouget barbet à la Castellane** **9.50€**

*Noix de saint Jacques effilochée de chicons *14.00€*

*Poêlée de scampi (tomates, crème, basilic) *12.00€*

*Demi homard au riesling ou armoricaine /grillé **18.00€**

*Lotte farcie au crabe en habit de poitrine fumée **10.00€**

*Le turban de plie farci aux crevettes **10.00€**

*Foie gras pané au pain d'épice sur poêlée de pommes caramélisées à l'infusion normande *14.00€*

**La cassolette de chèvre saveur provençale* *8.00€*

*Crevette géante de Madagascar rôtie au beurre italien **14,00€**

*Chausson d'escargots de Bourgogne à l'ail des ours **9,00€**

POTAGES le litre

* Cappuccino de poissons, croûton à l'ail **10.50€**

* crème de potirons au basilic **8.00€**

- * *Crème de châtaignes aux cèpes* 9.00€
- * Cappuccino de homard 12.50€

PLATS

- * La dodine farcie de sa crème de marron 8.75 €
- *Gigue de biche aux fantaisies d'automne,
Sauce Grand Veneur aux noisettes 13.00€
- *Filet de chevreuil, poivrade au pain d'épices 14.00€
- *Suprême de faisan sur tatin de pommes flambées au calvados 12.50€
- * Suprême de volaille en croûte de pain d'épice 9.75€
- *Dinde farcie aux marrons (désossée, cuite entière ou découpée), Sauce aux petits raisins confits (min six personnes) La personne 8.00€
- *Gigolette de canard farcie à la Gascogne 10.00€
- *Filet de veau aux morilles et pleurotes 13.00€
- *Filet de lièvre au cacao 12.50€
- * Filet de canette aux poires williams caramélisé 13.00€
- * Filet de bœuf en brioche 9.50€
- * Ris de veau braisé aux morilles 14.00€

TOUT NOS PLATS ONT LEURS ACCOMPAGNEMENT ADAPTES

LE CHARIOT DU BERGER

- *l'aumônière de chèvre *aux lards sur frisée, balsamique aux fraises* 4.00€
- * Feuilleté de brie truffé sur verdure, sauce aux noix 4.00€
- **Le plateau affiné de « Poivre & sel » min 6 pers :* 7.00€

Desserts :

- *Farandole de desserts 5.00€
- *le plateau de mignardises 5.00€

INDIVIDUEL :

- * Sphère de chocolat macaronade **3.90€**
- * Croquantes à la framboisine **3.90€**
- * Palet sablé au caramel **3.90€**

GLACEE :

- * Soufflé au grand marnier **3.90€**
- * Le nougat glacé de Montélimar **3.90€**
- * Caramel croquant au beurre de Guérande **3.90€**