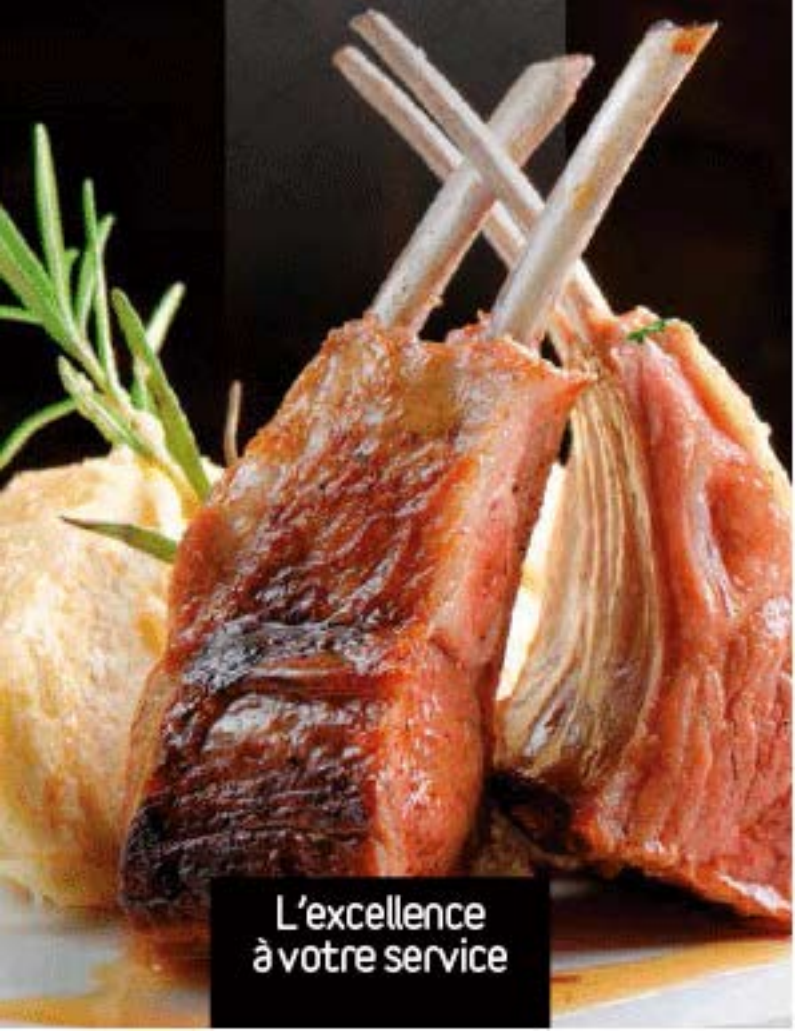




GHYSEL

TRAITEUR



L'excellence  
à votre service

## Apéritif

### Les Plateaux de Toasts Maison (saumon fumé, jambon cru ,œuf de caille....)

Plateau de 32 pièces 28.80 €

Plateaux de 40 pièces 34.80 €

### Pains surprise : 50 pièces

Charcuterie : rosette, jambon cru rillettes et jambon blanc 28.80 €

Mixte : Jambon blanc, Hollande, Saint Morêt et Salami 29.80 €

Fraicheur : jambon blanc, œuf, tomates, salade 31.80 €

Océan : Saumon fumé, tarama, crabe et thon 33.80 €

**Amuses bouches Chauds** 25.00 € / kgr

(Feuilleté saucisses, mini quiche, Palmier au comté, Feuilleté au Saumon fumé etc...)

Mini Brioche Escargots 6.90 € / La Douzaine

### Mini verrines froides

Plateaux de 15 pièces 21.00 €

Plateaux de 20 pièces 27.00 €

(saumon fumé, st jacques, mousse d'avocat crevettes grises etc..)

### Mini Verrines chauds

Plateaux de 15 pièces 21.00 €

Plateaux de 20 pièces 27.00 €

(Tartiflette, carbonnades, mini paupiette de saumon, etc...)

