

Le Restaurant "AU PONT GOURMAND" s'invite CHEZ VOUS

Découvrez notre traiteur de fêtes de fin d'année À EMPORTER ou EN LIVRAISON

MENUS DES FÊTES:

Entrée, Plat et Dessert : 33€

Amuses Bouches, Entrée, Plat et Dessert : 36€

MENU À COMPOSER AU CHOIX PAR CONVIVE:

CHACUN CHOISIT CE QU'IL LUI PLAÎT !!!

Ajoutez une tranche de saumon fumé maison et beurre aux algues pour 4€ sup dans votre menu!!

Amuses Bouches : (4 pièces/personne)

Mini Burger de magret fumé, navette au saumon fumé maison, wraps de jambon cru, Mini croque Mr au comté et au jambon à l'os : 7€

Entrées :

*Cassolette d'escargots aux petits légumes et à la crème d'ail doux : 11€

*Assiette de dos de saumon fumé maison, beurre aux algues et citron vert maison : 11€ ou 53€/kg

*Croustillant de Saint Jacques et Gambas, mornay aux crustacés : 12€

*Bouchée à la Reine à la poularde à la façon de "ma mémé": 10,50€

*Foie gras maison, chutney de pommes de l'Avesnois: 15€ (Sup dans le menu +3€)

Plats:

*Magret de canard rôti, sauce au poivre vert : 19€

*Quasi de Veau poêlé au parfum des sous-bois : 17,50€

*Ballottine de volaille maison farci au champagne, sauce vigneronne : 16€

*Papillote transparente de merlu rôti, crème Homardine, riz Basmati aux petits légumes : 16,50€

Tous nos plat sont accompagnés de gratin dauphinois maison et d'une fine ratatouille maison.

Dessert :

*Assiette gourmande: Mini macaron, verrine de mousse exotique Passion-coco, mini tartelette aux framboises et verrine au chocolat croquant : 7€

Menu enfants:

Entrée, Plat et dessert : 17€

Amuses Bouches, entrée, plat et dessert : 21€

*Feuilleté saucisse
OU

*Petite assiette de saumon fumé maison.

*Suprême de volaille rôti, gratin dauphinois et fine ratatouille maison.

*Assiette Gourmande

Cocktail Dinatoire "Prestige Individuel": 24€/personnes

(ou à l'unité en plateaux apéritifs)

12 salés (7 viandes, 5 poissons) OU (Tout viande ou tout poisson) et 4 sucrés

Les SALÉS:

*Wraps au jambon de montagne et tatziki (1,30€)

*Wraps au Saumon fumé maison (1,30€)

*Navette Tarama (1,30€)

*Croque Monsieur au comté et jambon à l'os (1,30€)

*Mini burger de Magret de canard fumé maison (1,80€)

*Toast de saumon fumé maison (1,30€)

*Mauricette à la rilette de poulet au curry (1,50€)

*Feuilleté Parisien au jambon à l'os et emmental (1,30€)

*Baguette de campagne au Thon et crudités (1,50€)

*Verrine aux crevettes et mangue à la vinaigrette thaï et éclats de cacahuètes (1,80€)

*Mini cake au chorizo et au Maroilles (1,30€)

*Sandwich brioché à la mousse de canard et Porto (1,30€)

Les SUCRÉS:

*Mini macaron (1,20€)

*Verrine de mousse exotique à la coco-passion (1,20€)

*Mini moelleux au chocolat du Pérou (1,70€)

*Mini tartelette à la framboise scintillante (1,30€)

Et pour accompagner tout ça:

*Pain surprise à partager (85 pièces) : 39€
(viandes et/ou poissons)

*Flamiche au Maroilles maison (6-8 pers) : 9€

*Velouté du chef aux légumes: 5€/le litre

Pensez à notre Accord Mets et Vin sélectionné pour vous:

-Notre merveilleux Horgelus "Sauvignons&Gros Mensang(Blanc fruité): 14€

-Notre fameux Bal des papillons (Blanc Moelleux): 15€

-L'incontournable Château Gabaron Bordeaux (Rouge): 15€

-Et le champagne Brut de la maison : 25€

Pensez à nos Bons Cadeau !!!!

Pensez à réserver au plus tôt au 03.61.46.65.35 !!!

Dernières prises de commandes: le 20 DÉCEMBRE et le 27 DÉCEMBRE.

Livraison possible (tarif selon la ville livrée): Liesses, Felleries, Beugnies, Sans-poteries, Avesnes sur Helpe, Sains du Nord, Solre le Château, Dourlers, Aulnoye-Aymeries, Leval, Berlaimont, Pont-sur-Sambre, Bavay, Louvroil, Hautmont, Maubeuge.