Spécial Noël & Nouvel An

Afin de mieux vous servir, nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes au plus tard

Pour **Noël** le samedi **19** décembre

Pour le **Nouvel An** le samedi **26** décembre

NOS HORAIRES D'OUVERTURE :

JEUDI 24 décembre 2020
Ouverture non-stop
de 8 h 30 à 18 h

JEUDI 31 décembre 2020
Ouverture non-stop
de 8 h 30 à 18 h

Fermetures exceptionnelles :
Vendredi 25 décembre 2020
Vendredi 1er janvier 2021

LA MAISON
LESTOQUOY

BOUCHERIE ◆ CHARCUTERIE
TRAITEUR ◆ VOLAILLER

1366, route nationale
Le Nouveau Jeu
59710 MERIGNIES
Tél. 03 20 61 43 74

&

6 Place Clemenceau
59283 RAIMBEAUCOURT
Tél. 03 27 80 11 21

Vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

MISES EN BOUCHE

Assortiment de divers petits fours ..... 32,00 € /kg
Assortiment de mini lunch ..... 1,00 € /pce
Pain surprise charcuterie ..... 34,00 € /pce
Pain surprise Poisson ..... 36,00 € /pce
Mixte cocktail dinatoire ..... 7,00 € /pce
Plateau surprise apéritif LESTOQUOY ..... 6,50 € /pers.
Plateau surprise charcuterie ..... 6,50 € /pers.

ENTRÉES FROIDES

Médaillon de foie gras ..... 10,00 € les 100 g
Langue Lucullus ..... 60,00 € /kg
Coquille de saumon ..... 4,50 € /pce
Véritable pâté croûte façon LESTOQUOY ..... 28,00 € /kg
Ananas aux crabes ..... 5,00 € /pce
Avocat aux crabes ..... 3,50 € /pce

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau) ..... 4,80 € /pce
Vol au vent volaille (poule) ..... 3,50 € /pce
Coquille St-Jacques ..... 6,90 € /pce
Boudin blanc champagne Maison ..... 18,90 € /kg
Boudin blanc au champagne et aux truffes Maison ..... 26,00 € /kg
Croustillant de chèvre aux pommes ..... 3,90 € /pce
Feuilleté de foie gras pommes calvados ..... 6,50 € /pce
Feuilleté de saumon ..... 6,50 € /pce
Escargots ..... 6,50 € la douzaine

VIANDES CUISINÉES (AVEC GARNITURE)

Suprême de pintade aux pommes ..... 9,80 € la part
Magret de canard aux poivres ..... 9,80 € la part
Filet mignon orloff sauce à la bière de Noël ..... 9,80 € la part
Pavé de saumon sur fondues de poireaux ..... 9,80 € la part
Filet de lièvre aux champignons des bois ..... 9,80 € la part

VOLAILLES DE NOS RÉGIONS

Chapon ..... 14,90 € /kg
Dinde ..... 12,80 € /kg
Poularde ..... 14,90 € /kg
Pintade chaponnée ..... 15,90 € /kg
Cannette ..... 10,00 € /kg
Canard ..... 9,80 € /kg
Magret de canard ..... 20,80 € /kg
Cuisse de canard ..... 12,90 € /kg
Pigeon ..... 25,00 € /kg
Caille ..... 16,80 € /kg
Oie fermière ..... 15,80 € /kg
(Les volailles peuvent être cuites par nos soins ..... 10,00 €)

VOLAILLES FARCIES

Rôti de pintade cèpes bolets ..... 28,00 € /kg
Rôti de pintade pommes caramélisées ..... 28,00 € /kg
Ballotin de chapon farci, figue foie gras ..... 28,00 € /kg

VIANDES

Filet de bœuf ..... 39,90 € /kg
Gigot d'agneau ..... 22,80 € /kg
Filet mignon de porc ..... 17,80 € /kg
Filet mignon de veau ..... 42,00 € /kg
Porc Orloff ..... 13,90 € /kg
Veau Orloff ..... 29,90 € /kg
Filet mignon ardennais ..... 19,80 € /kg
Rôti de porc à l'ananas ..... 14,90 € /kg
Rôti de veau à l'abricot ..... 32,50 € /kg
Plateau pierrade ..... 9,80 € /pers.
200 gr. de viande par personne (poulet, porc, veau, boeuf, agneau)

GARNITURES

Gratin dauphinois ..... 12,80 € /kg
Endives braisées ..... 7,80 € /kg
Pommes de terre croquettes ..... 8,50 € /kg
Pommes de terre reconstituées ..... 2,80 € /pce
Clafoutis de légumes maison ..... 3,00 € /pce
Crumble de légumes ..... 3,00 € /pce
Fagots haricots vert et son lard fumé ..... 2,00 € /pce

Nom : .....

Ville : .....

Tél. : .....

BON DE COMMANDE

Quantité	Désignation de la marchandise

☐ **Préparation pour Noël**

☐ **Préparation pour le Nouvel an**