



Collaborer avec nous, c'est s'assurer d'échanger avec une entreprise à taille humaine, créative, réactive et proche de vous.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts, frais, et au maximum locaux!

Nos formules

Plateau apéritif 3,90€/part

2 sortes de fromages, 7 sortes de charcuterie, olives farcies au fromage frais, poivrons farcis à la ricotta, gambas à l'ail

Plateau apéritif 2 personnes 9€80

2 sortes de fromages, 7 sortes de charcuterie, olives farcies au fromage frais, poivrons farcis à la ricotta, gambas à l'ail

Plateau raclette 8,50€/part

Assortiment de 5 variétés de charcuterie dressée sur plateau, accompagnée de 200g de fromage raclette (nature, fumée, poivre vert-baies rose, forestière, fleurs, ail-fines herbes...)

Plateau raclette royale 10€50/part

Assortiment de 5 variétés de charcuterie dressée sur plateau, accompagnée de 200g de fromage (Abondance, morbier, tomme aux fleurs, tomme de montagne)

Plateau fromages 3€90

Pour apéritif dinatoire ou fin de repas

Plateau charcuterie 3€50

Assortiment de 7 variétés de charcuterie dressée sur plateau 150g

Plateau pierrade 7,50€/part

Poulet, boeuf, filet mignon, champignons, poivrons

Plateau barbecue / Prix au poids

Saucisse, merguez, brochette de poulet ou brochette de boeuf





Pièces cocktails

4 pièces salés : 3,80€/pers

- Navettes noire charbon végétal ail & fine herbes
- Navette sésame mousse de saumon fumé
- Mini briochette foie gras girolles
- Mini binis Rillettes d'oie

(commande de 10 personnes minimum)

3 pièces sucrés : 3,30€/pers

- Mini tartelette citron
- Mini panna cotta, coulis de fruit
- Mini mousse chocolat

**Petits fours chauds : à partir de
1€10/pièce**

- Beignet de crevettes
- Samossa de boeuf
- Mini quiche saumon fumé ou lorraine
- Croustillon d'escargot
- Mini parmentier de canard confit à la papate douce

Pain surprise : 37,50€

(5 goûts au choix : paté foie gras girolles, rosette, jambon-beurre, rillettes, saumon ...)

(Nous consulter pour toutes commandes)

Menu enfant 7€50

Ficelle picarde
Nuggets de poulet panés
Pomme dauphine

Burgers

Le moderne 6€50

(Pain au charbon végétal, steak hachée, cheddar, salade, tomates, mayonnaise)

Le rustic 6€50

(Pain croustillant, steak hachée, cheddar, salade, tomates, sauce andalouse)

Le chicken 6€50

(Pain croustillant, steak de poulet, cheddar ou Ossau iraty, salade, tomates, mayonnaise)

Le ch'tis 6€90€

(Pain croustillant, steak hachée, Maroilles, salade, tomates, sauce andalouse)

Le graines 6€90

(Pain au graines de courges et potimarron, steak hachée, cheddar, salade, tomates, sauce Burgers)

Bols

Le bol savoyard 5€50

(Pain aux graines creuser, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon)

Le bol cocotte 4€30

(Pain creuser, jambon blanc, fromage, crème et œuf entier)

Les camembert rôtis

Présenter sur une planche et sa boîte 14€90
2 personnes en repas ou 4 personnes en apéritif
Camembert au lait cru à rôtir, sauce miel-thym, échalote
ou tomates confites, accompagné de pommes de terre,
charcuterie, pain et cornichons

Plats conviviaux

Blanquette de saumon 8,30€

Saumon, carottes, courgettes, sauce poisson accompagné de riz

Blanquette de veau 8,30€

Sauté de veau, carottes, champignons, sauce, accompagné de riz

Carbonnade flamande 7,90€

Boeuf mijoté à la bière brune, lard, pain d'épices, accompagné d'une purée de pommes de terre

Couscous 3 viandes 8,50€

Poulet, merguez, agneau, légumes frais, semoule

Tajine de poulet 7,50€

Poulet façon tajine aux fruits secs, sauce, semoule

Sauté de poulet au curry 6,50€

Sauté de poulet curry, riz pilaf

Lasagne de boeuf 6,50€

Lasagne de boeuf, sauce tomate maison, salade

Lasagne saumon épinard 7,90€

Lasagne de saumon, épinard

Parmentier de canard 6,90€

Confit de canard, purée de pommes de terre maison, chapelure, salade

Tartiflette 6,80€

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, salade

Poulet rôti fermier

12,80€/Kg



facebook

Desserts

*L'opéra chocolat 3€50
(Génoise maison, craquant et mousse au chocolat avec décor)*

*Le framboisier 3€50
(Génoise maison, framboises et mousse de framboise)*

*Le fraisier 3€50
(Génoise maison, fraises, crème vanille de juin à septembre)*

Les tartes à partir de 2,00€ la part :

*Tarte chocolat
Tarte au citron
Tarte citron- meringuée
Tarte aux pommes
Tarte Bourdaloue*

La mousse au chocolat 2€10

*Les tiramisus 2€10
(Goûts spéculos ou biscuit breton- coulis de fruits rouges)*

*Plateau de macarons
16,50€/15 pièces*

(Pour toutes autres demandes, nous consulter)



Afin de mieux vous servir nous vous invitons à commander de préférence, le mercredi avant midi pour les plats conviviaux et cocktails...

Commande la veille pour le lendemain, pour les burgers, bols, plateaux...

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 9h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30

Le dimanche de 9h00 à 12h30

(Les horaires peuvent varier pendant la pandémie)

Pour toutes réservations, merci de nous contacter

Messenger : au fil des saveurs

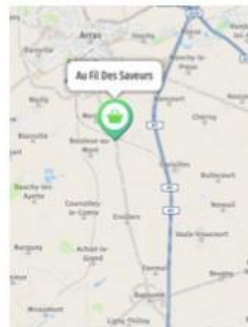
Téléphone : 03 61 11 54 25

ou directement en boutique

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous consulter, Maxime et Sandra vous reçoivent sur rendez vous afin d'établir un devis personnalisé.

Règlements acceptés

Espèces, Carte Bancaire, Chèques, Tickets restaurant, Carte déjeuner



Où nous trouver ?

*4 lotissement chemin de
Douai
62128 Boiry-becquerelle*

Tel : 03-61-11-54-25



facebook

