A La Fine Assiette



TRAITEUR

PÂTISSIER

Serge Lécu et Fils

Maître-Artisan

UN CRÉATEUR-DÉCORATEUR POUR VOS BUFFETS FROIDS OU CHAUDS.

TOUTE UNE GAMME DE PRODUITS ET DE SERVICES POUR MARIAGES, RÉCEPTIONS, FÊTES FAMILIALES, SÉMINAIRES, VIN D'HONNEUR, REPAS D'AFFAIRES, BANQUETS...

Faites appel à un

Professionnel de la Gastronomie Française
qui s'engage à mettre en œuvre son savoir-faire,
et retrouvez chez vous la Qualité!

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU

UNE FORMULE VRAIMENT ADAPTÉE A VOTRE BUDGET.





...Un choix complet de plats et de formules adaptées votre budget.

de 50 à 700 couverts

Les Heloutés

Les veloutés, au choix, à base de crustacés, sont servis avec des croûtons d'ail

Les veloutés, au choix, à base de crustacés, sont servis avec des croûtons d'ail
Prix par personne, en euro
Crème de laitue
Velouté à la Dieppoise
Crème de Homard et Cerfeuil
Crème de Saint-Jacques
Bisque d'Ecrevisses
Velouté de Sole au Safran
Crème d'Endivettes
Crème à «la du Barry»
Velouté Ambassadeur
Velouté aux Cèpes
Crème de Faisan 2,40
Velouté d'Avocat
Crème de Champignons parfumés
Velouté de Courgettes & d'Aubergines au Safran
Velouté d'Epinards et son Emincé de Carottes
Velouté d'Asperges
Velouté au Potiron
Velouté d'Oseille
Crème d'Ail
Crème de Brocolis et Pois cassés au Curry2,10
Crème de Tomate Estivale
Crème de Cresson
Velouté au Roquefort
Crème de Saumon
The Thatuing Throider
TER THILEER STUIDER
Les Entrées Froides Elles sont présentées sur assiette, avec garnitures assorties.
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail4,95
Hur de Petits Légumes aux Langoustines <i>Sauce Cocktail</i>
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail.4,95Suprême de Magret de canard Farci au Foie Gras.8,00Homard en Bellevue.4,10Saumon Bellevue.4,10
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail
Hur de Petits Légumes aux Langoustines Sauce Cocktail

Les Entrées Chaudes

Elles sont présentées sur plats, en assiettes ou en cassolettes accompagnées de garniture

Prix par personne, en euro
Paupiettes de Saumon Fumé <i>aux Asperges Vertes</i> 6,35
Gratin de Crabe <i>en Feuilleté</i>
Bourse de Saumon au Champagne
Filet de Saumon Sauce aux Prunes
Cassolette de Champignons Gratinés
Saint-Jacques à la Nage aux Petits Légumes
Pavé de Saumon Farci Sauce Framboise
Turbot Poché Sauce Mousseline
Caille au Nid
Chausson de Foie gras à la Mangue
Feuilleté de Saint-Jacques à la Laitue de Mer
Brochette de Langoustine et de St-Jacques à la Nage9,20
Homard à l'Armoricaine
Demi-Langouste à la Normande
Croustades de Sole <i>Bercy</i>
Tourte d'Escargots à la Crème d'Ail
Raviolis de Turbot Sauce Ivoire Truffée
Boudin de Saint-Jacques Sauce Crevettes
Boudin de Homard Sauce Homard
Boudin de Fruits de Mer Sauce Citron
Millefeuille aux Deux Saumons Roses et ses Petits Légumes6,40
Six Escargots en Brioche à la Crème d'Ail
Chausson de Saint-Jacques aux Morilles
Couronne de Sole farcie, Homard et Saint-Jacques
Couronne de soie inicie, manuel et sum en qui
Suit Butain Mlancher at Hariban
Suite Entrées Chaudes et Froides
Saucisson de Canard Tiède aux Trompettes de la Mort6,40
Foie Gras d'Oie et Crème d'Avocat6,70
Cassolette de Ris de Veau6,40
Escargots aux Petits Lardons5,40
Tourte de Saumon aux Myrtilles
Hamburger de Foie Gras Chaud <i>aux Cèpes</i>
namourger de Foie Gras Chaud aux Cepes
Raviolis de Foie Gras
Millefeuille de Foie Gras <i>aux Pommmes</i>
Ris de Veau aux Pétales de Pomme de Terre
Ris de Veau aux Feuilles Vertes du Berry
Ris de Veau Braisés aux Cépes et aux Girolles8,25
Ris de Veau Poëlés et Brochette de Moules8,35
CO ONY
Nos Alnts

Les Plats

Ils sont présentés avec leurs 4 légumes compris

Rôti de Veau aux Deux Saumons Sauce Andalouse	10,90
Rôti de Veau en Brioche Sauce Suprême	9,20
Noix de Veau aux Airelles	
Noix de Veau à la Chartreuse et sa sauce Caramélisée	
Tournedos de Dinde aux Poires	
Cuisse de Canard Farci aux Cèpes	
Cuisse de Pintade Farci aux Morilles	

