

FOIE GRAS

Mille-feuille de Foie Gras, Chutney de Figues	5.10 €
Trésor de Foie Gras	
Foie Gras en Brioche, Pomme Cannelle	5.30 €
Foie Gras entier Nature, Feuilletage aux Airelles	5.90 €
Lucullus de Foie Gras, gelée de Gascogne	5.90 €

ENTREES FROIDES

Filet de Rouget en portefeuille, Œuf Mollet	4.90 €
Saumon Fumé Maison et ses toasts	6.80 €
Assiette Nordique	6.90 €
Saumon fumé, saumon mariné, œufs de truite, Cocktail crevettes, pain suédois	
Composition Autour des Produits de la mer	7.30 €
Queues de crevettes en persillade, St Jacques, Chair de crabe, Gambas, Œuf de caille, Tartare Baltique, Toasts	
Langouste Bellevue	17.50 €

ENTREES CHAUDES

Trio de Boudins Blancs Et pomme fruit en brochette	3.90 €
Roulé de Jambon forestier au Banyuls	4.40 €
Douzaine d'Escargots	5.80 €
Cassolette de ris de veau aux Morilles	9.30 €



ENTREES CHAUDES POISSON

Coquille St Jacques	4.70 €
Rosace de Joue de Loup au Pesto	5.90 €
Cassolette de St Jacques et Ecrevisses	6.00 €
Eventail de Saumon, Graine d'œillettes, Mousseline citron	6.70 €
Brochette de Lotte et Involtinis (Roulé de jambon et fromage frais)	8.20 €
Langouste Thermidor	17.50 €



PLATS CUISINES, LA PARTE AVEC LES LEGUMES

Noix d'Agneau, Confit de tomate à la provençale	6.20 €
Aiguillettes de Canard Orloff Réduction échalotes, sauce vin du Poitou	6.50 €
Filet de Canard fourré au Foie Gras Crémée de Champignons	6.90 €
Chapon, farce aux marrons, sauce poulette	7.10 €
Dos de Cerf, Poêlée de poires, sauce Grand Veneur	8.00 €
Filet d'Autruche pointes d'asperges, sauce Asperges	8.00 €
Filet de Bœuf aux Pleurotes, sauce aux Pleurotes	8.30 €
Filet Mignon de Veau aux Girolles, sauce aux Girolles	9.10 €

LES LEGUMES

Dôme Dauphinois, Pois Gourmands, Tomate Grappe



FROMAGES

1.00 € PIECE

Brochette de Trois Fromages (Comté, Brie, Mimolette)
Maroilles en feuille de brick
Neufchâtel fondu sur brioche au Cumin

BUCHES

2.70 € LA PART

Bûche Café aux Noix Caramélisées
Bûche Pralin aux Amandes Grillées
Bûche Choco-Pistache aux Griottes Amarena

GATEAUX

2.70 € LA PART

Entremets Mousseline Mûres-Framboises
Tutti Frutti
Pavé Chocolat Vanille



COCKTAIL SALES

Mini Tartelette apéritif, la pièce	0.40 €
Bouchée Fromagère, la pièce	0.60 €
Canapés Froids, la pièce	0.90 €
Bouchée croustillante d'escargot, la pièce	1.10 €
Verrine Cocktail, la pièce	1.10 €
Pain surprise nordique (30 pièces)	20.50 €
Pain surprise aux céréales (60 pièces)	29.90 €

COCKTAIL SUCRES

Choco-Trésor (chou choco-noisette), la pièce	0.50 €
Mignardise, la pièce	0.70 €
Macaron Couleur, la pièce	0.70 €
Verrine sucrée, la pièce	1.10 €

MENU « MERRY CHRISTMAS »

3 Toasts Chauds
Filet de Rouget en portefeuille
Trio de Boudins Blancs et pomme fruit en brochette
Sorbet Poire
Chapon, farce aux marrons, sauce poulette
Garniture de Légumes
Fromage au choix
Dessert au choix
PRIX NET : 22.40 €

MENU « JOYEUX NOËL »

3 toasts chauds
Mille-feuille de Foie Gras, Chutney de Figues
Cassolette de St Jacques et Ecrevisses
Sorbet Poire
Aiguillettes de Canard Orloff
Garniture de Légumes
Fromage au choix
Dessert au choix
PRIX NET : 24.10 €



MENU « FELIZ NAVIDAD »

3 toasts chauds
Composition Autour des Produits de la mer
Cassolette de ris de veau aux Morilles
Sorbet Poire
Filet de Bœuf aux Pleurotes
Garniture de Légumes
Fromage au choix
Dessert au choix
PRIX NET : 31.40 €

BUFFET FROID



3 Canapés Froids
ص
Mille-feuille de Foie gras, Chutney de Figues
ص
Les poissons
Bouchée de St Jacques
Médailillon de Saumon Rose aux Ecrevisses
Bouquet, Cocktail de crevettes, Tomates
Œuf Mollet, Perles marines
ص

Les viandes

Rôti de Bœuf au cerfeuil
Roulé de dinde aux pistaches
Jambon blanc, Jambon cru
Filet de Porc aux pruneaux
Pâté à l'ancienne, Saucisson sec
Sauces : Cocktail, Curry, Tartare
ص

Les crudités

Brunoise de Légumes, Salade Piémontaise
Céleri rémoulade, Salade coleslaw
Carottes râpées, Taboulé
ص

Plateau de Fromages

ص

Les desserts

Entremets Mousseline Mûres-Framboises
Bûche Pralin aux Amandes Grillées
Choco-trésor
ص

PRIX NET : 30.00 € / pain inclus

[Pour 15 personnes minimum : 15 pers x 30 € = 450 €]



LE SCALAIRE
cuisinier traiteur

RÉVEILLONS 2011



Amiens

12 rue Flatters,
03 22 92 75 46

Roye

10 rue d'Amiens,
03 22 88 17 25

Andechy

1 rue de l'Église,
03 22 37 46 05