

BUFFET DINATOIRE

(19,90€ par pers, minimum 15 pers)
10 articles au choix dans la liste ci dessous

- Pain surprise (64 pièces)
- Club sandwich
- Gaspacho
- Tempura de gambas *
- Nems *
- Mini Pan Bagnat au thon
- Panier de légumes crus
- Croquettes au chorizo *
- Mini Burgers (boeuf)
- Verrines assorties salées
- Coupes fraîcheur de saison
- Cassolettes de Saint Jacques *
- Cassolettes de Gambas *
- Cassolettes de moules à l'ail *
- Cassolettes d'endives et crevettes grises *
- Tartare de saumon et son pain au charbon végétal
- Mini brochettes de volaille *
- Cassolette de saumon à l'oseille *

Pour le dessert, nous consulter

* = article à réchauffer

VANDELANOITTE

La maison Vandelanoitte vous accueille au sein du plus vieux commerce Mouvallois et vous propose de découvrir ses spécialités de boucherie, charcuterie et traiteur.

Vandelanoitte assure l'organisation de vos réceptions privées et professionnelles.



HORAIRES

Lundi	Fermé
Mardi	8h30 - 12h45 - 15h30 - 19h00
Mercredi	8h30 - 12h45 - 15h30 - 19h00
Jedi	8h30 - 12h45 - Fermé
Vendredi	8h30 - 12h45 - 15h30 - 19h00
Samedi	8h30 - 13h00 - 15h30 - 19h00
Dimanche	9h00 - 13h00 - Fermé

Appelez nous au
03 20 26 03 25

—◆—
140 rue de Roubaix
59420 Mouvaux

traiteurvandelanoitte@gmail.com

Suivez nous sur Instagram @boucherie.vandelanoitte

VANDELANOITTE

www.philippevandelanoitte.com

ENTRÉES FROIDES

<i>Duo de poissons (saumon et sandre)</i>	9,50 €
<i>Saumon en Belle vue</i>	12,00 €
<i>Langue luculus</i>	14,90 € les 100g
<i>Foie gras</i>	14,90 € les 100g
<i>Cochon de lait farci et son médaillon de foie gras</i>	4,50 € les 100g

ENTRÉES CHAUDES

<i>Ris de veau (argenteuil ou champignon)</i>	17,50 €
<i>Cassolette de noix de Saint-Jacques</i>	16,50 €
<i>8 escargots de bourgogne</i>	6,00 €

PLATS CHAUDS

MENU VEAU 17,50 €

Médailon de veau sauce girolle
Pomme de terre duchesse
Asperges en manteau de lard

MENU AGNEAU 18,00 €

Souris d'agneau confite au miel
Mille feuille de pomme de terre
Tian de légumes

MENU PINTADE 16,50 €

Suprême de pintade farce fine
Gratin dauphinois
Fagots d'haricots verts

MENU CHAPON 17,50 €

Filet de chapon et sa farce fine
Gratin dauphinois
Brioche aux pleurottes

MENU CAILLE 17,00 €

Caille farcie truffée
Rosace de pomme de terre
Champignons persillés

APÉRITIF COCKTAIL

<i>Pain surprise -fraicheur</i>	38,00 €
<i>-fromage</i>	32,00 €
<i>-charcuterie</i>	32,00 €

Canapés assortis (minimum 30 pcs) 1,20 €

Petits fours à chauffer (12 pcs minimum) 1,00 €

Mini Pan Bagnat 1,20 €

Club Sandwich 1,00 €

Panier de légumes crus (avec sauces) 17,90 €

Verrines assorties (minimum 18 pcs) 1,80 €

Mini burgers: boeuf ou poulet 1,80 €

BUFFET (14,90€ par pers, minimum 15 pers)
Hors période de Noel

Chiffonnade de jambon blanc et parme

Rôti de boeuf

Planche de cochonnailles

Terrine du chef

Rillettes

Crudités en accompagnement

OPTION BUFFET(entrée)

Saumon Bellevue

Pilons de poulet grillés

Filet mignon à la mangue

Magret fumé