Magret de Canard aux Mangues
Pintadeau aux Pêches ou au Poivre Vert8,75
Pintadeau à l'Antillaise Sauce Rhum et à la Cannelle
Filet de dinde Farci aux Petits Légumes
Tournedos de Canard Farci à la Forestière et aux Epinard
Gigot d'Agneau Farci aux Cèpes Sauce coulis de Poireaux9,20
Filet Mignon à la Clémentine ou à la Banane Caramélisée
Jambon à l'Os Sauce Madère ou Porto ou Champagne
Filet Mignon de Porc Braisé à <i>l'Ananas</i>
Filet Mignon aux Raisins 12,00
Tournedos Rossini Sauce Périgourdine 16,50
Filet de Bœuf Maréchal 14,25
Filet de Bœuf <i>Marechai</i> 14,25 Filet de Bœuf <i>en Brioche</i> 15,00
Filet de Bœui en Briocne
May Muty Mharry
Nos Plats Chauds
Suprême de Canard <i>au Café</i>
Pintade <i>au Muscadet</i> 9,90
Noisette de Chevreuil <i>en Poivrade</i>
Cuisse de Canard <i>aux Cerises</i>
Pavé de Veau <i>au Camembert</i>
Cuisse de Canard Farci <i>aux Pommes</i>
Pintadeau à la Normande
Médaillon de Veau <i>au Concombre</i>
Veau Braisé à l'Orange
Râbles de Lièvre Farcis Sauce à la Betterave Rouge
Râble de Lapin et Queues de Langoustines
Poule Farcie Henri IV
Demi-Pigeonneau à l'Ail Roussi au Vinaigre à la Figue12,10
Petits Tournedos de Volaille Farcis aux Pointes d'Asperges11,45
Pavé de Veau Sauce camenbert
W C. 1
Tes Salades
Chèvre à Dorer <i>et sa Salade</i>
Galantine de Volaille
Ballotine de Volaille
Munster Flambé <i>et sa Salade</i>
Salade Rustique <i>au Jambon Fumé Chaud</i>
Chaud-froid de Dinde et sa Salade
A SUBSTITUTE OF THE CONTROL OF THE C
Terrine de Canard <i>en Croûte et sa salade</i>
Jambon à l'Os des Îles <i>et sa Salade</i>
Jambon des Ardennes et sa Salade
Spirale de Lièvre en Croûte <i>et sa Salade</i>
Beignet de Maroille sur Nantaise

Choix de Sauces pour vos Plats

Sauce Poivre vert Sauce Cardinal Sauce Champagne Sauce Robert Sauce au Roquefort Sauce Aigre Douce

Sauce Madère Sauce Bordelaise Sauce au Porto Sauce aux Baies Roses Sauce Sauternes Sauce Maltaise Sauce à la Clémentine

Sauce Maréchal Sauce Suprême Sauce Chasseur Auffet Royal 22€

Ruffet d'Entrées
Saumon Bellevue en médaillon
Terrine de Poisson Sauce Cocktaïl

Cascade de Saumon Fumée

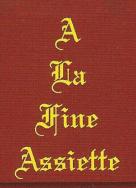
Assortiment de Pamplemousse et Demi Ananas ou Melon aux Fruits de Mer Cascade de Jambon des Ardennes

Jambon Lucullus
Terrine de canard et fruits
Galantine

Tomate au Thon Aspic de Fruits de Mer 5 variétés de Crudités

PLAT CHAUD NON COMPRIS

à composer vous même(voir intérieur du fascicule)



Serge Técu et Fils Depuis 1991

75/82, rue Roger Salengro 62740 FOUQUIERES-LES-LENS Tél. 03 21 70 33 51 / 03 21 42 67 63 www.alafineassiette.fr mail: alafineassiette@hotmail.fr



Nos Vins d' Honneur

Première formule 3€ par personne 2 petits-pains, 1 platsek aux pommes 1 beignet

Deuxième formule 4€ par personne 2 petits-pains, 1 platsek, 1 beignet 1 mini sucré, 1 mini chaud

Nos Pains Surprise

Pain surprise de 50 Toasts 34€

Pain surprise de 90 toasts 45€

Ils sont garnis de saumon fumé jambon Ardenne, mousse de crabe, fromages, et de charcuteries diverses

0.80 0.60

0.90 1€2 1€4 0.70 1€4

1€6 1.90 1€3 0.95

1€20

Tarife à l'unité

Tariis a i unite
Petit pain
Platsek
Beignet
Canapé prestige
Petit four salé quiche divers, mini pizza
Petit four sucré
Mini faluche
Minis ballotins fromagers fourrés
Crevette en chemise de pomme de terre
Mini bagnats poulet
Mini double cheeseburger
Mini hot dog
Mini kébab
Mini macarons salés
Brioche d'escargot
Brochette de fruits
Brochette de légumes
Brochette de saumon

