

BUFFET DINATOIRE

(19,90€ par pers, minimum 15 pers)
10 articles au choix dans la liste ci dessous

- Pain surprise (64 pièces)
- Club sandwich
- Gaspacho
- Tempura de gambas *
- Nems *
- Mini Pan Bagnat au thon / Filet américain
- Panier de légumes crus
- Croquettes au jambon *
- Mini Burgers (boeuf)
- Verrines assorties salées
- Coupes fraîcheur
- Cassolettes de Saint Jacques *
- Cassolettes de Gambas *
- Cassolettes de moules à l'ail *
- Pitta effiloché de porc *
- Duo de saumon façon lobster rolls
- Pulled chicken pickles

Pour le dessert, nous consulter

* = article à réchauffer

VANDELANOITTE

La maison Vandelanoitte vous accueille au sein du plus vieux commerce Mouvallais et vous propose de découvrir ses spécialités de boucherie, charcuterie et traiteur.

Nous assurons l'organisation de vos réceptions privées et professionnelles.

HORAIRES

Lundi	Fermé
Mardi	8h30 - 12h45 - 15h30 - 19h00
Mercredi	8h30 - 12h45 - 15h30 - 19h00
Jeudi	8h30 - 12h45 - Fermé
Vendredi	8h30 - 12h45 - 15h30 - 19h00
Samedi	8h30 - 13h00 - 15h30 - 19h00
Dimanche	9h00 - 13h00 - Fermé

Appelez nous au

03 20 26 03 25

140 rue de Roubaix

59420 Mouvaux

traiteurvandelanoitte@gmail.com

Suivez nous sur Instagram @boucherie.vandelanoitte

Menu



VANDELANOITTE

www.philippevandelanoitte.com

ENTRÉES FROIDES

<i>Demi-langouste</i>	17,50 €
<i>Darne de saumon et ses légumes</i>	12,00 €
<i>Langue lucullus</i>	14,90 € les 100g
<i>Foie gras de canard maison</i>	14,90 € les 100g
<i>Cochon de lait farci</i>	4,50 € les 100g

ENTRÉES CHAUDES

<i>Ris de veau (asperges ou champignons)</i>	17,50 €
<i>Timballe de St Jacques et queue d'écrevisse</i>	16,50 €
<i>Escargots de bourgogne</i>	6,00 €

PLATS CHAUDS

MENU VEAU 17,50 €

Pavé de veau du limousin sauce aux trompettes de la mort
Gratin dauphinois
Flan de légumes

MENU PINTADE 16,50 €

Suprême de pintade farcie truffée au calvados
Millefeuille de pomme de terre
Fagots de haricots verts

MENU CHAPON 17,50 €

Cuissot de chapon et sa farce fine sauce aux cèpes
Gratin dauphinois
Fagot de haricots verts

MENU CAILLE 17,00 €

Caille farcie aux shiitakes
Sauce au vin
Pomme duchesse
Asperges lardées

APÉRITIF COCKTAIL

<i>Pain surprise -fraicheur</i>	38,00 €
<i>-fromage</i>	32,00 €
<i>-charcuterie</i>	32,00 €
<i>Petits fours * (12 pcs minimum)</i>	1,20 €
<i>Mini Pan Bagnat thon / filet américain</i>	1,20 €
<i>Club Sandwich</i>	1,20 €
<i>Panier de légumes crus (avec sauces)</i>	17,90 €
<i>Verrines assorties (minimum 18 pcs)</i>	1,80 €
<i>Mini burgers boeuf / poulet *</i>	1,90 €

* = article à réchauffer

BUFFET (14,90€ par pers, minimum 15 pers)
 Hors période de Noël

Chiffonnade de jambon blanc et parme
Rôti de boeuf
Planche de cochonnailles
Terrine du chef
Rillettes
Crudités en accompagnement