Mini Pan bagnat garnies 1.00 € /pièce

Navette garnie 0.95 € /Pièce

### Mignardises sucrées

(Mini éclairs, mini tartelette au citron, opéra, macarons etc...)

Plateaux de 15 pièces 14.25 € / le plateau

Plateaux de 20 pièces 17.50 € / le plateau

### Mini Warps au saumon fumé ou Poulet tandoori crudités

Plateaux de 15 pièces 18.00 € / le plateau

Plateaux de 25 pièces 28.00 € / le plateau

## Entrées :

### Entrées froides

Médailon de Saumon Rose en Bellevue (petite tomate au crabe)	8.70 €
Foie gras de Canard Maison confiture de figues et sa petite brioche	9.50 €
Tartare aux 2 Saumons	8.50 €
Cocktail de Saint Jacques et d'Ecrevisses a la Mandarine	9.90 €
Demi-Langouste en Bellevue	Prix selon cours
Marbré de Foie gras de canard et son magret fumé compote de Poires	7.80 €
Entremet de saumon Fumé	6.80 €
Tomate Poché « Surprise » (crevettes et petits légumes)	6.80 €

### Entrées Chaudes

Paupiette de Saumon rose sauce Champagne	8.50 €
Paupiette de Plie sauce Safrané et petits légumes	8.50 €
Cassolette de Saint Jacques sauce Velours	9.80 €
Caquelon de Ris de Veau servi avec ses asperges vertes	10.00 €
Croustillant d'Escargots aux Girolles	8.50 €
Cassolette de Homard et langouste sauce grand Veneur	13.00 €
Poêlée de Lotte aux asperges vertes et crevettes	15.50 €

### Plats consistant (avec 2 garnitures de saison comprise)

#### Bœuf

Pavé de Bœuf sauce Poivre 12.80 €

Filet de Bœuf sauce Périgourdine 15.50 €

#### Veau

Pavé de Veau aux Morilles 13.80 €

Grenadin de veau et caviar d'aubergine 11.50 €

Mignon de Veau sauce Aigre Doux 11.50 €

#### Agneau

Carré d'agneau en Croute d'Herbes sauce Velours 12.50 €

Gigot d'agneau sauce à l'ail confit 11.50 €

Souris d'agneau rôtie aux Saveurs sous bois 12.50 €

#### Volailles

Suprême de Pintadeau farci a la farce fine 9.50 €

Cuisse de canard confite a l'orange 9.20 €

Emincé de Volaille sauce Crèmeuse 7.50 €

Magret de canard rôti sauce aux framboises ou au poivre 12.50 €

Caille désossé en chemise au cœur Foie gras de canard sauce miel 13.50 €

#### Porc

Filet de Mignon de Porc aux Maroilles 8.50 €

Jambon d'York braisé sauce Madère 8.50 €

#### Garnitures possibles (2 choix par plats comprise)

Pommes dauphines, gratin dauphinois, Pomme de terre Macaire, Pomme de terre Tourentelle, flan de courgettes, Flan de Girolles, tomate provençale

Fagots d'asperges, timbale de riz basmati, Mini Brochettes de Légumes de saison,

Risotto Crémeux aux Champignons, Champignon farcie, Endives Braisés,

### Plats traditionnelles

Couscous (poulet, mouton, merguez)	8.50 € / Part
Semoule et légumes	
Carbonnades Flamandes cuisinés dans la tradition	8.50 € / Part
Pommes de terre Rôties, tomate provençale	
Cassoulet Maison Haricots blanc à la tomate (saucisse fumé, lard, saucisson a l'ail , francfort)	7.50 € / Part
Paëlla Royale (poulet, gambas, calmars cabillaud moules etc ....Riz	9.50 € / Part

### Buffets Froids :

10 personnes au Minimum

#### **Buffet le campagnard**

**14.50 € / Pers**

Terrine de Lotte et Saumon

Tomate Antiboise (au thon)

Charcuterie et viandes

(150 grs par personne)

Rosette, Salami, Mortadelle au Jambon, Roulade au Pistache, Terrine de campagne

Jambon a L'os et Roti de bœuf

Crudités : 250 grs par pers

Carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, Marseillaise, salade de Haricots verts au dès de comté Salade de Pâtes

