

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 pour créer un environnement qui laissera une empreinte d'harmonie et de bon goût dans les mémoires.

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

Vos mises en bouche

Mini baggels les 12 : 13.90€

Pain surprise 40 toasts: 32.90€

Canapés les 12 : 13.90 €

Canapés chauds les 12 : 13.40 €

Navettes garnies les 12 : 14.70 €

Verrines les 12 : 14.70 €

Mignardises les 12 : 13.40 €

Tapas sur pain focaccia les 12 : 13.90€

Mini club sandwich les 12 : 9.80€

Mini buns terre et mer les 12 : 11.90€

Choux foie gras confiture de figes ou saumon chevre citron
confit : les 12 14.70€

La méthode

Champagne

« Charles Pelletier ». 9.90 €

« Roualet-desbordes » 18.90€

Les vins.

Quelques exemples « carte des vins à votre disposition »

Gamay. La bouteille : 9.70 €

Bordeaux. La bouteille : 8.10 €

Côte du Rhône. La bouteille : 7.60 €.

Muscadet sur lie. La bouteille : 7.20 €

Coteau du Layon « moelleux » : 11.70 €

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 €

Eau plate et pétillante

Cristalline : 0.90 €

San Pellegrino : 1.80 €

Badoit : 1.60 €

Evian: 1.60 €

Bière en fût

Stella Artois 6 litres. 39 €

Sodas 1,5 litre

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

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.**



Traiteur à domicile.

140 Chemin Parmentier 62100 CALAIS.

Tel/fax : 03.21.85.44.16

Port: 06.38.77.16.50

lespiedssouslatable@bbox.fr

www.piedssouslatable.com

Siret : 52889491800010

Repas Traiteur

Les entrées dressées et décorées sur assiette en porcelaine et Les plats de résistances allant au four traditionnel ou micro-onde. Votre commande au plus tard 48 heures , Avant la prestation.

Acompte 30% à la commande.

Entrées froides

Le saumon fumé ses toasts, crème citronnée à la ciboulette. 9.60€

Le foie gras, sa confiture d'oignon et fruits d'automne. 10.90€

Cocktail de crevettes roses et avocat à la mangue et piment d'Espelette.
7.40€

Salade folle d'écrevisses en petite nage de courgette et chips de
parmesan. 7.90€

Dôme de saumon au fromage frais et senteurs de crabe. 7.60€

La demi-langouste à la parisienne. 15.60€

Terrine de gibier sa salade à l'orange.

6.90€

Entrées chaudes

Cassolette de la mer façon « dieppoise ». 6.90€

Les douze escargots de bourgogne. 6.80€

Feuilleté de fruits de mer sauce aurore. 6.90 €

Cuisses de grenouilles bergerette ou provençal. 7.90€

Mijoté de gambas au curry,coco et petits légumes. 8.20€

Tourte de coquilles St Jacques et écrevisses sauce normande.

8.90€

Les plats chaud

La cote à l'os de cochon au bolets. 13.60 €

Filet de bœuf « forestiere ». 15.40€

Magret de canard au vieux banyuls. 13.10€

Suprême de pintadeau aux pommes et Calvados. 11.40€

Filet mignon de porc à la dijonnaise. 11.80 €

Souris d'agneau à la fleur de thym. 14.80€

Pavé de saumon crème d'oseille. 11.90€

Médaille de lotte homardine et demoiselle des rivières. 14.30€

Tresse de filet de sole et saumon sur sa fondue de poireaux. 13.40€

Garniture viande

Gratin Dauphinois, beignets de brocolis, fagots de haricot vert.

Garniture poisson

Riz pilaf, Fagot de carotte, beignets de choux fleur.

Autre choix de garniture possible, nous consulter.

VOUS RECHERCHEZ PEUT ETRE,

Une salle, location de vaisselle, une décoratrice de salle, un besoin
particulier, Nous sommes là aussi pour vous satisfaire.

Nos Plats spéciaux.

Couscous 4 viandes. 12.90 €

Minimum 6 pers.

Tartiflette savoyarde. 10.10€

Minimum 4 pers.

Paella Maison. 12.90 €

Minimum 4 pers.

Cassoulet Maison 12.90 €

Minimum 6 Pers.

Le fromage

Assortiment de fromages des régions et de la région.

« Philippe olivier »

Servi en plateau décoré : 3.90€

Les desserts

Nous consulter

Portion individuelle ou en entremet
de la taille du nombre de convives.

