



ALEXIS DEPRET
Eurl Nord Aisne Traiteur
2 Place de l'église – 02500 Luzoir
Tél : 03-60-73-81-74
Mail : nordaisne.traiteur@gmail.com

Apéritifs :

<i>Canapés variés (5 par convive)</i>	4.50€
<i>Petits fours salés (4 par convive)</i>	4.00€
<i>Navettes assorties (5 par convive)</i>	5.00€
<i>Pain surprise 50 toasts</i>	30.00€
<i>Pain surprise 70 toasts</i>	35.00€

Les veloutés :

<i>Velouté aux pointes d'asperges</i>	3.50€/pers
<i>Velouté forestier</i>	3.50€/pers
<i>Velouté de potiron</i>	3.50€/pers

Les entrées froides :

<i>Terrine de noix de saint Jacques sauce aigrelette</i>	6.00€/pers
<i>Avocat au cocktail de crabe et crevettes</i>	6.00€/pers
<i>Coquille de saumon à la parisienne</i>	8.00€/pers
<i>Filet de saumon Bellevue</i>	9.50€/pers
<i>Salade de saumon fumé & gambas</i>	9.90€/pers
<i>Assiette de la baltique</i> (Saumon fumé, saumon mariné, gambas)	9.90€/pers
<i>Foie gras de canard à l'ancienne</i>	10.50€/pers
<i>Salade Périgourdine</i> (Foie gras & magret de canard, gésiers confits)	12.50€/pers
<i>Assiette terre & mer</i> (Duo de foie gras & saumon fumé)	13.50€/pers
<i>Assiette folle nordique</i> (Saumon fumé, saumon mariné, saumon frais, gambas)	14.00€/pers
<i>1/2 langouste à la parisienne</i> (Stock limité)	22.00€/pers

DATE LIMITE DE RESERVATION :

LE 18 DECEMBRE POUR NOEL

**

LE 26 DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN

**

PRIX A EMPORTER,

Les entrées chaudes

<i>Bouchée à la reine</i>	5.50€/pers
<i>Boudin Blanc & pomme miellée, sauce périgourdine</i>	6.50€/pers
<i>Escargots de bourgogne (la douzaine)</i>	8.50€/pers
<i>Pavé de loup sauce Ostendaise</i>	8.50€/pers
<i>Coquille Saint Jacques au Noilly</i>	9.00€/pers
<i>Filet de dorade au coulis d'écrevisse</i>	8.50€/pers
<i>Filet de lotte sauce américaine</i>	12.00€/pers
<i>Petite nage de noix de Saint Jacques, coulis de poireaux, blinis au saumon fumé</i>	13.00€/pers

MENUS DE FETES 2025/2026

Les plats & leurs garnitures :

<i>Jambon braisé sauce Madère</i>	<i>11.50€/pers</i>
<i>Civet de chevreuil sauce grand veneur</i>	<i>11.50€/pers</i>
<i>Suprême de pintadeau forestier</i>	<i>13.50€/pers</i>
<i>Pintadeau aux éclats de framboises</i>	<i>11.50€/pers</i>
<i>Civet de sanglier façon chasseur</i>	<i>13.00€/pers</i>
<i>Filet mignon flambé au cognac ou sauce Avesnoise</i>	<i>11.50€/pers</i>
<i>Cuisse de canard aux morilles</i>	<i>11.50€/pers</i>
<i>Filet de marcassin sauce poivrade</i>	<i>12.50€/pers</i>
<i>Chapon fermier aux parfums de truffes</i>	<i>14.00€/pers</i>
<i>Magret de canard au poivre vert</i>	<i>15.50€/pers</i>
<i>Dos de cabillaud sauce homardine</i>	<i>14.00€/pers</i>
<i>Tournedos aux 2 poivres ou sauce Avesnoise</i>	<i>17.50€/pers</i>
<i>Souris d'agneau au jus de thym</i>	<i>17.50€/pers</i>
<i>Filet de veau à la crème de whisky</i>	<i>18.50€/pers</i>

Les desserts :

<i>Tartelette façon tatin</i>	<i>3.50€/pers</i>
<i>Bûchette pralinée</i>	<i>4.50€/pers</i>
<i>Dôme aux fruits rouges</i>	<i>4.50€/pers</i>
<i>Mignardises (5 / pers)</i>	<i>4.50€/pers</i>

Détail des garnitures pour les plats chauds pour le 24/12/25 et 25/12/25 :

Gibier : Pomme aux aïrelles et pomme de terre reconstituée à l'ancienne.

Pour les autres plats : Tomate forestière, pomme de terre reconstituée à l'ancienne et flan de courgettes.

Détail des garnitures pour les plats chauds pour le 31/12/25 et 01/01/26 :

Gibier : Poire aux aïrelles et gratin dauphinois

Pour les autres plats : Tomate provençale, gratin dauphinois et fagot de haricots verts.

MENU A 22,50€**Velouté au choix (supplément de 3.50€)**

Boudin blanc et sa pomme miellée ou bouchée à la reine ou terrine aux noix de Saint Jacques sauce citron vert ou coquille de saumon à la parisienne (+2€)

Jambon braisé sauce Madère ou Pintadeau aux senteurs de framboises ou filet mignon flambé au cognac ou civet de chevreuil grand veneur

Dessert au choix**MENU A 35.00€**

Foie gras de canard à l'ancienne et son chutney de figues Ou Filet de saumon en Bellevue

Pavé de loup sauce Ostendaise et son feuilleté

Civet de chevreuil sauce grand veneur

Ou

Suprême de pintadeau forestier

Ou

Filet mignon sauce Avesnoise

Dessert au choix**MENU ENFANT A 14.00€****Cornet de jambon ou ballotine de volaille**

Aiguillettes de volaille sauce crème et sa garniture

Bavarois fraise ou chocolat**MENU A 44.00€****Assiette folle nordique**

(Saumon fumé, saumon mariné, saumon frais, gambas)

Ou assiette terre et mer

(Duo de foie gras et saumon fumé)

Fricassée de Saint Jacques et Gambas à la crème de langoustine

Chapon fermier aux parfums de truffes

Ou

Filet de marcassin sauce poivrade

Ou

Magret de canard aux morilles

Ou

Dos de cabillaud sauce homardine

Dessert au choix