

Les potages.

Crème Du Barry.

Potage Julienne d'Arblay. 4.10 €

Velouté d'asperges

Les entrées froides.

Salade gourmande à la gersoise. 8.70 €

Le duo de saumon et flétan fumé, et sa petite sauce crémeuse. 9.90 €

Salade folle d'écrevisses, magret fumé et haricots verts, au xérès. 8.60 €

La terrine de gibier, sa petite salade à l'orange. 6.90 €

L'assiette de foie gras, marbré aux figues. 11.60€

Le tartare aux deux saumons. 8.10 €

Les entrées chaudes.

Feuilleté de fruits de mer, sauce des homardiens 6.90 €

Ris de veau en croûte aux champignons et porto. 11.20 €

Trilogie océane au Noilly Prat, sa julienne de légumes. 6.90 €

Médaille de filet de sole sauce champagne sur lit végétal. 11.10 €

Tarte fine au saumon fumé et poireaux. 6.10 €

La tarte feuilletée tomate et chèvre. 5.80€

Trou normand glacé : 3.70 € (nous consulter)

Les plats.

Jambon à l'os au miel et ananas. 10.10 €

Magret de canard au vieux banyuls. 13.60 €

Filet mignon de porc à la dijonnaise. 11.10 €

Filet de bœuf aux cèpes. 15.10 €

Suprême de pintadeau aux pommes et Calvados. 11.40 €

Médailles de lotte, tombée de poireaux crévés. 13.90€

Pavé de saumon au beurre d'agrumes. 11.60 €

Tendre de veau confit, crème d'asperge verte. 15.40 €

Souris d'agneau, fleur de thym. 15.40 €

Demi-coquelet aux raisins. 12.90€

Pavé de cerf, sauce framboise. 14.90€

Les fromages

Plateau de fromages «Philippe Olivier»

Ecrin de verdure aux noix et pains spéciaux. 4.30 €

Chèvre chaud sur pain d'épice, sa verdure et pignons de pin. 4.10 €

Les desserts.

Le buffet de gâteaux. 4.40 €

Le buffet de pâtisseries. 3.80 €

Le buffet de verrines sucrées. 3.80 €

Notre fontaine de champagne Selon le nombre de vos convives, nous consulter.

Les cafés

Le traditionnel 1.20 €

Accompagné de mignardises 3.70 €

Vin d'honneur/Lunch/Réception.

Le royal

2 navettes/3 Mignardises/2 Amuse-bouche/2 Verrines

« Le Charles Pelletier » La bouteille pour 3 pers.

Coca Cola/Jus d'orange/eau à volonté.

15.40 €.

Le princier

2 Navettes/2 Mignardises/2 Amuse-bouche/2 Verrines

10.30 €.

Les traditionnels

2 Navettes/2 canapés/2 Amuse-bouche/2 Verrines.

Ou

3 Navettes/2 Amuse-bouche/3 Mignardises.

9.60 €

La formule « Royal » comprend le service, le nappage et le dressage par nos soins.

Possibilité de «petits-chauds» sur plancha, cuits devant vous, au choix :

Poulet Mariné/ Pruneaux au bacon/ Crevettes ananas.

Sur petits pics : 0.90 €les 2 pièces.

Pain surprise 40 toasts: 32.90 €.

Canapés les 12 : 13.90 €.

Canapés chauds les 12 : 13.40 €.

Navettes les 12 : 14.70 €.

Verrines les 12 : 14.70 €.

Mignardises les 12 : 13.40 €.

Mini club sandwich les 12 : 9.80€

Tapas sur pain facaccia les 12 : 13.70€

Mini buns les 12 : 11.90€ Choux terre et mer les 12 : 13.90€

Mini baggels les 12 : 13.90€

Au souvenir d'un moment agréable se mêle souvent  
Celui du palais et de l'œil. Que vous organisiez une rencontre à  
caractère professionnel, familial ou amical, vous aimez que vos  
convives apprécient et se souviennent.

Nous associons la finesse des mets et le raffinement des  
présentations à un service efficace et discret pour créer un  
environnement qui laissera une empreinte d'harmonie et de bon  
goût dans les mémoires.

Nos prestations peuvent être simplement livrées  
ou emportées, à l'endroit et à l'heure de votre choix sans  
dressage ni personnel,  
pour cela nous consulter.

Pour toutes vos demandes spéciales n'hésitez  
pas à nous contacter, nous ferons notre possible  
pour vous satisfaire au mieux.

#### Les vins en tonneau ou bouteille

Gamay. La bouteille : 9.70 €.

Bordeaux. La bouteille : 8.10 €.

Côte du Rhône. La bouteille : 7.60 €.

Muscadet sur lie. La bouteille : 7.40€

#### Le vin doc « Petit Pont »

Blanc : La bouteille : 5.90 €. 5 litres : 26.90€.

Rouge : La bouteille : 5.90 €. 5 litres : 26.90 €.

Rosé : La bouteille : 5.90 €. 5 litres : 26.90 €.

#### Nos futs de bières

Le 6 Litres : 39 €.

#### Eau plate et pétillante

Cristalline: 0.90 €. San Pellegrino: 1.80 €

Badoit : 1.60 €. Evian: 1.60 €

#### Sodas

Coca Cola: 2.90 €. Jus de fruits : 2.80 €

La méthode Champagne  
« Charles Pelletier ». 9.90 €. «Roualet-desbordes » 18.90 €.



Traiteur à domicile.

REPAS CHAUD.

140 Chemin Parmentier 62100 Calais

Tel : 03.21.85.44.16

Port : 06.38.77.16.50

lespiedssouslatable@bbox.fr

[www.piedssouslatable.com](http://www.piedssouslatable.com)

Siret : 52889491800010

Acompte 30% à la commande.