Nos verrines	
Carpaccio de saumon	1€90
	2€
	1€80
	1€80
	1.90€
	1€80
	1€70
	Carpaccio de saumon Pressé de Saint-Jacques en carpaccio Carpaccio de boeuf Verrine de poulet au yaourt Verrine de poulet à la sauce safran Verrine de crevettes en verdure et coriande Verrine aux 4 légumes et sa mousse ciboulette Nos verrines de mousse de fruit et leurs cubes de fruits confis

Nos corbeilles de fruits

Pour 30 à 40 personnes pour 50 à 60 personnes pour 70 à 80 personnes pour 90 à 110 personnes 50€ 70€ 90€

120€



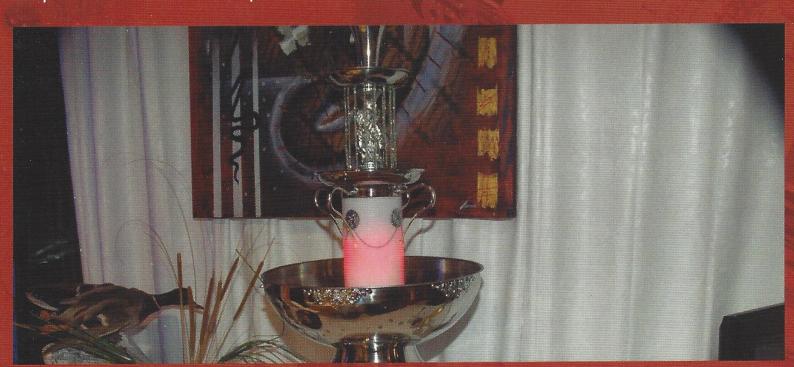


A la fine assiette c'est aussi la location de tables et de bancs en sapin 1 table de 6 personnes + 2 bancs 10€ de location

location de chambre froide 2m cube avec mono bloc du vendredi au dimanche 100€ livraison gratuite pour 10 km, au delà voir devis.

A la fine assiette c'est aussi le Restaurant Gastronomique de 10 à 40 personnes salle uniquement pour séminaires, réunions, repas d'affaires, et dînatoires.

Repas et boissons compris voir sur devis, et toute résérvation sous 48h.



Notre Auffet 1er Choix : 12€ Auffet Traditionnel

Six Variétés de crudités • Saumon Bellevue • Demi-Tomate/Thon • 2 Viandes au choix : Rôti de Porc ou de Bœuf ou poulet • 4 Variétés de Saucissonnades • 2 Variétés de Terrine • Les Condiments 2 Variétés de Sauce

Nos Pâtisseries

Fruits au choix

Fontaine N°13,00	Pâtisserie N°63,55
Fontaine N°23,35	Fontaine N°74,00
Fontaine N°33,70	

Fontaine N°43,70 Fontaine N°53,35	Fontaine N°9	
Le Trône pour Baptême4,00 Toutes nos Pâtisseries avec Photo pour Anniversaire de Mariage ou Autres3,70		

Nos Menus «Enfants»

Uniquement pour repas chaud

Nos Auffets Froids

Buffet "Classique" 14.80

8 Variétés de Crudités
Saumon Bellevue
Rouli de Jambon Lucullus
Tomate au thon
Rôti de Porc en Gelée
Rôti de Bœuf en Gelée
Poulet en Gelée
3 Variétés de Terrine, Condiments
Jambon des Ardennes
6 Variétés de Saucissonnades
Pâté en croûte

Buffet "Luxe" 19,60

3 Variétés de Sauce

10 Variétés de Crudités Saumon Bellevue Aspic de Fruits de Mer Demi-Tomate au Thon Rôti de Porc en Gelée Rôti de Bœuf en Gelée Poulet en Gelée
Gigot d'Agneau
Jambon des Ardennes
8 Variétés de Saucissonnades
4 Variétés de Terrine, Condiments
Galantine de Faisan ou Autre
Pâté en croûte

Buffet Rebond

4 Variétés de Sauce

9,00

Uniquement après un Repas Chaud Proposition uniquement valable pour un mariage réalisé par nos soins

5 Variétés de Crudités
Poulet en Gelée
Rôti de Bœuf
Saumon en Bellevue
Assortiment de Charcuterie
Un Fromage et son Beurre
Pain non compris
2 Variétés de Sauce

La Maison vous offre le Gâteau avec la Photo de votre Mariage en Pâte d'Amande

Pain non compris

 3 Fromages, *Beurre*, *Raisin*.....2,55 4ème Fromage, *en supplément* 0,65

Le Service en Salle n'est pas compris (voir devis avec Commercial)

A partir de 50 personnes, une soupe à l'Oignon Maison ou un Café vous sera offert.

Nos Buffets sont présentés avec la Décoration Complète : Présentoirs