

Menu

26€/personne

Foie gras maison
et sa compoté de figue et cerise noire



cassolette de saint jacques crème
safrané
et son crumble



cocotte de chapon sauce normande
aux marrons et aux girolles
crémeux de butternut
poelée de légumes d'antan



Galantine de Fin d'année

Specialités

- Foie gras maison : 157 € / kg
- Foie gras maison et sa compoté : 10, 00 €
- Sucette de foie gras et sa compoté : 8, 50 €
- La douzaine d'escargots: 9, 50 €
- La demi-douzaine de feuilletés d'escargots : 8, 50 €

Pain surprise

- 10 pers 28 € / Pièce
- 13/15 pers 35 € / Pièce

Spécial enfants :



- Crêpes facies : 3, 00 €
- Mini libanais : 2, 80 €
- Burger enfant : 3, 00 €

Toute l'équipe de
la Boucherie La Tête d'Or
vous souhaite de joyeuse fêtes de fin
d'année 2024

127 rue paul doumer 59240 Rosendaël
03 28 63 20 32
patrick.declercq@wanadoo.fr
www.latetedor-dk.com



Menu de fin
d'année 2024

Plats Cuisinés Viande

Cocotte de chapon sauce normande aux marrons et girolles	15,00 €
Cocotte de poularde sauce périgourdine	15,00 €
Papillote de pintadeau au fruits secs	14,00 €
Jambon antillais	14,00 €
Filet de biche aux airelles	15,00 €

Accompagnements inclus avec chaque plat :
Crèmeux de butternut et poêlée de légumes d'antan.

Plats Cuisinés Poisson

Watterzoi de la mer	15,00 €
Dos de saumon sauce champagne	15,00 €
Lotte rôtie aux blanc de poireaux	15,00 €

Accompagnements inclus avec chaque plat :
Riz saffrané et poêlé de légumes d'antan.

Les Volailles

	Des fêtes	Label
Dinde	15,30 € / kg	24,80 € / kg
Chapon	18,80 € / kg	22,80 € / kg
Pintade	14,80 € / kg	15,80 € / kg
Caille	5,00€ pièce	5.00€ pièce
Chapon Pintade	27,30 € / kg	27,30 € / kg
Magret de canard	33,10 € / kg	-
Cuisse de Canard	17,80 € / kg	-



Pour tout achat de volaille
possibilité de cuire par nos soins,
avec sauces 30€, sans sauces 20 €

Sauces : Perigourdine, Champagne,
Normande aux marons et girolles.



Entrées Chaudes

Vol au vent de volaille	4,00 €
Vol au vent au ris de veau	4,50 €
Vol au vent aux crevettes grises	4,50 €
Crèmeux de volaille aux légumes d'antan	6,50 €
Coquille st jacques	7,00 €
Cassolette de st jacques sauce safrané et son crumble	8,00 €
Aumônière de saumon aux petits légumes	6,00 €
Saumon au beurre blanc et sa fondue de poireaux	8,00 €
Caille farcie aux raisins et foie gras	9,00 €
Cassolette de ris de veau aux morilles	9,00 €

Entrée Froides

Duo de saumon gravlax marinée au confit de betterave et yuzu basilic	7,50 €
Dos de saumon et sa mousseline de Crabe	5,50 €
Ananas cocktail crabe et écrevisses	6,50 €
Tomates au crabe	4,50 €
Assiette Nordique	12,00 €