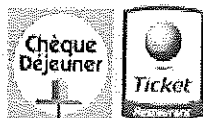


Entrées chaudes

Jambon	
Porto/Madère	7,50 €
Coquille St-Jacques	4,20 €
Fricassée de queues d'écrevisses	6,80 €
Cassolette de ris de veau aux Morilles	6,80 €
Crêpe au jambon à la crème.....	3,20 €
Boudin blanc "Traiteur"	19,80 €/kg
Escargots "Maison" la douzaine.....	6,95 €
Bouchée à la reine à l'ancienne	3,20 €
Cassolette de Saint-Jacques	6,80 €
Croustade de ris de veau aux Morilles	5,80 €
Filet de sole en bouquet sauce langoustine avec accompagnements	8,50 €

Tarifs valables
pour Noël et Nouvel An



Entrées froides

Médailillon de foie gras sur plat	8,50 €
Médailillon de saumon avec sa garniture sur plat	6,80 €
Coquille de saumon	4,20 €
Saumon fumé sur plat accompagné de sa tamara....	7,50 €
1/2 Homard garni sur plat	8,95 €
Lucullus de Valenciennes avec son confit d'oignons	8,50 €

-20 % sur la farce
avec l'achat
d'un chapon des Landes
ou d'une volaille fermière

**PENSEZ À COMMANDER
NOTRE
PAIN SURPRISE MAISON
(50 PIÈCES)**

Ne pas tenir compte des prix
indiqués sur notre brochure
pendant la période des fêtes.

Impimerie - Marnes 03 27 85 11 00 - Ne pas tenir sur la vente publique

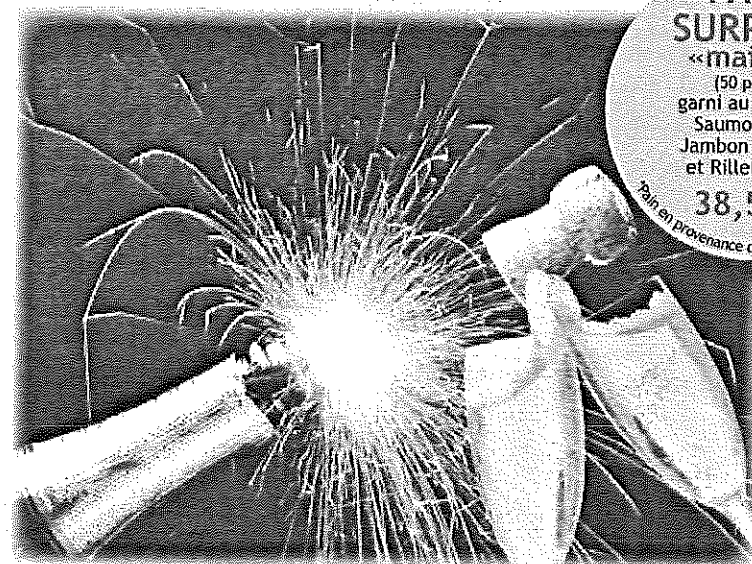
Tarifs Menus Noël et Nouvel An 2018

Maison PETIT-POLVENT

Depuis 1959

En préparant vos fêtes 2018
Retour à la tradition, aux fabrications artisanales de qualité !

Tous nos produits sont « maison »
Uniquement 12 plats cuisinés pour vos fêtes
à prix spéciaux « fêtes »



PAIN*
SURPRISE
« maison »
(50 pièces)
garni au foie gras
Saumon fumé
Jambon de Ligny
et Rillettes d'oie

38,50 €

* Pain en provenance du boulanger du village

VOLAILLES FERMIERES (pensez à commander)

FOIE GRAS "MAISON"

Boudin blanc 19,80 € le kg

Escargots "maison" 6,95 € la douzaine

56, rue du Moulin - 59191 LIGNY EN CAMBRESIS

03 27 85 24 32

petitpolvent@orange.fr - www.petitpolvent.com



1 BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE
OFFERTE
pour l'achat d'un menu
pour 2 personnes

Menu Flocon
22,95 €
par personne

Mise en bouche

Petits boudins blancs "traiteur" (4/pers.)
ou
Plaisirs salés (3/pers.)

Entrée

Coquille Saint-Jacques au Jurançon
accompagnée de sa julienne de légumes
ou
Boudin blanc "traiteur"
avec sa pomme fourrée au confit d'oignons
ou
Bouchée à la reine
fabrication à l'ancienne

*Plat**

Dinde fermière farcie
avec sa sauce forestière
ou
Civet de Marcassin Forestier
ou
Porcelet braisé de la ferme
aux parfums de cèpes

Pause fraîcheur
(salade non fournie)

Véritable galantine "année 60"

Soufflet au fromage

* un méli-mélo de légumes et de mousseline
accompagnent vos plats

Pour les 2 menus :
repas pour 2 personnes minimum

ATTENTION : Tarifs valables pour Noël et Nouvel An - Uniquement 12 plats cuisinés pour les fêtes, prix spéciaux "fêtes".

1 BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE
OFFERTE
pour l'achat d'un menu
pour 2 personnes

Menu Etoilé
28,95 €
par personne

Mise en bouche

Petits boudins blancs "traiteur" (4/pers.)
ou
Plaisirs salés (3/pers.)

Entrée

Foie gras "maison" au Sauternes
ou
Saumon fumé à la ficelle "maison"
au sel de Guérande et son Tamara
ou
Cassolette de Saint-Jacques au Jurançon
avec sa julienne de légumes
ou
Cassolette de ris de veau sauce morilles

*Plat**

Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur
et sa poire au vin
ou
Rôti de chapon des Landes sauce Morilles
ou
Magret de canard sauce Grivoise
ou
Carré de veau aux éclats de Morilles

Pause fraîcheur
(salade non fournie)

Veau farci de nos bocages
ou
Jambon cru de Ligny
ou

Véritable galantine «année 60»

Soufflet au fromage

Plats avec légumes et mousseline

Rôti de chapon des Landes,
sauce Morilles 11,50 €

Gigot d'agneau
à la fleur de thym 9.90 €

Gigue de chevreuil,
sauce grand veneur 11,50 €

Carré de veau
aux éclats de Morilles 12,50 €

Magret de canard,
sauce grivoise 10.50 €

Civet de marcassin
forestier 9.50 €

Dinde fermière et sa farce fine
sauce forestière 9.50 €

Cuissot de porcelet braisé
aux parfums de cèpes 9.50 €

Pintadeau
au poivre vert 8.00 €

Jambon
Porto/Madère 8,50 €

Chateaubriand façon Rossini
(filet de bœuf) 12,50 €

Gigolette de caneton
aux parfums d'orange 9,50 €

