



**Choisissez votre bûchette !!**

Créée par notre Artisan -Pâtissier Yves Antoine Deherripon - Tourcoing

### L'Arlequin

Mousse pralinée amande, coulis de fraise et bonbons Arlequin, biscuit dacquoise nougat.

### La Coffee nuts

Crème allégée au café, biscuit noix, crémeux café, noix caramélisées.

### La Fleur des neiges

Mousse chocolat blanc, craquant chocolat, palet de framboise, moelleux chocolat

### La Croquantine

Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousseline noisette, moelleux chocolat, mousse chocolat

## Menu des Lutins 17.50€ TTC

Saumon fumé sur grand blinis

Ou Crêpe au fromage et jambon



Aiguillettes de Cabillaud en beignet

ou Roll de poulet au Bacon

Purée de butternut



## Carte Traiteur des Fêtes

**2024-2025**

**Traiteur « Un jour ...Autrement »**

Commandes et renseignements au 06.42.05.01.95

Ou par mail sur [contact@unjourautrement.com](mailto:contact@unjourautrement.com)

**Commandez !! jusqu'au 21/12 pour les commandes de Noël**

**Commandez !! jusqu'au 26/12 pour les commandes de Nouvel An**

Forfait livraison : Lesquin, Ronchin, Lille, Villeneuve d'Ascq : 15€

Livraison sur Tourcoing, Halluin, Roncq, Mouscron : 20€

**Livraison ou retrait (Lesquin) le 24/12 jusqu'à 15h,**

**Livraison ou retrait (Lesquin) le 31/12 jusqu'à 13h.**

**Fermetures les 25,26 et 27/12/2024 et 01,02/01/2025**



## Menu Saveurs des Fêtes

35.50€ TTC par personne

Gravelaxx de Dorade - 13.90€

Ou Petit pie de canard confit forestier sur embeurré de chou frisé- 13.90€



Rôti de Sanglier farci forestière – Sauce Tartufata – 20.90€

Ou Suprême de Volaille Pattes noires – Girolles clous – Sauce vin jaune – 20.50€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

### Menu végétarien 30.50€ TTC par personne

Fricassé de champignons et potimarron en Cassolette



Ragoût de Légumes hivernales à la truffe d'été



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

### Nos garnitures pour les plats chauds

Pressé de Rates au Beurre

Poêlée de mini choux de Bruxelles et Shitakés

Trio de carottes glacées



## Menu Dégustation

39.90€ TTC par personne

Médailon de Foie gras maison, sa compotée et sa brioche - 16,90€

Ou Saint Jacques panées – Juliennes de légumes – Curry et coco -15.90€

Ou Poêlée de Ris de Veau aux Champignons 16.90€



Filet de Biche - Comptée de choux rouges et cassis – 24.50€

Ou Suprême de Chapon aux Morilles et Porto – 21.90€

Ou Filet de Bar– Jus de Barigoule émulsionné et Coquillages- 22.50€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

### Mises en bouche apéritives

Trilogie de chinoiserries aux crevettes par 12 pièces 13.50€ ttc

Pain polaire Norvégien (saumon fumé, crabe, haddock et thon) 35.50€ ttc

Pain surprise végétarien 33.50€ ttc

Duo de 12 mini blinis (4 haddock fumé , 4 saumon fumé, 4 crabe) 17.80€ ttc

Mini cocktail 4 pièces froides 7.00€ ttc

(1 mini blinis saumon, 1 briochain au chèvre, 1 foie gras sur toast aux fruits, 1 foccacia italien)

Mini cocktail 4 pièces chaudes 8.20€ ttc

(1 Mini chou au Parmesan à la truffe, 1 Toast chèvre miel , 1 parmentier de canard, 1 mini st jacques beurre d'ail)