Mayonnaise, Moutarde, Cornichons et Petits Oignons,

Dosette sel et Poivre

**Buffet le Rustique****17.00 € / pers**

Cascade de saumon fumé

Verrines de Cocktail de Crabe,

Charcuterie et viandes

(150 grs par personne)

Rosette, salami, Mortadelle de jambon,

Jambon de Bayonne, terrine de Campagnard,

Roti de Porc farcie aux Pruneaux et Roti de bœuf

Crudités : 250 grs par pers

Carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, Marseillaise, salade de Haricots verts au dès de comté, Salade de Pâtes

Mayonnaise, Moutarde, Cornichons et Petits Oignons,

Dosette sel et Poivre

**Buffet Le Maitre d'hôtel****21.00 € / pers**

Médailon de Saumon rose en Bellevue,

Tomate au crabe

Verrines de Saint jacques aux éclats de Mandarine

Langue Lucullus

Charcuterie et viandes

(150 grs par personne)

Jambon cru,

Roti de Veau farci a la Farce fine

Cote de bœuf

Rosette, Salami, Mortadelle au Jambon, Roulade au Pistache, Terrine de campagne

Crudités : 250 grs par pers

Carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, Marseillaise, salade de Haricots verts au dès de comté, Salade de Pâtes

Mayonnaise, Moutarde, Cornichons et Petits Oignons,

Dosette sel et Poivre

**Buffet Le Prestige****27.00 € /pers**

Foie Gras de Canard Maison Confiture de figues et sa petite brioche

Verrines de Tartare de 2 Saumons

Terrine de Homard en suprême

Charcuterie et viandes

(150 grs par personne)

Jambon Cru Serrano, Rosette, salami

Terrine de Poulet au Lard Mortadelle aux Olives

Roti de Bœuf, Gigot d'agneau cœur fondant de Morilles

Crudités : 250 grs par pers

Carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, Marseillaise, salade de Haricots verts au dès de comté, Salade de Pâtes

Mayonnaise Moutarde, Cornichons et Petits Oignons,

Dosette sel et Poivre

**Options fromages du Nord (Hollande ½ vieux, Roquefort, Brie de Meaux, Mont de cats )**

(Environ 120 grs par pers) carré de beurre,

**5.50 € / Pers****Desserts :****Croquebouches Maison** (4 choux par pers)**4.50 € / Part**

(Divers Présentations possible : Pyramide, Mont de choux, Chapelle, Seau à champagne

**Le traditionnel « Missel »****4.00 € / Part**

(aux framboises ou aux Fraises)

Tartes Maison aux fraises

**2.80 € / part**

Tarte Citron Meringuée

**2.80 € / part****Entremets Maison****3.00 € / part**

Le trois chocolats (biscuit chocolat, mousse chocolat noir , au lait et blanc)

L'Opéra (biscuit Joconde, crème au Beurre café, ganache Chocolat)

Le Frisson (biscuit chocolat, crème brûlée, crème légère caramel, vanille et Griottes)

Le Fraisier ou le Framboisier (Génoise crème mousseline, Fraises ou Framboises)

L'Armentéroise (biscuit amande, Croustillant Praliné, Mousse chocolat)

L'Arpajon (Biscuit Chocolat, Mousse Miel, Poires a la Cannelle, Mousse chocolat)

Le Bouton d Or (biscuit Macaron, Crémeux Nougat, Creme passion gelée de framboise)

La tour d'Ivoire (biscuit chocolat, Mousse chocolat blanc, Framboises)

*sur tous nos desserts une Inscription est possible (demander lors de la commande)*

#### **Notre boucher**

Vous propose ces viandes à Qualité supérieur

Du bœuf, de la Volaille, du Veau de l'Agneau et Roti farcis,

N'hésitez pas à nous commander,

#### **Adresse de Nos Magasins « GHYSEL boucher, Charcutier, Traiteur »**

65 Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny

59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

TEL 03.20.51.60.02

103 Rue du Général Leclerc

59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

TEL 03.20.78.04.87