

### Nos 3 formules :

19.90 €  
Entrée froide  
+ plat

20.90 €  
Entrée chaude  
+ plat

25.90 €  
Entrée froide +  
Entrée chaude  
+ plat

### Menu enfant :

10 €

Crêpe jambon  
Escalope de dinde à la crème  
Pomme de terre au beurre  
Petits pois carottes  
surprise

### Notre colis « spécial fêtes » :

Pour 6 personnes

80 €

- 6 saumons bellevue
- 6 boudins blancs natures
- 1 pintade farcie prête à cuire  
(ou cuite sur demande)
- 6 râpés de pomme de terre
- 6 fagots de haricots verts

Buffet froid et buffet permanent festif  
à partir de 10 personnes (nous consulter)

### Autres produits :

Boudin blanc nature .....le kg 18,80 €  
Boudin blanc truffé .....le kg 24,80 €  
Escargots de bourgogne .....la douzaine 7,20 €  
Vol au vent ris de veau .....pièce 4,50 €  
Vol au vent crevettes .....pièce 4,50 €

Pomme de terre chaumière .....pièce 1,80 €  
Plateau de pierrade .....la part 6,50 €

Autre nous consulter



Artisan Traiteur

Toute l'année : Événements familiaux  
Baptême, Mariage,  
Communion, Anniversaire...  
Lunch, Cocktail apéritif,  
Cocktail dînatoire  
Paniers garnis, Plateaux repas

Consultez notre site sur :  
[www.maisonjannin.fr](http://www.maisonjannin.fr)

TEL 06.64.32.81.52

03.28.24.27.64

260, rue de la République  
59430 Saint-Pol-sur-Mer

[www.maisonjannin.fr](http://www.maisonjannin.fr)

[traiteur@maisonjannin.fr](mailto:traiteur@maisonjannin.fr)

ARTISAN TRAITEUR

Maison .  
Jannin



Menu de fêtes

2017

Artisan Traiteur

[www.maisonjannin.fr](http://www.maisonjannin.fr)

UNIQUEMENT SUR COMMANDE  
AVANT LE 20 DECEMBRE POUR NOEL  
ET LE 27 DECEMBRE POUR NOUVEL AN

A EMPORTER LES MARDIS 24 ET 31 DECEMBRE  
EN MODE TRAITEUR DRIVE  
DANS LE CRENEAU HORAIRE DE VOTRE CHOIX  
(entre 8H et 18H à définir à la commande)

TEL 06.64.32.81.52

03.28.24.27.64





## Pour l'Apéritif :

- Pain surprise cochonnailles .....28 € pièce
- Pain surprise composé.....28 € pièce
- Pain surprise norvégien.....32 € pièce
  
- Plateau de tapas  
(16 pièces) 19.80 € le plateau
  
- Plateau de gourmandises salées  
(28 pièces) 22.80 € le plateau



photo non contractuelle

## Nos Entrées froides :

Prix unique  
5.90 €

- Ananas 3 saveurs (crabe, crevettes, saumon fumé)
- Médaille de saumon à la Parisienne
- Timbale d'ananas thai
- Déclinaison autour du saumon
- Duo de foie gras et saumon fumé
- Coupelle d'écrevisses aux agrumes
- Duo de tartares saumon et st jacques
  
- Nid de saumon fumé aux perles marines et sa poêlée de st jacques



photo non contractuelle

## Nos Entrées chaudes :

Prix unique  
6.90 €

- Délice de sole et st jacques aux écrevisses
  
- Trio de minis paupiettes, sauce noilly\*  
(saumon-asperges, sole-petits légumes, pile-crème de crevettes)
  
- Persillade de cuisses de grenouilles provençales (9 pièces)
  
- Fricassée de ris de veau et ses champignons des bois
  
- Escalope de ris de veau façon argenteuil
  
- Cassolette de st jacques et crevettes grises à l'ancienne
  
- Paupiette de saumon aux petits légumes
  
- cuisiné d'escargots à la crème de maroille
  
- cassolette de sole des abers
  
- waterzoï de lotte

\*un chèque de caution vous sera demandé, pour la consigne de nos cassolettes (3 € pièce)



photo non contractuelle

## Nos plats chauds :

Prix unique  
14.90 €

- Fondant de pintadeau à la normande. Gratin dauphinois, pomme aux arelles, poêlée st sylvestre
  
- Chapon aux morilles moelleux de pomme de terre, fagot de carottes, poêlée ardéchoise
  
- Caille désossée farcie sauce foie gras. Fian de duxelle, fagot de carottes, pomme de terre anna
  
- Cuissot de canard à la Gascogne et sa tricassée de champignons gratin dauphinois, fond d'artichaut, fagot de poireaux
  
- Médaille de mignon d'agneau farci rapé de pomme de terre, tatin d'oignons, poêlée ardéchoise
  
- Estouffade de sanglier fian de duxelle, fagot de d'haricot beurre, rapé de pomme de terre
  
- Mignon de veau façon orloff moelleux de pomme de terre, fagot de carottes, poêlée ardéchoise
  
- Tournedos de canard, sauce du chef. Gratin dauphinois, millefeuille de légumes, poêlée st sylvestre
  
- Jambon de Prague cuisiné au champagne, Rapé de pomme de terre, millefeuille de légumes, poêlée ardéchoise
  
- Civet de cerf st hubert. Rapé de pomme de terre, fagot de carottes, poêlée st sylvestre
  
- Darne de saumon à la crème gratin dauphinois, fian de duxelle, fagot de poireaux
  
- Pavé de bar en écailles de pomme de terre rapé de pomme de terre, millefeuille de légumes, poêlée st sylvestre



photo non contractuelle