



**ALEXIS DEPRET**

**Eurl Nord Aisne Traiteur**

**2 Place de l'église – 02500 Luzoir**

**Tél : 03-60-73-81-74**

**Mail : nord.aisne.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 aigrette</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 &amp; gambas</i>	9.90€ / pers
<i>Assiette de la baltique</i> <i>(Saumon fumé, saumon mariné, gambas)</i>	9.90€ / pers
<i>Foie gras de canard à l'ancienne</i>	10.50€ / pers
<i>Salade Périgourdine</i> <i>(Foie gras &amp; magret de canard, gésiers confits)</i>	12.50€ / pers
<i>Assiette terre &amp; mer</i> <i>(Duo de foie gras &amp; saumon fumé)</i>	13.50€ / pers
<i>Assiette folle nordique</i> <i>(Saumon fumé, saumon mariné, saumon frais, gambas)</i>	14.00€ / pers
<i>1/2 langouste à la parisienne</i> <i>(Stock limité)</i>	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 &amp; 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**

# ALEXIS DEPRET

## Eurl Nord Aisne Traiteur

### 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>

### 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*

### 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 airelles 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 airelles et gratin dauphinois

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

### 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*