

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 figues ou saumon
chevre citron confit : les 12 14.70€

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.



LES PIEDS SOUS LA TABLE

Traiteur.

Fêtes 2018

140 Chemin Parmentier 62100 CALAIS.

Tel/fax : 03.21.85.44.16 Port: 06.38.77.16.50

lespiedssouslatable@bbox.fr

www.piedssouslatable.com

Les entrées dressées et décorées sur assiette en porcelaine,
les entrees chaude en caquelon et Les plats de résistances
allant au four traditionnel ou micro-ondes. Votre commande au
plus tard, 72 heures avant la prestation.

Acompte 30% à la commande.

Siret : 52889491800010

Les entrées froides

10,90€

« Le foie gras de deux facons »

En terrine à l'éfilochée de canard,

en mousseline facon exotique.

ou

Dome de saumon fumé «fromagère », saveur de tourteau sur perle nacrée et œufs tabikko.

ou

Paté de cerf en croute aux figues, sa salade croquante aux fruits secs.

Les entrées chaudes

11,20€

Tourte champenoise de coquilles saint jacque et ecrevisses
« facon normande ».

ou

Tour feuilletée de ris d'agneau crémée aux cépes.

ou

Tarte fine de boudin blanc au foie gras, sa compotée fruitière.

Les plats chauds

15.90€

Tendre de veau confit aux asperges vertes.

ou

Filet de bœuf roti aux griottes , sa sauce au vin rouge corsé.

ou

Le filet de chapon aux morilles et truffe.

Ou

Estouffade de sanglier aux marrons.

Pomme fondante

Beignets de choux fleur

Fagot de haricots verts

Le poisson.

15.90€

Filet de saint pierre « en habit vegetal » au beurre d'orange.

Rizzoto

Fagot de carotte

Beignets de brocolis

« Le menu complet « 5 plats » 43 euros »

Le fromage

Assortiment de fromages des régions et de la région.

« Philippe Olivier » minimum 4 pers

4.10 € / par pers

Les desserts.

Individuel ou multi part

3.90 € / la part, au choix

La dacquoise framboise.

Enfer des anges.

Fruits de bois.

Mangue passion.

Fondant trois chocolats.

Craquant chocolat amer.

Le Calais.

Le croquant caramel.

Côte d'Opale.

Buchette de Noel.

